

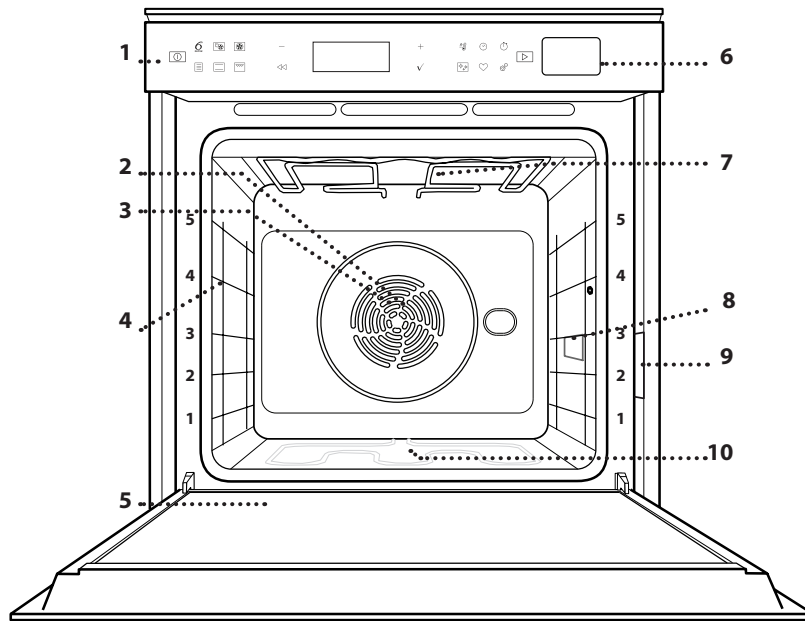


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



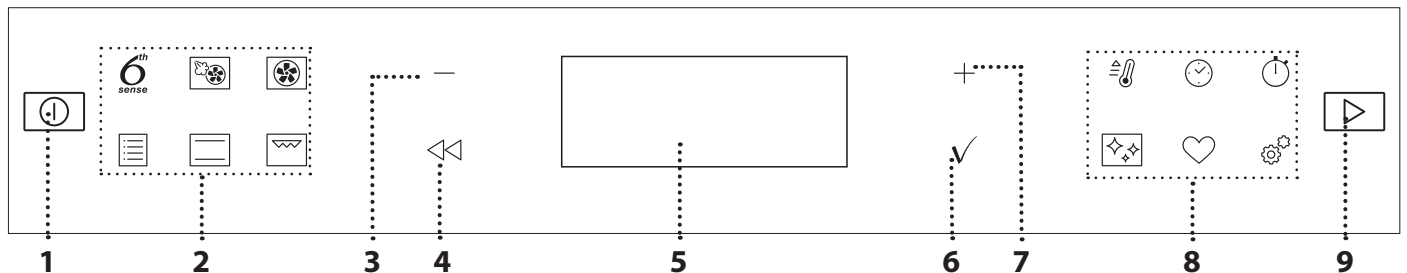
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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 decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

For immediately starting a function.

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

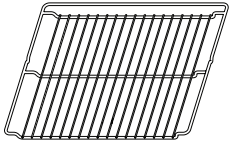
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

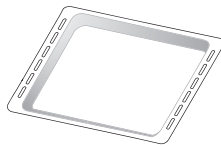
ACCESSORIES

WIRE SHELF



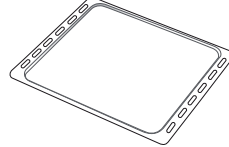
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



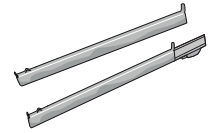
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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.

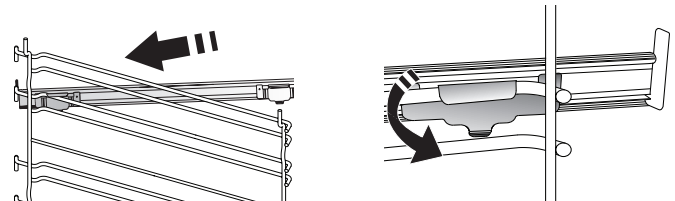
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- 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

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, tarts, 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.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

- **AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO**

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

- **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.

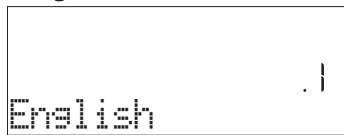
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

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

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.

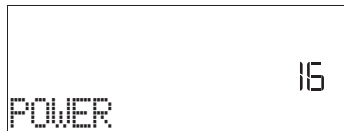


Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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).



Press + or – to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

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.



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

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. 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.

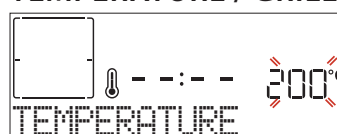
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function 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.

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

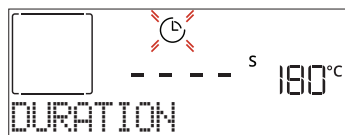
change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

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 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, and 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.

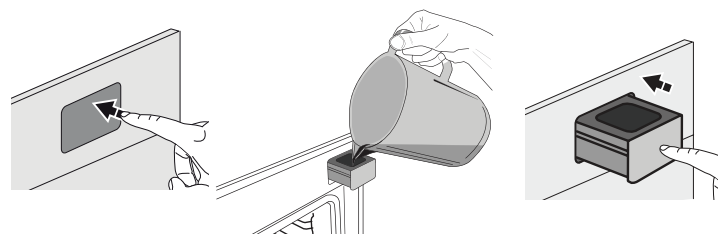
Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

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 approximately 1.5 litre.


Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. The drawer must always remain closed, except for water filling.





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 ask if you want to skip this phase, starting 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 by pressing  or .

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 shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press  to continue cooking.

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

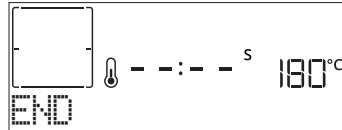



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press  or  to continue cooking.

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

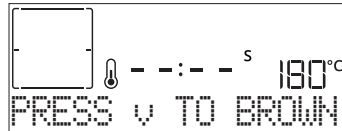
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.





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.

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.

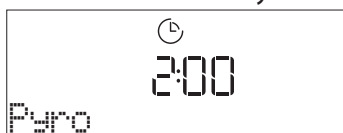
CLEANING

AUTOMATIC CLEANING – PYRO

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

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

Press ✕ to show "Pyro" on the display.

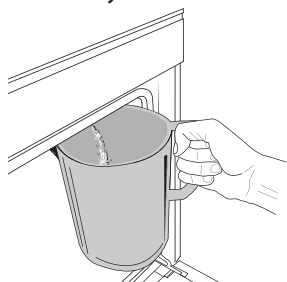


Press + or – to select the desired cycle, then press ✓ to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press + or – to set end time (start delay), then press ✓ to confirm. Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press ► when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress. Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

Please note: Pyrolytic cycle can also be activated when the tank is filled with water.

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.

Descal 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.)

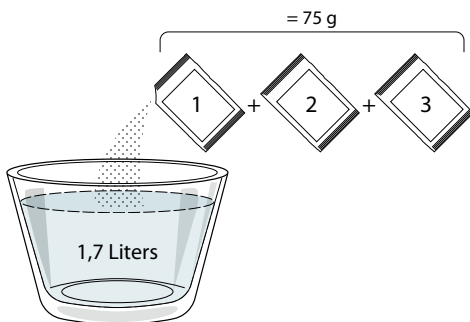
When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

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.

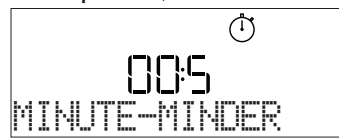
*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu

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.

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

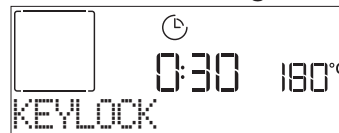
Press **[⌚]** to switch on the oven and then select the function you require.

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 **[⌚]**.


6th
sense **COOKING TABLE**

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	-
		Hamburgers (doneness 0)	1.5 - 3 cm	3/5  4
	Pork-roasted	Roast	0.6 - 2.5 kg	-
		Sausages & wurstel	1.5 - 4 cm	2/3  4
	Chicken-roasted	Whole	0.6 - 3 kg	-
		Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3  4
Kebabs		one grid	1/2  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	-
		Vegetables-stuffed	0.1 - 0.5 kg cad	-
		Vegetables-roasted	0.5 - 1.5 kg	-
	Vegetables-gratin	Potatoes	one tray	-
		Tomatoes	one tray	-
		Peppers	one tray	-
		Broccoli	one tray	-
		Cauliflowers	one tray	-
		Others	one tray	-
CAKES & PASTRIES	Rising cakes in tin	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-
	Pastries & filled pies	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-
		Choux pastry	one tray	-
		Tart	0.4 - 1.6kg	-
		Strudel	0.4 - 1.6kg	-
		Fruit filled pie	0.5 - 2 kg	-
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 	0.5 - 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 3 2 1
Round pizzas	Pizza	Yes	210	40 - 60	5 3 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.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

- 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.

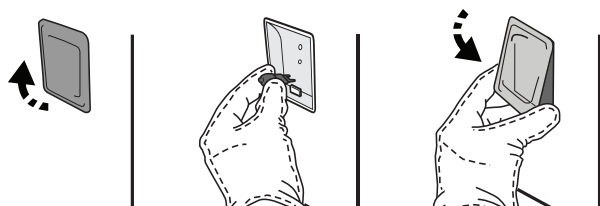
After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

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.

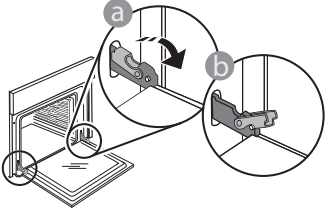
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- 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.



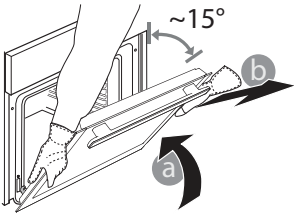
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

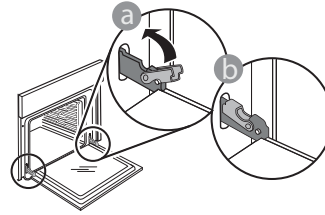


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

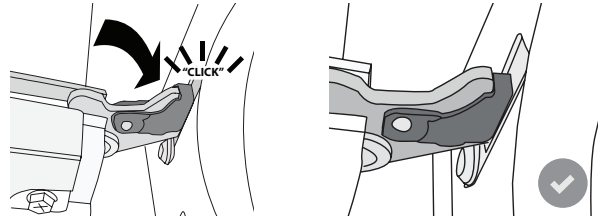
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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.

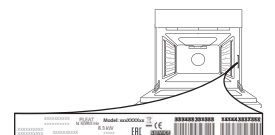
TROUBLESHOOTING

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.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up. The function does not start.	"DEMO" mode is running.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.



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.





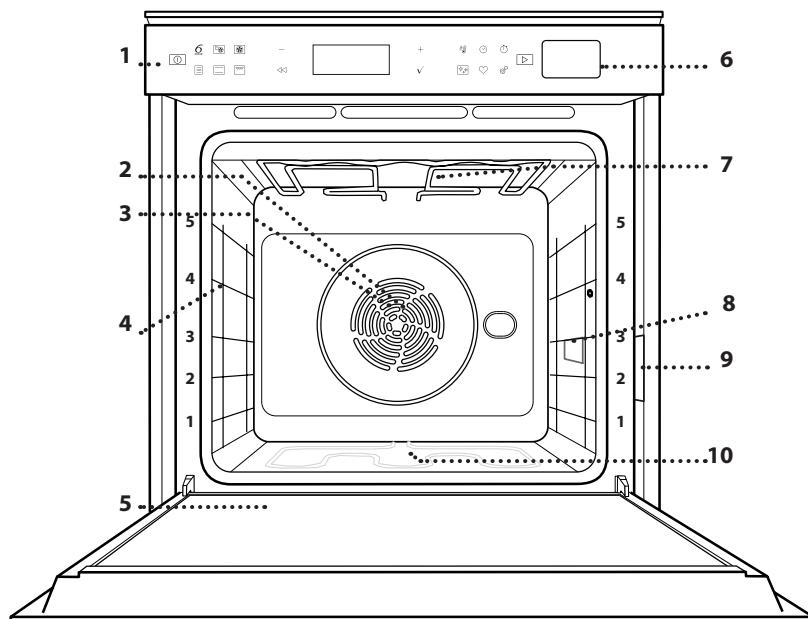
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.whirlpool.eu/register



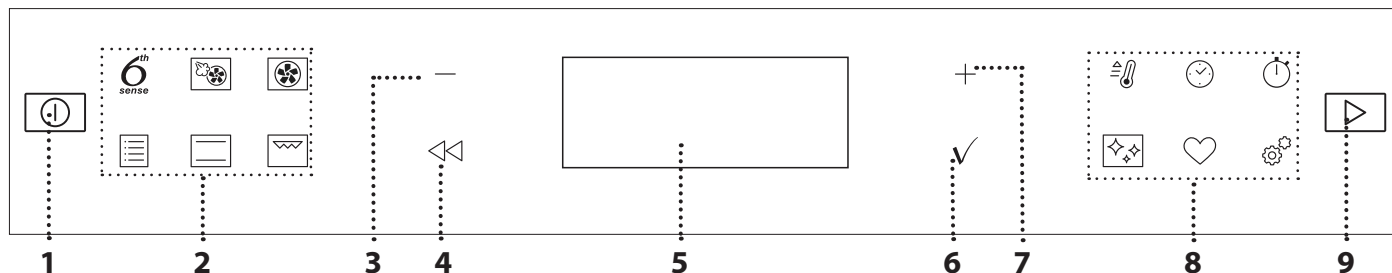
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso
(není vidět)
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední
straně trouby)
5. Dvířka
6. Zásobník na vodu
7. Horní topné těleso / gril
8. Žárovka
9. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
10. Spodní topné těleso
(není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Zapnutí nebo vypnutí trouby
a přerušení nebo vypnutí aktivní
funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím
a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM MINUS

Pro procházení nabídkou a snížení
parametrů nastavení nebo hodnot
dané funkce.

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku.
Umožňuje změnit nastavení
v průběhu vaření.

5. DISPLEJ

Pro okamžitou aktivaci funkce.

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce
nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNEM PLUS

Pro procházení nabídkou a zvýšení
parametrů nastavení nebo hodnot
dané funkce.

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

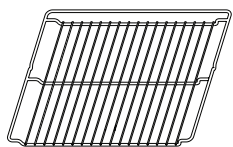
Pro rychlý přístup k funkcím, době
trvání, nastavení a oblíbeným
položkám.

9. START

Pro spuštění funkce pomocí
speciálního nebo základního
nastavení.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



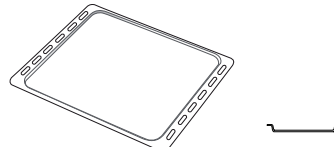
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



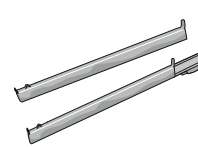
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

* Dostupné pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

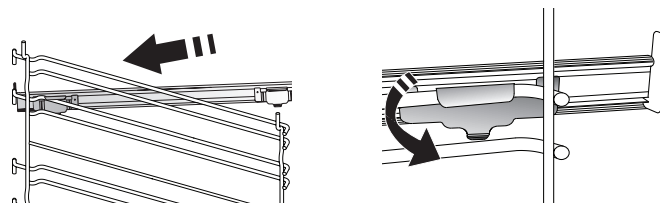
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(JSOU-LI U MODELU)

Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

ARTISAN

6th
sense

6th SENSE

Umožňuje automatické pečení všech druhů jídla (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a cukroví, slané koláče, chléb, pizza).

Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.



HORKÝ VZDUCH + PÁRA

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.



HORKÝ VZDUCH

Pro současnou přípravu různých pokrmů vyžadujících stejnou teplotu na různých policích (maximálně tři). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.



TRADIČNÍ PROGRAMY

• TRADIČ. PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

• FUNKCE COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.

• TURBO GRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

• ZMRAŽENÁ JÍDLA

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu nemusíte předehřívát.

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» MAXI PEČENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas polít, aby se moc nevysušilo.

» KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

» ROZMRAZIT

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» EKO S HORKÝM VZDUCEM

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídané cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela neupeče.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.



ČASOVÉ SPÍNAČE

Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.



MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.



ČIŠTĚNÍ

• AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY – PYRO

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme vám používat rychlejší cyklus v pravidelných intervalech a kompletní cyklus pouze v případě silného znečištění trouby.

• VYPOUŠTĚNÍ

Slouží k automatickému vyprázdnění nádržky, aby v ní nezůstala zbytková voda v případě, že spotřebič nebude po určitou dobu používán.

• ODVÁPNĚNÍ

Slouží k odstranění vodního kamene z nádržky. Doporučujeme používat tuto funkci pravidelně. Pokud tak neučiníte, na displeji se objeví zpráva, která vám připomene, že je třeba troubu vyčistit.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

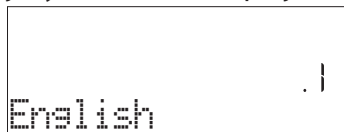
Je-li aktivní úsporný režim „EKO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje.

Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „English“.



K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte **+** nebo **-** a z nich vyberte ten, který požadujete. Pro potvrzení své volby stiskněte **✓**.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13).



Stiskněte **+** nebo **-** a zvolte 16 „High“ (vysoká hodnota) nebo 13 „Low“ (nízká hodnota) a pro potvrzení stiskněte **✓**.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte : Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte **+** nebo **-** a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte **✓**.

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.



OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

3. NASTAVTE ČAS

Po volbě výkonu bude třeba nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte **✓**: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.

Stiskněte **+** nebo **-** a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte **✓**.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

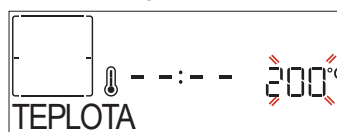
Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY



Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte **+** nebo **-** pro provedení změny a poté, pro

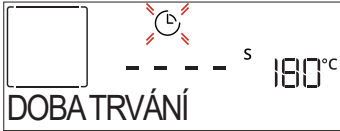
potvrzení volby, stiskněte ✓ a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

U funkce „Horký vzduch + pára“ můžete volit množství páry z následujících možností: 1 (nízká), 2 (střední), 3 (vysoká).

Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu / úroveň grilu změnit pomocí + nebo - .

DOBA TRVÁNÍ



Jakmile ikona ⌚ blinká na displeji, stiskněte + nebo - pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ . Doby pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskněte ✓ nebo ▶ pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím ⌚ : stiskněte + nebo - pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ .

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a současně blinká ikona ⌚ .



Stiskněte + nebo - pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem ✓ a funkci spusťte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

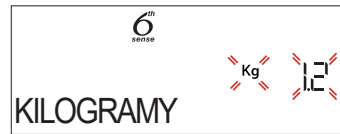
Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu. Po dobu čekání můžete stisknout + nebo - a upravit čas ukončení programu, popřípadě ◀ pro změnu dalšího nastavení. Stiskem ⌚ je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

6th SENSE

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA / PIZZA (KULATÝ PLECH)



Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte + nebo - a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte ✓ .

STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

U některých funkcí „6th Sense“ je možné nastavit úroveň propečení.



Po vyzvání stiskněte + nebo - a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte ✓ nebo ▶ pro potvrzení a aktivujte funkci. Stejným způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zapečení od nízké (-1) po vysokou (1).

. VAŘENÍ V PÁŘE

Po výběru funkce „Horký vzduch + pára“ nebo jednoho z receptů 6th Sense je možné díky využití páry připravit jakýkoli pokrm.

Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro tradiční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů.

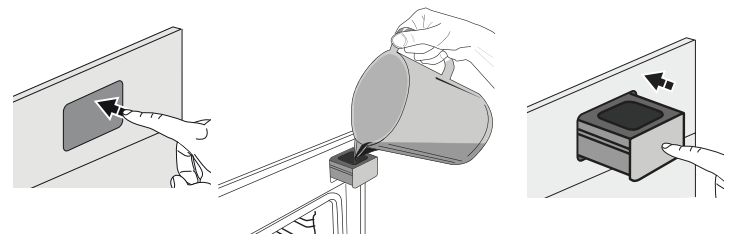
Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

Před vařením v páře je nutné naplnit nádrž uvnitř trouby pomocí zásuvky na ovládacím panelu.

Když se na displeji objeví výzva „PŘILIJTE VODU“ nebo „NAPLNĚTE ZÁSUVKU“, lehkým zatlačením na zásuvku ji otevřete.

Pomalou jí plňte pitnou vodou, dokud se na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“. Maximální kapacita nádrže je přibližně 1,5 litru.


Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačít směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.





Vodu bude nutné přidat pouze tehdy, když nebude nádrž dostatečně plná na dokončení vaření.


Nádrž nenaplňujte, když je spotřebič vypnutý nebo dokud se neobjeví výzva k plnění na displeji.

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte  a kdykoli funkci aktivujte.

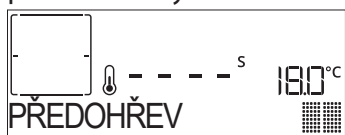
Během fáze odložení se po stisku  trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .



Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte  pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

4. PŘEDOHŘEV



Některé funkce mají fázi přehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze přehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“.

V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka a stiskem  nebo  zahajte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením přehřívání může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek. Otevřením dveří během fáze přehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi přehřátí nezahrnuje. Pomocí  nebo  můžete vždy požadovanou teplotu změnit.


5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.



Některé funkce 6th Sense mohou požadovat otočení jídla během pečení.



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem .

Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

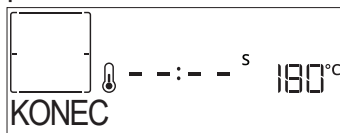




Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte  nebo .

Upozornění: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte . Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

6. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.





Stisknutím  budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím  prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

ZAPÉKÁNÍ

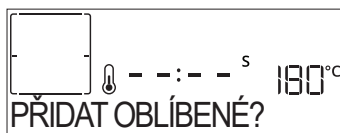
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.









Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte  pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Zastavit funkci a vypnout troubu můžete kdykoliv stisknutím .

. OBLÍBENÉ


Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.



Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte . V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím .

Poté, co stisknete , stiskněte  nebo  a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte **+** nebo **-**, potvrďte stiskem **✓** a poté, pro spuštění, stiskněte **▶**.

• ČIŠTĚNÍ

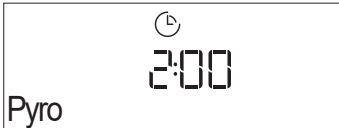
• AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte. Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, před použitím funkce Pyro odstraňte z vnitřku trouby hrubé nečistoty a očistěte vnitřní sklo dvířek. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme použít výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Stiskněte **⊗**, aby se na displeji zobrazila položka „Pyro“.

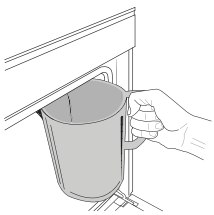


Stiskněte **+** nebo **-** pro výběr požadovaného cyklu a následně, pro potvrzení, stiskněte **✓**. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout **+** nebo **-** a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem **✓**. Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte **▶**. Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu. Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

• VYPOUŠTĚNÍ

Funkce vypouštění umožňuje vypustit vodu, aby nezůstávala v nádržce. Doporučujeme vypouštění provést po každém použití trouby.

Po určitém počtu použití bude nutné tuto akci provést povinně, a dokud tak neučiníte, nebude možné spustit parní funkci.



Poté, co vyberete funkci „Vypouštění“ nebo co se objeví výzva na displeji, stiskněte **▶** a řiďte se zobrazenými pokyny: Otevřete dvířka a pod vypouštěcí trysku na spodní straně panelu vložte velkou nádobu. Jakmile se spustí vypouštění, držte nádobu na místě, dokud není

proces dokončen.

Na displeji se ukáže, kdy bude třeba nádržku zcela vyprázdnit.

Upozornění: Tuto aktivitu nelze provádět, dokud neuplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od vložení posledního produktu). Během této doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM“.

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

• ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat nádržku a parní okruh v tom nejlepším stavu. Funkce je rozdělena do několika fází: vypouštění, odvápnění, vyplachování. Jakmile je funkce spuštěna, postupujte podle pokynů na displeji a po jejich provedení stisknutím tlačítka **▶** zahájíte další fázi.

Průměrné trvání kompletní funkce je asi 190 minut.

Upozornění: Pokud bude funkce kdykoli přerušena, je nutné opakovat celý cyklus odvápnění.

» VYPOUŠTĚNÍ

Před odvápněním je nutné nádržku vypustit: Ideální postup práce najdete v příslušném odstavci.

Upozornění: Tuto aktivitu nelze provádět, dokud neuplynou 4 hodiny od posledního cyklu (nebo od vložení posledního produktu). Během této doby bude na displeji zobrazeno toto hlášení: „VODA JE HORKÁ – POČKEJTE PROSÍM“.

Nádoba musí mít objem alespoň 2 litry.

» ODVÁPNĚNÍ

Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 1,7 l pitné vody.

Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Dbejte pokynů k použití uvedených na obalu. S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu

Společnost Whirlpool nenesie žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího prostředku dostupného na trhu.

Po dokončení fáze odvápnění je nutné nádržku vypustit.

» OPLACHOVÁNÍ


Pro vyčištění nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Nádržku napouštějte pitnou vodou, dokud se na displeji nezobrazí „PLNÁ NÁDRŽ“ a poté stisknutím **▶** spusťte proplach. Po skončení vás displej vyzve, abyste tento postup zopakovali, obsah vypustili a provedli nový proplach.

Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

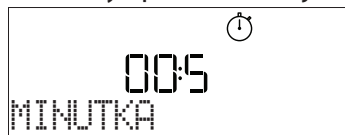
Během tohoto cyklu není možné aktivovat jiné funkce.

Veźměte prosím na vědomí: Na displeji se zobrazí zpráva, která vám má připomenout, abyste tuto akci prováděli pravidelně.

. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte **+** nebo **-**: Na displeji začne blikat ikona .

K nastavení požadované doby stiskněte **+** nebo **-** a časový spínač aktivujte stiskem **✓**.





Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení. Stiskněte **+** nebo **-** pro změnu času nastaveného na časovém spínači.

Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci.

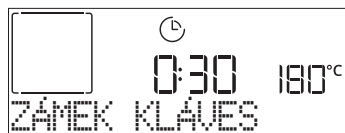
Pro zapnutí trouby stiskněte  a následně vyberte požadovanou funkci.


Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje.

Upozornění: Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona , která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte , čímž zastavíte právě probíhající funkci.







































. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí tlačítek stiskněte a alespoň na pět sekund podržte **<<**. Stejným postupem klávesnici odemknete.



Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN		DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (z doby pečení)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
LASAGNE	-	0,5–3 kg	-	 2	
MASO	Hovězí pečeně	Pečeně (stupeň pečení 0)	-	 3	
		Hamburgery (stupeň pečení 0)	3/5	 5  4	
	Vepřové pečeně	Pečeně	0,6–2,5 kg	-	 3
		Párky a klobásy	1,5–4 cm	2/3	 5  4
	Kuřecí pečeně	Vcelku	0,6–3 kg	-	 2
		Řízek a prso	1–5 cm	2/3	 5  4
	Kebaby	jedna mřížka	1/2	 5  4	
RYBA	Filety	0,5–3 cm	-	 3  2	
	Zmražené filety	0,5–3 cm	-	 3  2	
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5–1,5 kg	-	 3
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg (kus)	-	 3
		Pečená zelenina	0,5–1,5 kg	-	 3
	Gratinovaná zelenina	Brambory	jeden plech	-	 3
		Rajčata	jeden plech	-	 3
		Papriky	jeden plech	-	 3
		Brokolice	jeden plech	-	 3
		Květák	jeden plech	-	 3
		Jiné	jeden plech	-	 3
	KOLÁČE A CUKROVÍ	Kynuté koláče ve formě	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	-
Sušenky			0,2–0,6 kg	-	 3
Cukroví & plněné koláče		Odpalované těsto	jeden plech	-	 3
		Koláč	0,4–1,6 kg	-	 3
		Závin	0,4–1,6 kg	-	 3
		Plněný ovocný koláč	0,5–2 kg	-	 3
SLANÉ KOLÁČE	-	0,8–1,2 kg	-	 2	
CHLÉB	Žemle 🍞	60–150 g každý	-	 3	
	Sendvič ve formě 🍞	400–600 g každý	-	 2	
	Velký chléb 🍞	0,5–2,0 kg	-	 2	
	Bagety 🍞	200–300 g každý	-	 3	
PIZZA	Tenké	kulatý plech	-	 2	
	Silné	kulatý plech	-	 2	
	Mražené	1–4 vrstvy	-	 2	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošť

Pečicí plech
nebo dortová forma na
roštuOdkapávací plech /
pečicí plech nebo plech
do trouby pro pečení na
roštuOdkapávací plech / plech
na pečeníOdkapávací plech
s 500 ml vody



TABULKA PEČENÍ PRO HORKÝ VZDUCH + PÁRA

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Sušenky / linecké pečivo	NÍZKÁ	Ano	140–150	35–55	
Malý moučník / muffin	NÍZKÁ	Ano	160–170	30–40	
Kynuté koláče	NÍZKÁ	Ano	170–180	40–60	
Piškotový koláč	NÍZKÁ	Ano	160–170	30–40	
Focaccia	NÍZKÁ	Ano	200–220	20–40	
Bochník chleba	NÍZKÁ	Ano	170–180	70–100	
Malý chléb	NÍZKÁ	Ano	200–220	30–50	
Bageta	NÍZKÁ	Ano	200–220	30–50	
Pečeně brambory	STŘEDNÍ	Ano	200–220	50–70	
Telecí/hovězí/vepřové 1 kg	STŘEDNÍ	Ano	180–200	60–100	
Telecí/hovězí/vepřové kousky	STŘEDNÍ	Ano	160–180	60–80	
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg	STŘEDNÍ	Ano	200–220	40–50	
Krvavý rostbíf o hmotnosti 2 kg	STŘEDNÍ	Ano	200	55–65	
Jehněčí kýta	STŘEDNÍ	Ano	180–200	65–75	
Dušené vepřové koleno	STŘEDNÍ	Ano	160–180	85–100	
Kuře/perlička/kachna 1–1,5 kg	STŘEDNÍ	Ano	200–220	50–70	
Kuře/perlička/kachna, kousky	STŘEDNÍ	Ano	200–220	55–65	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	STŘEDNÍ	Ano	180–200	25–40	
Rybí filé	VYSOKÝ	Ano	180–200	15–30	

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Pečicí plech nebo dortová forma na roštu



Hluboký plech / plech na pečení na roštu


































Odkapávací plech / plech na pečení



Odkapávací plech s 500 ml vody

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20–40	3
		Ano	140	30–50	4
		Ano	140	30–50	4 1
		Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky / muffiny		Ano	170	20–40	3
		Ano	150	30–50	4
		Ano	150	30–50	4 1
		Ano	150	40–60	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	3
		Ano	180–190	35–45	4 1
		Ano	180–190	35–45 *	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	2
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	190–230	20–50	4 1
		Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20	4 1
		Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 *	5 3 1
Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 *	5 3 1

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Tradič. Pečení



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eko s horkým vzduchem

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky		Ano	190–200	45–65	3
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	170	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Ryba pečená v troubě/alobalu (filé, celá)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Topinky		-	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filety / řízky		-	2 (střední)	20–30 **	4 3
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta / kýty		-	2 (střední)	60–90 ***	3
Pečeně brambory		-	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10–25	3
Sušenky	 Sušenky	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Linecké koláče	 Linecké koláče	Ano	170	50–70	5 3 2 1
Pizza (kulatá)	 Pizza	Ano	210	40–60	5 3 2 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	 Nabídka	Ano	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	4 1
Nadívané maso		-	200	80–120 *	3
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)		-	200	50–100 *	3

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel.

Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné).

Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství.

Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte.

Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortová forma na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout. Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vyčistěte pomocí hadříku nebo houbičky.
- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná

špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění.

- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

NÁDRŽKA

Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkce „Vypouštění“ a „Odvápnění“.

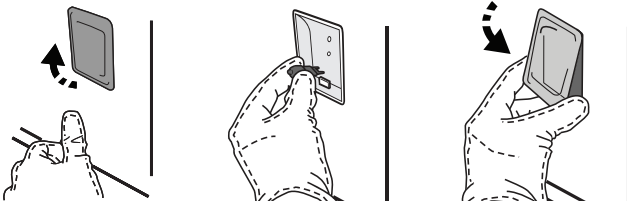
Pokud jste delší dobu nepoužívali funkci „Horký vzduch + Pára“, důrazně doporučujeme aktivovat cyklus pečení s prázdnou troubou úplným naplněním nádržky.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Vyjměte boční vodící mřížky.
3. Sejměte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku.
5. Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl.
6. Nainstalujte zpět boční vodící mřížky.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

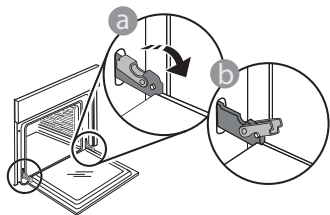
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

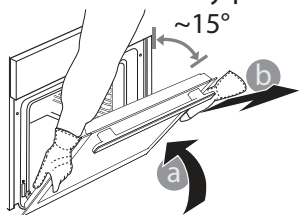


DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

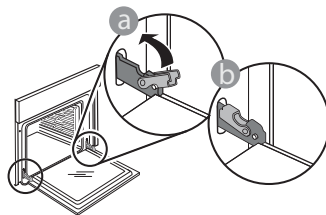
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



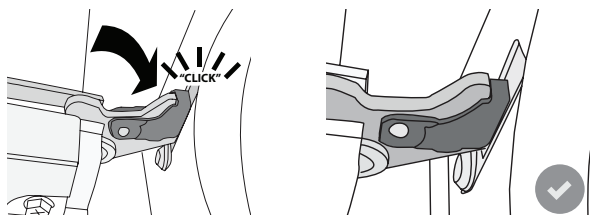
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.
4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou

v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

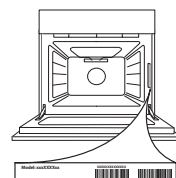
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá. Funkce se nespustí.	Režim „DEMO“ je aktivní.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „EKO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Vyp“.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá čisticí cyklus.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

- z naší webové stránky docs.whirlpool.eu,
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.





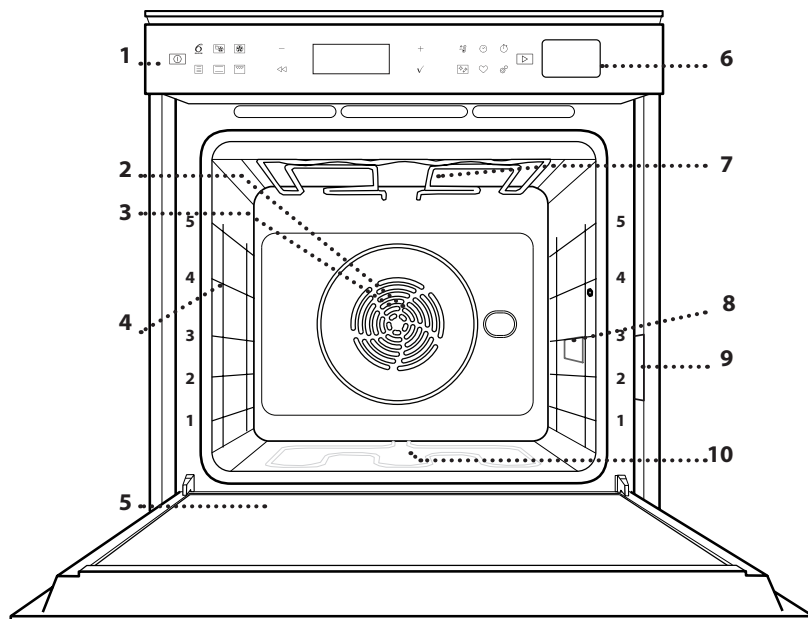
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an



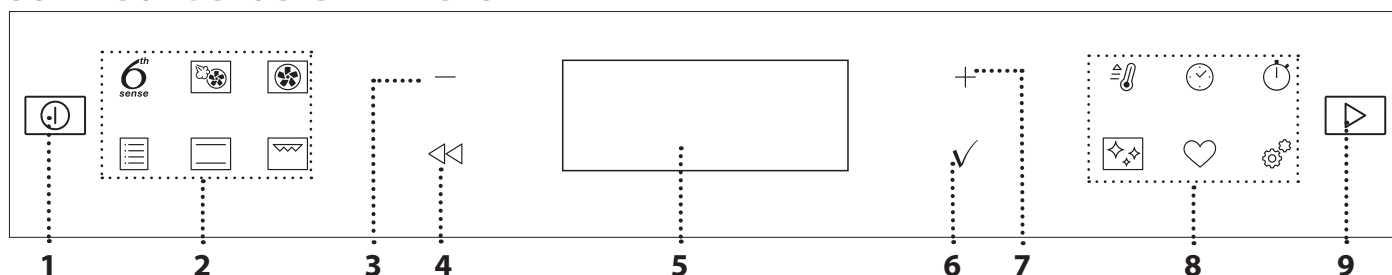
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

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

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

Für den unmittelbaren Start einer Funktion.

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

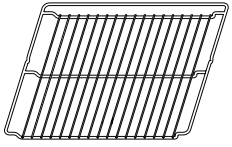
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

9. START

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

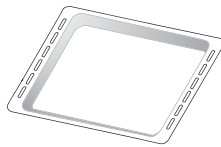
ZUBEHÖRTEILE

ROST



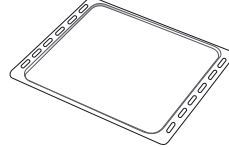
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



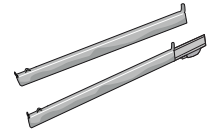
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



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

BACKAUSZÜGE *



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

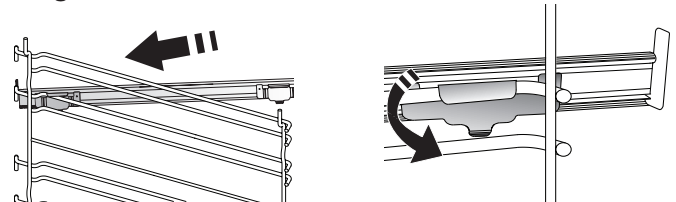
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



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

FUNKTIONEN

6th
sense

6th SENSE

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



HEISSLUFT + DAMPF

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



NORMALBETRIEB-FUNKTIONEN

- **UMLUFT**

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

- **COOK 4 FUNKTIONEN**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **TIEFKÜHLWARE**

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

- **SPEZIALFUNKTIONEN**

- » **MAXI COOKING**

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

- » **AUFGEHEN**

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

einem Garzyklus noch heiß ist.

- » **AUFTAUEN**

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

- » **KEEP WARM**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

- » **ECO HEISSLUFT**

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



OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

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



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



REINIGUNG

- **AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS**

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

- **ENTLEEREN**

Zum automatischen Entleeren des Boilers, um zu vermeiden, dass Restwasser zurückbleibt, wenn das Gerät für einen gewissen Zeitraum nicht verwendet wird.

• ENTKALKEN

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ÖKO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Beleuchtung schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display

wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

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

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



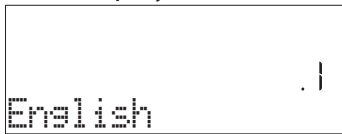
FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

ERSTER GEBRAUCH


1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

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

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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



Drücken Sie + oder –, um 16 „Hoch“ oder 13 „Niedrig“ auszuwählen und zur Bestätigung ✓ drücken.

3. ZEIT EINSTELLEN


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



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

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen.

Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

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


4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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


TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken

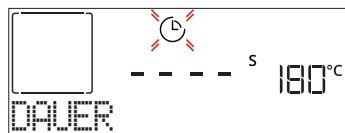
Sie + oder – , um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

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

Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch).

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

DAUER



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

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

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol ⌚ blinkt.



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

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

6th SENSE

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

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein

optimales Ergebnis zu erzielen.

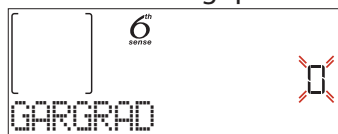
GEWICHT / HÖHE / PIZZA (RUND-BLECH-EBENEN)



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

GARGRAD / ANBRÄUNEN

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



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

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

GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von „Heißluft + Dampf“ oder eines der verschiedenen 6th Sense speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden.

Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober-/Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen.

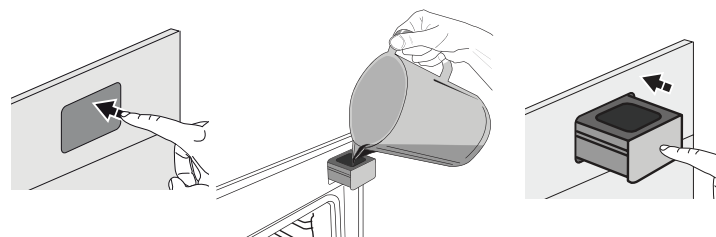
Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampf-Garvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampfgaren muss der Behälter im Ofen über die Schublade am Bedienfeld gefüllt werden.

Wenn am Display mit den Anzeigen "ZUM SPÜLEN IN" oder "WASSER AUFFÜLLEN" gefordert, die Schublade durch leichtes Drücken öffnen.

Gießen Sie langsam etwas Trinkwasser hinein, bis das Display "TANK VOLL" zeigt. Das maximale Fassungsvermögen des Behälters beträgt etwa 1,5 Liter.


Das Einfüllfach wieder einschieben, bis es einrastet. Das Einfüllfach darf nur zum Befüllen geöffnet werden und muss sonst geschlossen bleiben.




Es ist nur notwendig, Wasser hinzuzufügen, wenn der Behälter nicht genug gefüllt ist, um den Garvorgang abzuschließen.

Vermeiden Sie es, den Behälter zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird.


3. DIE FUNKTION STARTEN

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

Drücken Sie  während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

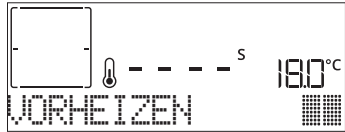
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.



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

4. VORHEIZEN



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



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN".

Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von  oder  starten.

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

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

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN


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

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

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






Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt

an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann , um den Garvorgang fortzusetzen.

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

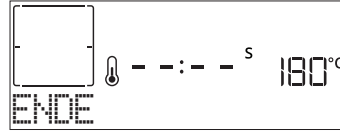




Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie  oder , um den Garvorgang fortzusetzen.

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

6. ENDE DES GARVORGANGS

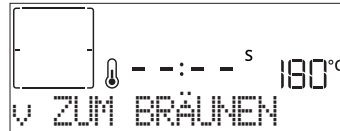
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.





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

ANBRÄUNEN

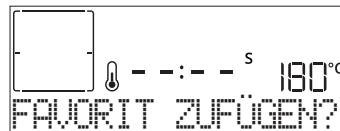
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.









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

. FAVORIT

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



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen . Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie  oder  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die

Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

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



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

REINIGUNG

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

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

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

⊞ drücken, um "Pyrolyse" auf dem Display anzuzeigen.



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

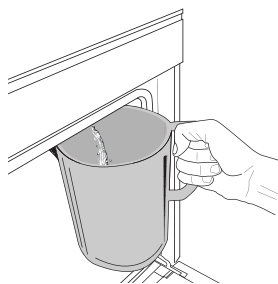
Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss ▷ drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit der Rückzählen zur Angabe des laufenden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

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

Bitte beachten: Das Pyrolyse-Programm kann auch gestartet werden, wenn der Tank mit Wasser gefüllt ist.

ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Für einen optimalen Gebrauch des Geräts wird empfohlen, das "Abpumpen" nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.



Nachdem die Funktion „Abpumpen“ ausgewählt wurde, drücken Sie ▷ und befolgen die angegebenen Maßnahmen: Die Tür öffnen und eine große Kanne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden,

den Krug in dieser Position halten, bis der Vorgang beendet ist. Die durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa drei Minuten.

Falls erforderlich, ist es möglich, den Entleerungsvorgang durch Drücken der Taste BACK oder STOP zu unterbrechen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen. Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“.

ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Behälter und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten. Anhand der auf dem Display angezeigten Meldung <BITTE ENTKALKEN> werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen. Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

DIE MELDUNG „BITTE ENTKALKEN“ ERSCHEINT NACH	ABHILFE
15 Dampfgarzyklen 22 Stunden Dampfgar- Dauer	Entkalken wird empfohlen
20 Dampfgarzyklen 30 Stunden Dampfgar-Dauer	Es ist nicht möglich, einen Dampfzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Tanks und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 180 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

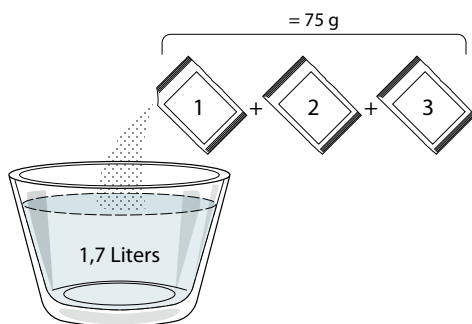
» PHASE 1: LEEREN (bis zu 3 min)


Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“. Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

PHASE 2: ENTKALKEN (~120 min)

Wenn das Display <1,7 L LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Schubfach. Wir empfehlen, die Zubereitung der Entkalkungslösung durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO* Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur.




Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie , um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

» PHASE 3: LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

» PHASE 4: SPÜLEN (~20 min)

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss ein Spülzyklus durchgeführt werden.

Wenn das Display <WASSER ZUM SPÜLEN HINZUFÜGEN zeigt>, leeren Sie Trinkwasser in das Schubfach, bis das Display "TANK VOLL" zeigt, dann drücken Sie , um den ersten Spülvorgang zu starten.

» PHASE 5: LEEREN (bis zu 3 min)

» PHASE 6: SPÜLEN (~20 MIN)

» PHASE 7: LEEREN (bis zu 3 min)

» PHASE 8: SPÜLEN (~20 MIN)



» PHASE 9: LEEREN (bis zu 3 min)

Nach dem letzten Entleerungsvorgang drücken Sie OK, um das Entkalken zu beenden.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu Whirlpool trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.

. KURZZEITWECKER


Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und + oder – drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display. + oder – zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.





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

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


Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren.

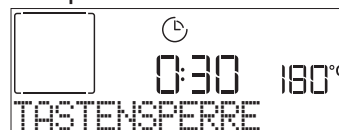
Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.


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











































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

. TASTENSPERRE

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



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

LEBENSMITTELKATEGORIEN		EMPFOHLENE MENGE	WENDEN (nach Garzeit)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	 2
FLEISCH	Rinderbraten	Braten (Gargrad 0)	-	 3
		Hamburger (Gargrad 0)	3/5	 5  4
	Schwein-gebraten	Braten	-	 3
		Bratwurst & Wurst	2/3	 5  4
	Hähnchen-gebrat.	Ganz	-	 2
		Filet & Brust	2/3	 5  4
Grillspiesse		ein Rost	1/2	 5  4
FISCH	Filets	0,5 - 3 (cm)	-	 3  2
	Filets-tiefgekühlt	0,5 - 3 (cm)	-	 3  2
GEMÜSE	Gemüse-gebraten	Kartoffeln	-	 3
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	 3
		Gemüse-gebraten	-	 3
	Gemüse-Gratin	Kartoffeln	-	 3
		Tomaten	-	 3
		Paprika	-	 3
		Brokkoli	-	 3
		Blumenkohl	-	 3
		Andere	-	 3
		Kuchen in Backform	Biskuitkuchen	-
KUCHEN & GEBÄCK	Backwaren & gefüllte Kuchen	Plätzchen	-	 3
		Beignets	-	 3
		Tart, Törtchen	-	 3
		Strudel	-	 3
		Gedeckter Obstkuchen	-	 3
QUICHES/HERZH	-	0,8 - 1,2 kg	-	 2
BROT	Brötchen 	jeweils 60- 150 g	-	 3
	Weißbrot in Backform 	jeweils 400- 600 g	-	 2
	Großes Brot 	0,5 - 2,0 kg	-	 2
	Baguette 	jeweils 200 - 300 g	-	 3
PIZZA	Dünn	Rund - Blech	-	 2
	Dick	Rund - Blech	-	 2
	Tiefgekühlt	1 - 4 Ebenen	-	 2

ZUBEHÖRTEILE



Rost




















Ofenform oder
Kuchenform
auf RostFettpfanne /
Backblech oder Bräter auf
Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne mit
500 ml Wasser



HEISSLUFT + DAMPF GARTABELLE

REZEPT	DAMPFSTUFE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Buttergebäck / Kekse/Plätzchen	NIEDRIG	Ja	140 - 150	35 - 55	 3
Kleiner Kuchen / Muffins	NIEDRIG	Ja	160 - 170	30 - 40	 3
Hefekuchen	NIEDRIG	Ja	170 - 180	40 - 60	 2
Biskuitkuchen	NIEDRIG	Ja	160 - 170	30 - 40	 2
Fladenbrot	NIEDRIG	Ja	200 - 220	20 - 40	 3
Brotlaib	NIEDRIG	Ja	170 - 180	70 - 100	 3
Brötchen	NIEDRIG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	NIEDRIG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Bratkartoffeln	MITTEL	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	MITTEL	Ja	180 - 200	60 - 100	 3
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	MITTEL	Ja	160 - 180	60-80	 3
Roastbeef englisch 1 kg	MITTEL	Ja	200 - 220	40 - 50	 3
Roastbeef englisch 2 kg	MITTEL	Ja	200	55 - 65	 3
Lammkeule	MITTEL	Ja	180 - 200	65 - 75	 3
Geschmorte Schweinshaxe	MITTEL	Ja	160 - 180	85 - 100	 3
Hühnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	MITTEL	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Hühnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	MITTEL	Ja	200 - 220	55 - 65	 3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	MITTEL	Ja	180 - 200	25 - 40	 3
Fischfilet	HOCH	Ja	180 - 200	15 - 30	 3

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder
Kuchenform auf Rost



Fettpfanne/Backblech
oder Bräter auf Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit 500 ml
Wasser

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringen		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONEN



REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		—	170	110 - 150	2
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fisch gebacken / in Folie (Filets, Ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoch)	3 - 6	5
Fischfilets / Steaks		—	2 (mittel)	20 - 30 **	4 3
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		—	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		—	2 (mittel)	55 - 70 ***	2 1
Lammkeule / Schweinshaxe		—	2 (mittel)	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln		—	2 (mittel)	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	3
Plätzchen	 Plätzchen	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Mürbeteigkuchen	 Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde Pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5) / Lasagne (Einschubebene 3) / Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Menü	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Geflügel, Lamm)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

LESEN DER GARTABELLE

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

ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der

automatischen Reinigungsfunktion.

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

ZUBEHÖRTEILE

Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

BOILER

Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktionen „Entleeren“ und „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden.

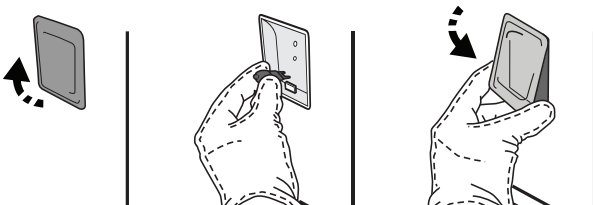
Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

AUSWECHSELN DIE BELEUCHTUNG

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Seitengitter aushängen.
3. Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
6. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

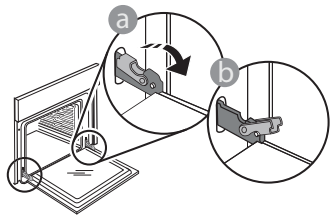
Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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

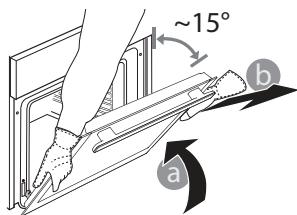


AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

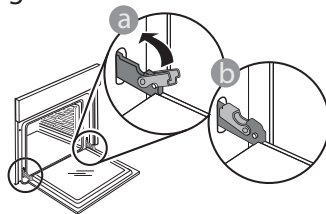
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



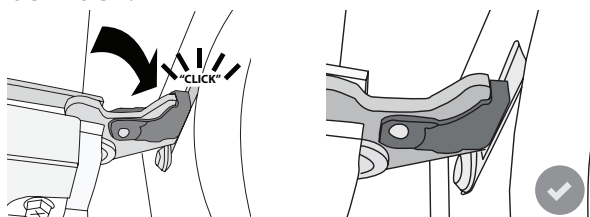
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



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



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



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

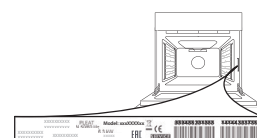
LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf. Die Funktion startet nicht.	Der „DEMO“-Modus läuft.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





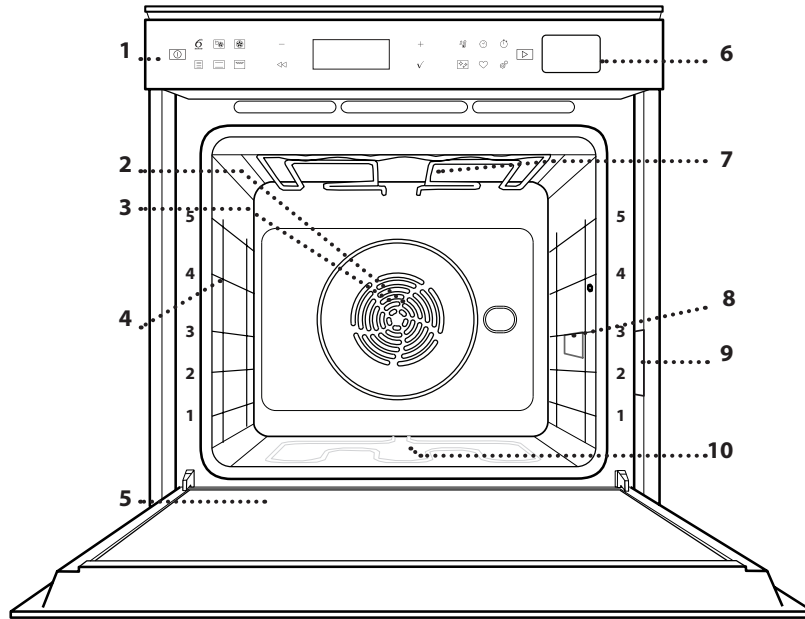
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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



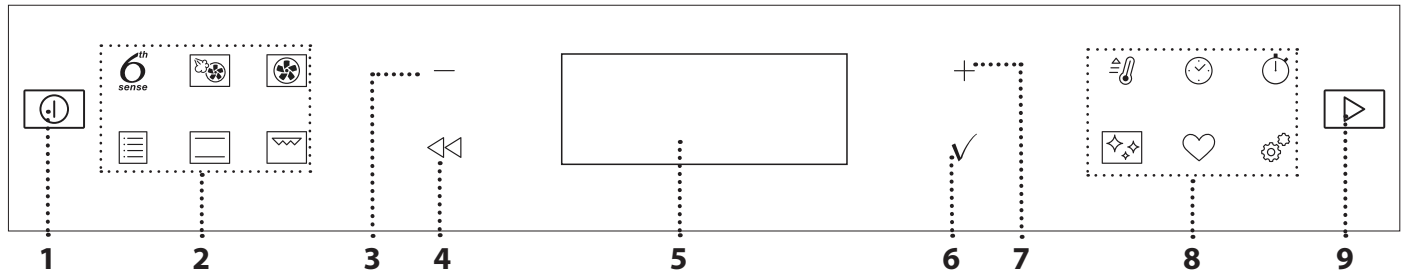
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para 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 debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ENCENDIDO/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 los ajustes.

5. PANTALLA

Para iniciar inmediatamente una función.

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

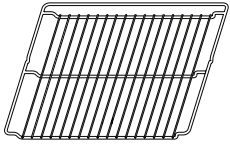
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

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

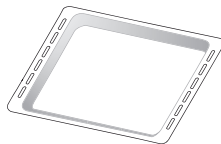
ACCESORIOS

REJILLA



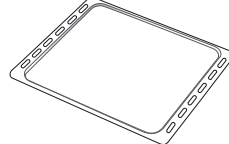
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



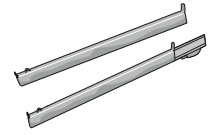
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

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

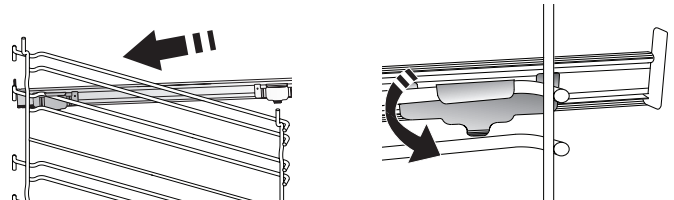
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- 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, primero colóquelas 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

6th SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, verduras, 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

• HORNEAR POR CONVECCIÓN

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.

» FERMENTAR MASA

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.

» MANT. 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 nivel.



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

• LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIRO

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

• DRENAR

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 «Prendido», 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.



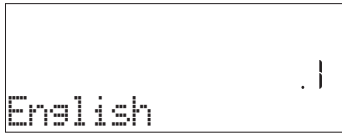
FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

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).




Pulse + o – para seleccionar 16 «Alto» o 13 «Bajo» y pulse ✓ para confirmar.

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.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

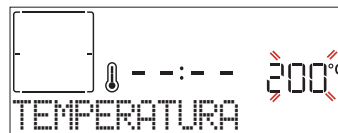
Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

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

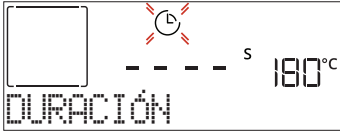


Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o – para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

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



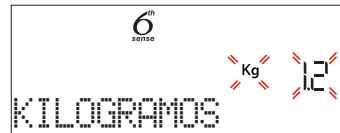
Pulse + o – para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine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

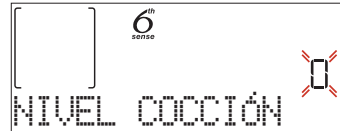
PESO / ALTURA / PIZZA (CAPAS DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y 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.



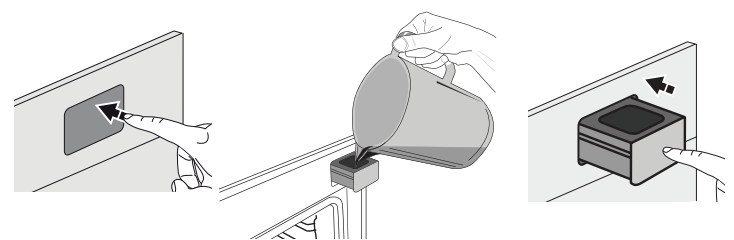
Cuando se indique, pulse + o – para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ✓ o ▶️ para confirmar e iniciar la función. Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (1).

. 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. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.





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

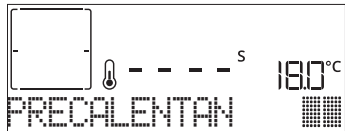
En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función. Durante la fase de inicio diferido, si pulsa  el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

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. PRECALENTANDO



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

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento 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 y cierre la puerta, después pulse  para seguir cocinando.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 %

del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

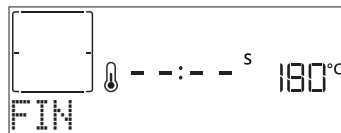




Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

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.

GRATINAR

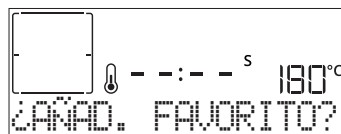
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.









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  o  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

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIRO

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

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

Pulse para mostrar «Limp. Piro» en la pantalla.

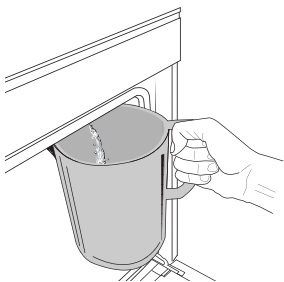


Pulse + o – para seleccionar el ciclo deseado y después pulse ✓ para confirmar. Una vez seleccionado un ciclo, si lo desea pulse + o – para ajustar el tiempo final (inicio diferido) y después pulse ✓ para confirmar. Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se indique, después cierre la puerta y pulse cuando termine: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso. Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

Nota: El ciclo de pirólisis también se puede activar cuando el depósito está lleno de agua.

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».

DESCALCIFICAR

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

Se mostrará el mensaje <DESCALCIFICACIÓN NECESARIA> 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 «DESCALCIFICACIÓN NECESARIA» 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: DRENAJE (hasta 3 min)

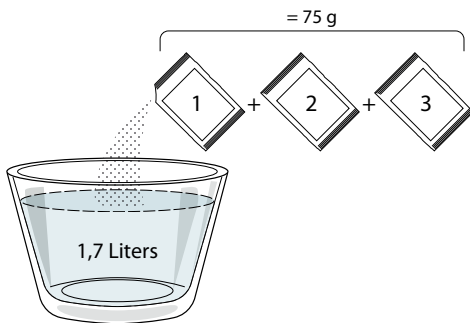
Cuando la pantalla muestre <COLOCAR RECIPIENTE BAJO LA BOQUILLA>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

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>, añade 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: DRENAJE (hasta 3 min)

Cuando la pantalla muestre <COLOCAR RECIPIENTE BAJO LA BOQUILLA>, 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>, añade agua potable al cajón hasta que la pantalla muestre «DEPÓSITO LLENO» y pulse para iniciar el primer aclarado.

» FASE 5: DRENAJE (hasta 3 min)

» FASE 6: ACLARADO (~20 MIN)

» FASE 7: DRENAJE (hasta 3 min)

» FASE 8: ACLARADO (~20 MIN)

» FASE 9: DRENAJE (hasta 3 min)

Después de la última operación de drenaje, pulse OK para completar la descalcificación.

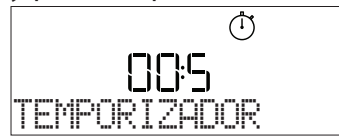
Cuando el procedimiento de Descalcificación haya finalizado, podrá usar todas las funciones de vapor.

*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 + o - : El icono parpadeará en la pantalla. Pulse + o - para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador.



Una vez que el temporizador 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 + o - para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

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 cuentaminutos, pulse para detener la función que esté activa.








































. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado 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 .

TABLA DE COCCIÓN

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  	
	Cerdo asado	Asado	0,6-2,5 kg	3 	
		Salchichas y Frankfurt	1,5-4 cm	2/3  	
	Pollo asado	Entero	0,6-3 kg	2 	
		Filete y pechuga	1-5 cm	2/3  	
	Pinchos morunos	una rejilla	1/2  		
PESCADO	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	3  	
	Filetes congelados	0,5 - 3 (cm)	-	3  	
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 
TARTAS Y PASTELES DULCES	Pasteles en molde	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	3 
	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	Bollos 🍞	60-150 g cada uno	-	3 	
	Barra de pan de molde 🍞	400-600 g cada uno	-	2 	
	Pan grande 🍞	0,5-2,0 kg	-	2 	
	Baguettes 🍞	200-300 g cada uno	-	3 	
PIZZA	Fino	bandeja redonda	-	2 	
	Grueso	bandeja redonda	-	2 	
	Congelados	1 - 4 capas	-	2 	

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla






















Grasera/bandeja pastelera



Grasera 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	
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Tartas esponjosas	BAJO	SÍ	170 - 180	40 - 60	
Bizcochos	BAJO	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BAJO	SÍ	200 - 220	20 - 40	
Barra de pan	BAJO	SÍ	170-180	70 - 100	
Panecillo	BAJO	SÍ	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BAJO	SÍ	200 - 220	30 - 50	
Patatas asadas	MEDIO	SÍ	200 - 220	50 - 70	
Ternera, buey, cerdo de 1 kg	MEDIO	SÍ	180 - 200	60 - 100	
Ternera, buey, cerdo (piezas)	MEDIO	SÍ	160 - 180	60-80	
Roast Beef poco hecho 1 kg	MEDIO	SÍ	200 - 220	40 - 50	
Roast Beef poco hecho 2 kg	MEDIO	SÍ	200	55 - 65	
Pierna de cordero	MEDIO	SÍ	180 - 200	65 - 75	
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	SÍ	160 - 180	85 - 100	
Pollo, pintada, pato de 1-1,5 kg	MEDIO	SÍ	200 - 220	50 - 70	
Pollo, pintada, pato (piezas)	MEDIO	SÍ	200 - 220	55 - 65	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	SÍ	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	ALTO	SÍ	180 - 200	15 - 30	

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera/bandeja pastelera



Bandeja con 500 ml de agua

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 verdura, quiche)		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



Horno Convecc.



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 / buey / 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 pescado / Filete		-	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
Patatas 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 3 2 1
Pizza redonda	 Pizza	Sí	210	40 - 60	5 3 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)	 Menú	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
Trozos 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 pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera/bandeja pastelera



Bandeja con 500 ml de agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes 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.
- Si hay suciedad persistente en las superficies

interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.

- 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.

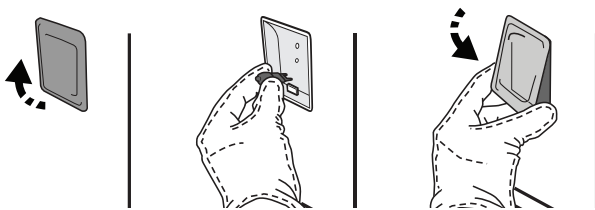
HERVIDOR

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.

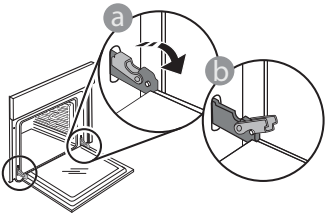


Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro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

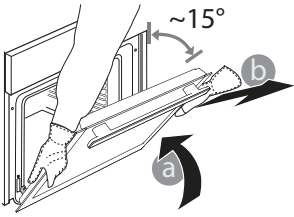
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

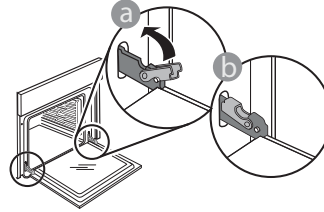
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



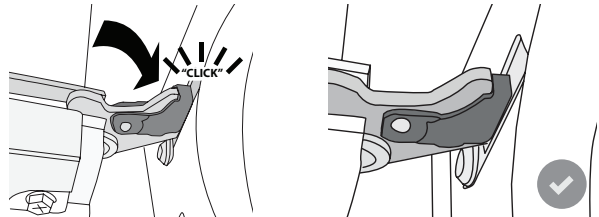
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



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.

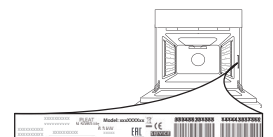
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.	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. La función no se inicia.	El modo «DEMO» está activado.	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».
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso.	Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.



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.





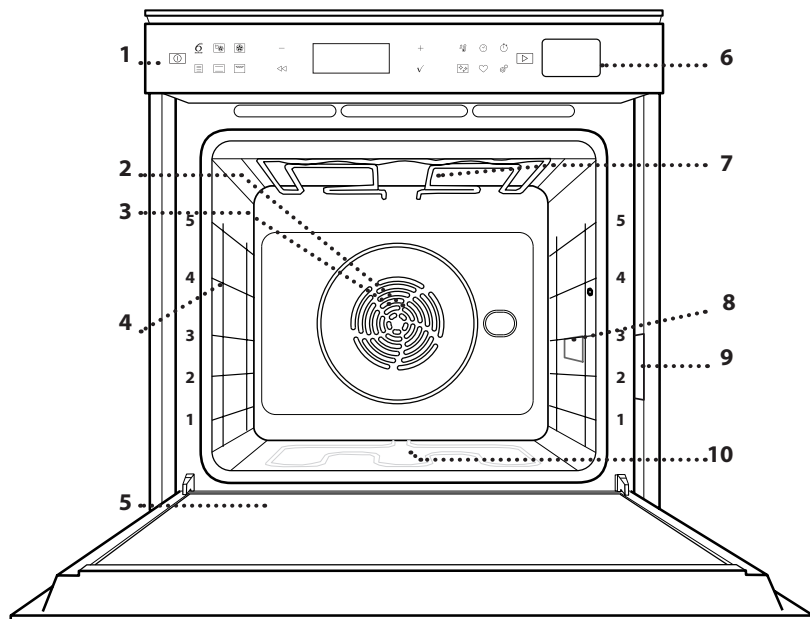
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



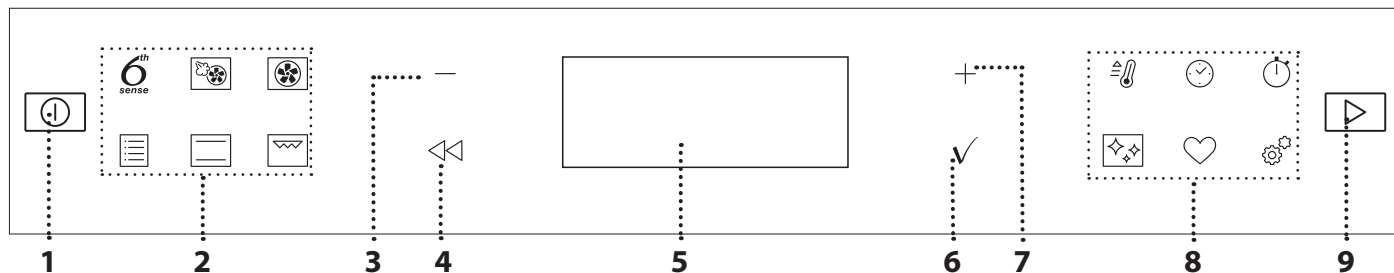
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Bandeau de commande
- 2. Ventilateur
- 3. Élément chauffant rond (invisible)
- 4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 5. Porte
- 6. Tiroir d'eau
- 7. Élément chauffant supérieur/grill
- 8. Ampoule
- 9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 10. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

Pour immédiatement lancer une fonction.

6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

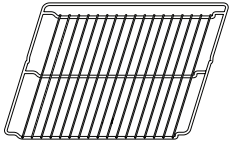
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉPART

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

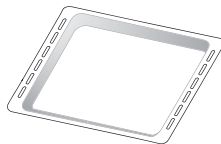
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



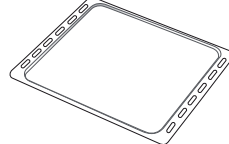
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



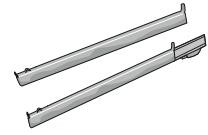
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

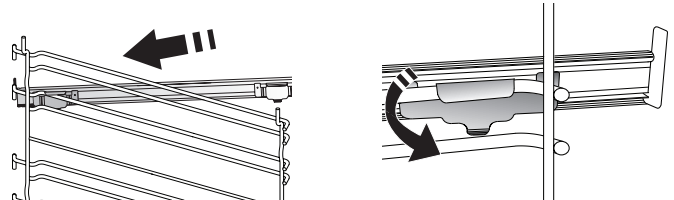
D'autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement comme la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



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

FONCTIONS

6th
sense

6th SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza).

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur FORT pour la cuisson des poissons, MEDIUM pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



FONCTIONS TRADITIONNELLES

AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

COOK 4 FONCTIONS

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des tartes, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

SURGELÉS

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

FONCTIONS SPÉCIALES

» GROSSES PIÈCES

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» LEVAGE DE PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

» DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» ÉCO CHALEUR PULSÉE

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



CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRILL

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



PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.



MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



NETTOYAGE

• NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

• VIDANGE

Pour vidanger le chauffe-eau automatiquement et ainsi prévenir l'accumulation d'eau résiduelle lorsque l'appareil ne sera utilisé pour une certaine période de temps.

• DÉTARTRE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le chauffe-eau. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façons régulières. Sinon, un message s'affiche à l'écran vous invitant à nettoyer le four.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement

lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

Lorsque le mode "MODE DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "REINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.



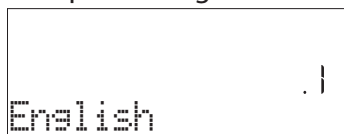
FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera "English".



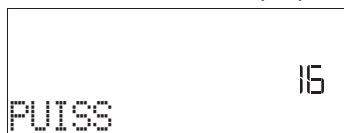
Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙️.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Appuyez sur + ou - sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné l'alimentation, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙️.

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur Ⓜ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou - pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur ⏪, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPERATURE / NIVEAU DU GRILL / NIVEAU DE VAPEUR



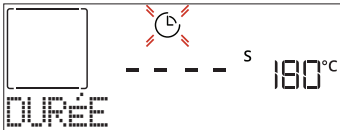
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du grill : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).

En fonction "Chaleur pulsée + Vapeur", vous pouvez sélectionner la quantité de valeur à partir des valeurs suivantes : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevé).

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du grill peut être modifié en utilisant + ou -.

DURÉE



Lorsque l'icône ⌚ clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou ▶ pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur ⌚ : appuyez sur + ou - pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône ⌚ clignote.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus

longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou - pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur ⏪ pour changer d'autres réglages. En appuyant sur ⌚, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

. 6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / HAUTEUR / PIZZA (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou - pour régler la valeur requise puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou - pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ✓ ou ▶ pour confirmer et démarrer la fonction.

De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (1).

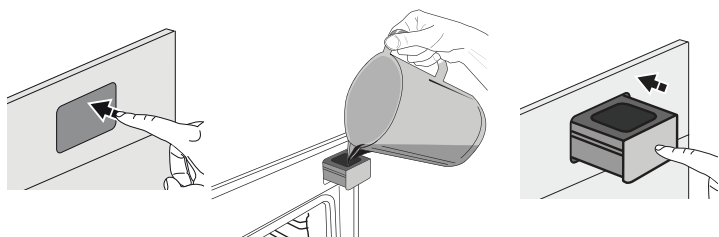
. CUISSON VAPEUR

En choisissant " Chaleur pulsée + Vapeur " ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur.

La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments par rapport au simple air chaud typique des Fonctions de convection : cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson vapeur, il sera nécessaire de remplir le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir sur le panneau de commande. Lorsque cela vous est demandé sur l'affichage par les indications "AJOUTER DE L'EAU" ou "REEMPLIR TIROIR", ouvrir le tiroir en appuyant légèrement dessus.

Verser lentement de l'eau potable jusqu'à ce que l'écran affiche "RÉSERVOIR PLEIN". La capacité maximale du réservoir est d'environ 1,5 litre. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Il sera nécessaire d'ajouter de l'eau uniquement lorsque le réservoir n'est pas suffisamment rempli pour terminer la cuisson. Éviter de remplir le réservoir quand le four est éteint ou tant que cela ne vous est pas demandé sur l'affichage.

3. DÉMARRER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur pour activer la fonction.

Pendant la phase de retard, en appuyant sur le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur .

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

4. PRÉCHAUFFAGE

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



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d'« AJOUTER ALIMENTS ».

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

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou - .

5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur pour poursuivre la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

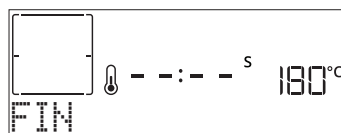


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

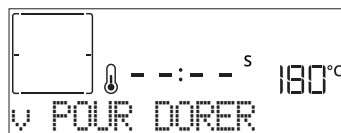
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur pour éteindre le four.

FAVORI

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur \checkmark autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur \ll .

Une fois que vous avez appuyé sur \checkmark , appuyez sur le $+$ ou $-$ pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur \heartsuit : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur $+$ ou $-$ pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur \checkmark , puis appuyez sur \square pour activer.

NETTOYAGE

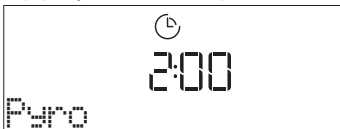
NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

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

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Appuyez sur \square pour afficher « Pyro » sur l'écran.



Appuyez sur $+$ ou $-$ pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur $+$ ou $-$ pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur \checkmark pour confirmer. Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires

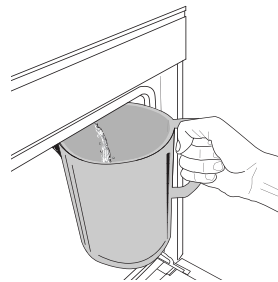
comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur \square : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Veuillez noter : Le cycle de pyrolyse peut également être activé lorsque le réservoir est rempli d'eau.

VIDANGE

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau afin de prévenir toute stagnation dans le réservoir. Pour une utilisation optimale de l'appareil, il est conseillé de toujours effectuer une vidange chaque fois que le four a été utilisé avec un cycle vapeur.



Une fois la fonction « Vidange » sélectionnée, appuyez sur \square et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand récipient sous la buse de vidange située dans la partie inférieure droite du panneau. Une fois le vidange commencé, maintenez le récipient en position jusqu'à la

fin de l'opération. La durée moyenne de la vidange à pleine charge est d'environ trois minutes.

Si nécessaire, il est possible de mettre en pause le processus de vidange en appuyant sur le bouton BACK ou STOP (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE - PATIENTER SVP ».

DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le réservoir et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions.

Le message <MERCİ DE DÉTARTRER> sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

La nécessité de détartrer est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

LE MESSAGE « MERCI DE DÉTARTRE » APPARAÎT	QUE FAIRE
15 cycles de cuisson à la vapeur 22 heures de durée de cuisson à la vapeur	Un détartrage est recommandé
20 cycles de cuisson à la vapeur 30 heures de durée de cuisson à la vapeur	Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 180 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartrage doit être répété depuis le début.

» PHASE 1 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

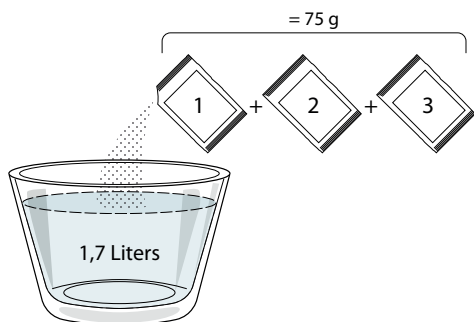
Lorsque l'écran affiche <PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE>, procédez à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange dédié.

Veillez noter: pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche la mention suivante « L'EAU EST TROP CHAUDE - PATIENTER SVP ».

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

PHASE 2 : DÉTARTAGE (~120 min.)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 1.7 L DE SOLUTION>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Nous vous recommandons de préparer la solution de détartrage en ajoutant 3 sachets (correspondant à 75g) du détartrant spécial Four WPRO dans 1,7 litre d'eau potable à température ambiante.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

» PHASE 3 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran affiche <PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE>, procédez à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange dédié.

» PHASE 4 : RINÇAGE (~20 min.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage.

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER EAU POUR RINCER>, versez de l'eau potable dans le tiroir, jusqu'à ce que l'écran affiche « RÉSERVOIR PLEIN » et appuyez sur

pour lancer le premier rinçage.

» PHASE 5 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

» PHASE 6 : RINÇAGE (~20 min.)

» PHASE 7 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

» PHASE 8 : RINÇAGE (~20 min.)

» PHASE 9 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Suite à la dernière vidange, appuyez sur OK pour compléter le détartrage.

Au terme du détartrage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

*Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu

Whirlpool ne saurait être tenue pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.


. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur et maintenez-le appuyé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.




Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .


TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ SUGGÉRÉE	RETOURNEMENT (du temps de cuisson)	NIVEAU ET ACCESSOIRES		
LASAGNES	-	0,5 - 3 kg	-	 2		
VIANDES	Rôti de boeuf	Rôti (cuisson 0)	0,6 - 2 kg	3		
		Hamburgers (cuisson 0)	1,5 - 3 cm	5	4	
	Rôti de porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg	3		
		Saucisses	1,5 - 4 cm	5	4	
	Poulet rôti	Entier	0,6 - 3 kg	2		
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	5	4	
Brochettes		une grille	1/2	5	4	
POISSON	Filets	0,5 - 3 (cm)	-	3	2	
	Filets surgelés	0,5 - 3 (cm)	-	3	2	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	3		
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	3		
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	3		
	Légumes en gratin	Pommes de terre	un lèche-frite	-	3	
		Tomates	un lèche-frite	-	3	
		Poivrons	un lèche-frite	-	3	
		Brocolis	un lèche-frite	-	3	
		Chou-fleur	un lèche-frite	-	3	
		Autres	un lèche-frite	-	3	
	GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Gâteaux au levain en moule	Génoise	0,5 - 1,2 kg	3	
Biscuits			0,2 - 0,6 kg	3		
Gâteaux & tartes garnies		Pâte à choux	un lèche-frite	3		
		Tarte	0,4 - 1,6 kg	3		
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	3		
		Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	3		
QUICHE ET TARTE	-	0,8 - 1,2 kg	-	2		
PAIN	Petits pains 🍞	60 - 150 g chacun	-	3		
	Pain carré 🍞	400 - 600 g chacun	-	2		
	Gros pain 🍞	0,5 - 2,0 kg	-	2		
	Baguettes 🍞	200 - 300 g chacun	-	3		
PIZZA	Fine	ronde - plateau	-	2		
	Épaisse	ronde - plateau	-	2		
	Surgelés	1 - 4 couches	-	2		

ACCESSOIRES


Grille métallique


Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique





















Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique


Lèche-frite / Plaque de cuisson


Lèche-frite contenant 500 ml d'eau




TABLEAU DE CUISSON CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Petit pain / Biscuits	FAIBLE	Oui	140 - 150	35 - 55	
Petit gâteau / Muffins	FAIBLE	Oui	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	FAIBLE	Oui	170 - 180	40 - 60	
Génoise	FAIBLE	Oui	160 - 170	30 - 40	
Fougasse	FAIBLE	Oui	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	FAIBLE	Oui	170 - 180	70 - 100	
Petit pain	FAIBLE	Oui	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	FAIBLE	Oui	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	MEDIUM	Oui	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MEDIUM	Oui	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	MEDIUM	Oui	160 - 180	60-80	
Rosbif saignant 1 kg	MEDIUM	Oui	200 - 220	40 - 50	
Rosbif saignant 2 kg	MEDIUM	Oui	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	MEDIUM	Oui	180 - 200	65 - 75	
Jarrets de porc en ragoût	MEDIUM	Oui	160 - 180	85 - 100	
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MEDIUM	Oui	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / pintade / canard	MEDIUM	Oui	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MEDIUM	Oui	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	FORT	Oui	180 - 200	15 - 30	

ACCESSOIRES


Grille métallique


























































































Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique


Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique


Lèchefrite / Plaque de cuisson


Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	4  1 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscuits / Petit pain		Oui	150	20 - 40	3 
		Oui	140	30 - 50	4 
		Oui	140	30 - 50	4  1 
		Oui	135	40 - 60	5  3  1 
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3 
		Oui	150	30 - 50	4 
		Oui	150	30 - 50	4  1 
		Oui	150	40 - 60	5  3  1 
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4  1 
		Oui	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4  1 
		Oui	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FONCTIONS



Convection



Chaleur Pulsée

Convection
forcé

Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



Cook 4

Éco Chaleur
Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Dinde / oie, 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (en filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	 Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	 Tartes	Oui	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas ronde	 Pizza	Oui	210	40 - 60	5 3 2 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	 Menu	Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.
Si l'un quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibrilles humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage

automatique pour de meilleurs résultats.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

CHAUFFE-EAU

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer » régulièrement.

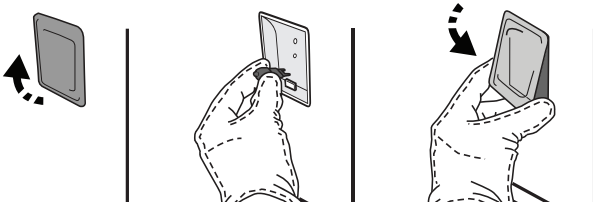
Après une longue période d'inutilisation de la fonction " Chaleur Pulsée + vapeur ", il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Enlevez les supports de grille.
- Dégagez le capot de l'ampoule.
- Remplacez l'ampoule.
- Remplacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Remplacez les supports de grille.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

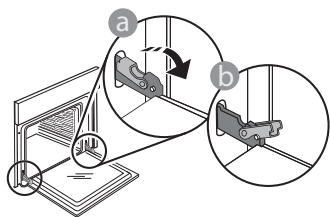
Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils électroménagers et n'est pas adaptée pour l'éclairage général d'une pièce (Réglementation CE 244/2009). Les ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

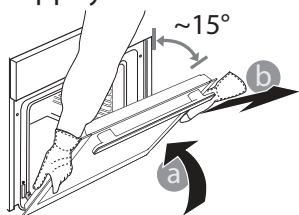


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

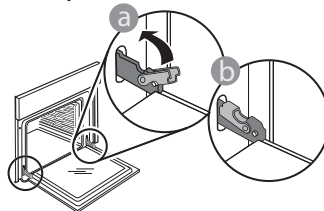
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



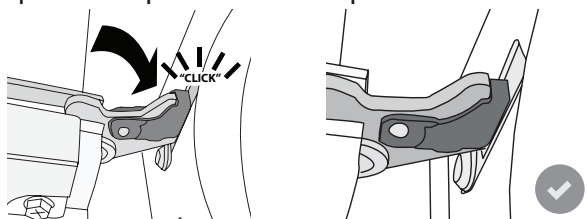
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle se décroche de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



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

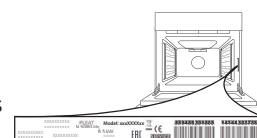
GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas. La fonction ne démarre pas.	Le mode « DÉMO » ne fonctionne pas.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.



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

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



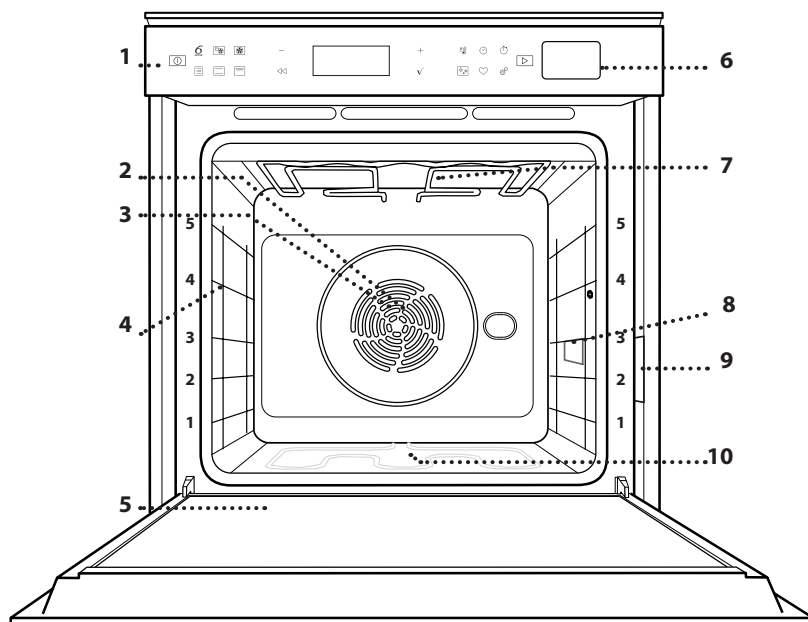

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:
www.whirlpool.eu/register



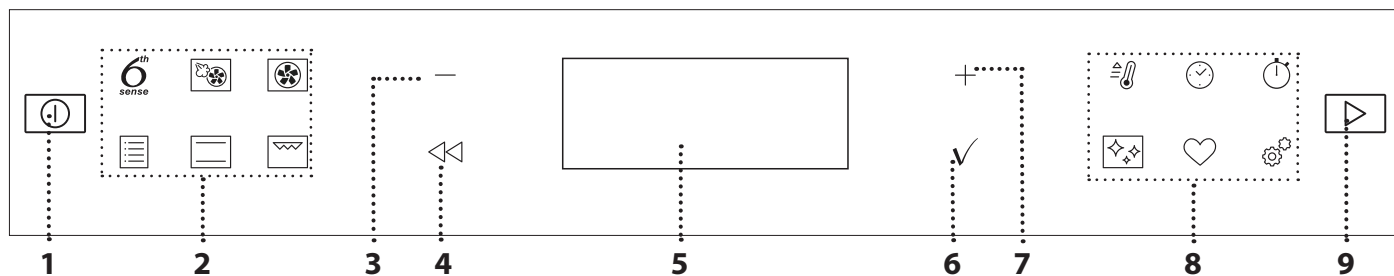
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
biztonsági útmutatót!**

A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Vezérlőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polcvezető sínek
(a szintek a sütő elején vannak
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Vízbetöltő fiók
7. Felső fűtőelem/grill
8. Világítás
9. Adattábla
(ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem
(nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. BE / KI

A sütő be- és kikapcsolása vagy
funkciók leállítása.

**2. FUNKCIÓK KÖZVETLEN
ELÉRÉSE**

A funkciók és a menü gyors
elérése.

3. MÍNUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a
funkciókhoz tartozó beállítások
vagy értékek csökkentése.

4. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.
A beállítások módosítása sütés
közben.

5. KIJELZŐ

Egy funkció azonnali indítása.

6. JÓVÁHAGYÁS

A kiválasztott funkció vagy érték
jóváhagyása.

7. PLUSZ NAVIGÁCIÓS GOMB

Léptetés a menüben, valamint a
funkciókhoz tartozó beállítások
vagy értékek növelése.

**8. OPCIÓK/FUNKCIÓK
KÖZVETLEN ELÉRÉSE**

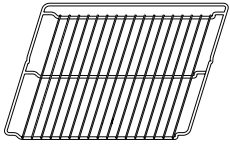
Funkciók, időtartamok, beállítások
és kedvezmények gyors elérése.

9. START

Funkció indítására szolgál
a megadott vagy a gyári
beállításokkal.

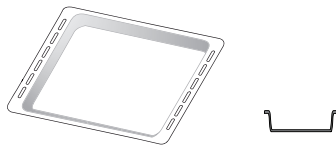
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



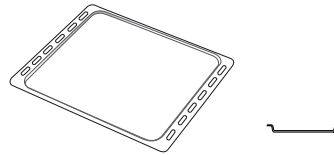
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



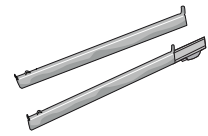
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI



Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

Az egyéb tartozékokat, mint például a zsírfogó tálcát és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.

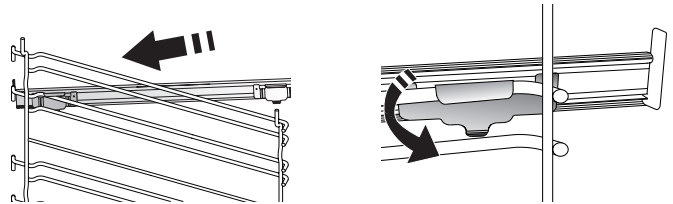
A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

- A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.
- A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)

Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



Ne feledje: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

6th
sense

6th SENSE

Ezek lehetővé teszik bármilyen típusú étel teljesen automatikus elkészítését (lasagna, hús, hal, zöldségek, sütemények, sós sütemények, kenyér, pizza). A funkció optimális használatához kövesse a vonatkozó sütési táblázat utasításait.



HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZ

A gőz és a hőlégbefúvás tulajdonságainak kombinálásával ez a funkció lehetővé teszi, hogy kellemesen ropogósra pirítsa az ételek külsejét, miközben belül puhák és szaftosak maradnak. A legjobb sütési eredmény érdekében javasoljuk, hogy MAGAS gőzzintet válasszon hal, KÖZEPES szintet hús és ALACSONY szintet kenyér és desszertek sütéséhez.



HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.



HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK

• LÉGKEV. SÜTÉS

Hús vagy töltött torták sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

• COOK 4 FUNKCIÓK

Ez akkor hasznos, ha egyszerre 4 szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Lehet vele kekszket, tortákat, kerek pizzát (akár fagyasztottan) sütni, vagy akár egy teljes menüt elkészíteni egyszerre. Kövesse a sütési táblázat javaslatait a legjobb eredmény elérése érdekében.

• TURBO GRILL

Nagy egybesült húskok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

• FAGY. TÉSZTA

Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.

• SPECIÁLIS FUNKCIÓK

» XXL HÚSSÜTÉS

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húskok sütése. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.

» KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne

aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

» KIOLVASZTÁS

Fagyasztott élelmiszerek gyors kiengedéséhez. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt a csomagolásában, hogy ne száradjon ki a külseje.

» MELEGEN TARTÁS

A frissen elkészült ételek melegen és ropogósan tartása.

» ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az energiahatékony ECO ciklus használata alatt a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.



GYORS ELŐMELEG.

A sütő gyors előmelegítése.



IDŐZÍTŐK

A funkcióhoz tartozó időtartamok módosítása.



PERCSZÁMLÁLÓ

Időmérés funkció bekapcsolása nélkül.



TISZTÍTÁS

• AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS - PIROL. TISZT

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Pirol. tiszt) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). Azt javasoljuk, hogy rendszeres időközönként a gyorsabb ciklust használja, míg a teljes ciklust csak akkor, ha a sütő nagyon elszennyeződött.

• LEERESZTÉS

A forralóban maradt víz automatikus leeresztése arra az esetre, ha a készüléket előreláthatóan egy ideig nem fogják használni.

• VÍZKÖLTERAKÓDÁSOK ELTÁVOLÍTÁSA

A vízkölerakódások eltávolítása a forralóból. Javasoljuk, hogy ezt a funkciót rendszeres

időközönként használja. Ha nem így tesz, a kijelzőn emlékeztető jelzés jelenik meg.



BEÁLLÍTÁSOK

A sütő beállításainak módosítása.

Ha az „ECO” üzemmód aktív, energiatakarékosági okokból a kijelző fényereje csökken, és a világítás 1 perc elteltével kikapcsol. Automatikusan visszakapcsol bármely gomb megnyomásakor.

Ha a „DEMO” üzemmód aktív, minden parancs és menüpont használható, de a sütő nem melegszik fel. Az üzemmód kikapcsolásához lépjen a „DEMO” menüpontra a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.

A „GYÁRI ÉRTÉKEK” lehetőség kiválasztásakor a készülék

ELSŐ HASZNÁLAT

1. A NYELV KIVÁLASZTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a kívánt nyelvet és a pontos időt: a kijelzőn az „English” beállítás látható.



A + és – gombokkal lépkedhet a választható nyelvek listájában. Válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: A nyelv bármikor módosítható a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben lévő „NYELV” lehetőségnél. Ehhez nyomja meg a ⚙️ gombot.

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13).



Nyomja meg a + vagy a – gombot a 16-os „High” (Magas) vagy 13-as „Low” (Alacsony) érték beállításához, majd nyomja meg a ✓ gombot a mentéshez.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Kapcsolja be a sütőt a [ON] gombbal: a kijelzőn az utoljára használt elsődleges funkció vagy a főmenü látható.

A funkciók kiválasztásához nyomja meg az egyik elsődleges funkcióhoz tartozó szimbólumot, vagy léptessen a menüben: A menüből úgy választhat ki egy elemet (a kijelzőn az első elérhető elem látszik), hogy megnyomja a + vagy a – gombot a kívánt

kikapcsol, és visszatér az első használatkor érvényes beállításokhoz. Minden beállítás törlődik.



KEDVENC

Itt tárolható a 10 kedvenc funkció.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A teljesítmény kiválasztása után be kell állítania a pontos időt: A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.



Állítsa be az órát a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot: A kijelzőn villog a perceket jelző két számjegy.

Állítsa be a percet a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Hosszabb áramkimaradás után újra be kell állítani a pontos időt. Válassza az „ÓRA” lehetőséget a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben. Ehhez nyomja meg a ⚙️ gombot.

4. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefűvés” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

opció kiválasztásához, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja annak beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások. A ⏪ gombbal módosítható az előző beállítás.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT / PÁROLÁSI SZINT



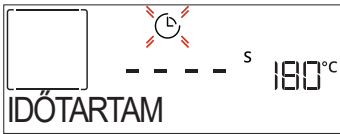
Ha az érték villog a kijelzőn, módosításához használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ezután továbbléphet a következő beállításokra (ha vannak).

A grillfokozat is beállítható: A grillezéshez meghatározott áramerősségi szintek tartoznak: 3 (magas), 2 (közepes), 1 (alacsony).

A „Hőlégbefúvás + gőz” funkció esetén a következő gőzmennyiségek közül választhat: 1 (alacsony), 2 (közepes), 3 (magas).

Megjegyzés: A funkció bekapcsolása után a hőmérséklet/grillfokozat a + és – gombokkal módosítható.

IDŐTARTAM



Ha a ⌚ szimbólum villog a kijelzőn, állítsa be a kívánt sütési időt a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz. Ha végig felügyelni kívánja a sütést (időzítés használata nélkül), nem kell beállítania a sütési időt: Nyomja meg a ✓ vagy ▶ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ennél az üzemmódnál nem állítható be késleltetett indítás.

Megjegyzés: A beállított sütési idő módosítható a sütés közben a ⌚ gombbal: a módosításhoz használja a + és – gombokat, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

BEFEJEZÉSI IDŐ (KÉSLELTETÉS)

Miután beállította a sütési időt, számos funkcionál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. A kijelzőn látható a befejezési idő, és az ⌚ szimbólum villog.



A + és – gombokkal állítsa be, mikor érjen véget a sütés, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció bekapcsolásához. Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.

Megjegyzés: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál. A várakozási idő alatt a + és – gombokkal módosítható a beállított befejezési idő, illetve a

◀ gombbal módosíthatók az egyéb beállítások. Az ⌚ gomb megnyomásakor megtekinthető a befejezési idő és az időtartam.

. 6th SENSE

Ezekkel a funkcióval automatikusan beállítható az elérhető ételek sütéséhez optimális üzemmód, hőmérséklet és időtartam.

Szükség esetén az optimális eredmény érdekében adja meg az étel jellemzőit.

SÚLY / MAGASSÁG / PIZZA (KEREK-TÁLCA-RÉTEGEK)



A funkció megfelelő beállításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. Ha a készülék jelez, a + és – gombokkal állítsa be a kívánt értéket, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

ÁLLAPOT / PIRÍTÁS

Bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható az étel készülségi állapota.



Ha a készülék jelez, a + és – gombokkal állítsa be a kívánt fokozatot a véres (-1) és az átsütött (+1) szintek között. Nyomja meg a ✓ vagy ▶ gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Hasonló módon, ahol lehetséges, bizonyos 6th Sense funkciók használatakor beállítható a pirítási fokozat alacsony (-1) és magas (1) között.

. FŐZÉS GŐZZEL

A „Hőlégbefúvás + Gőz” funkció vagy a számos speciális 6th Sense recept egyikének kiválasztásával a gőz használatának köszönhetően bármilyen típusú étel elkészíthető.

A gőz gyorsabban és egyenletesebben járja át az ételt az alsó+felső sütésre jellemző forró levegőhöz képest: ez csökkenti a sütési időt, megőrzi az étel értékes tápanyagait, és biztosítja, hogy minden receptjével kiváló, igazán ízletes eredményt érhessen el.

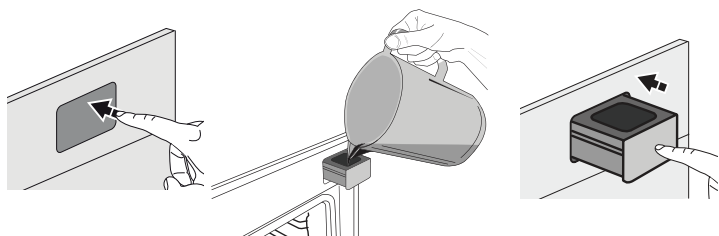
A gőzpárolás teljes időtartama alatt zárva kell tartani az ajtót.

Ha gőzpárolással folytatná a sütést, töltsen fel a sütő belsejében található tartályt a vezérlőpanelen lévő fiók használatával.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „VÍZ HOZZÁADÁSA” vagy a „TARTÁLY FELTÖLT” jelzés, enyhén benyomva nyissa ki a fiókot.

Lassan töltsön bele csapvizet, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „MEGTELT” felirat. A tartály maximális űrtartalma kb. 1,5 liter.

Óvatosan a panel felé nyomva zárja be teljesen a fiókot. A fióknak a vízbetöltés kivételével mindig zárva kell lennie.



Víz hozzáadása csak akkor szükséges, ha a tartály feltöltése nem elég a párolás befejezéséig. Kerülje a tartály feltöltését, miközben a sütő kikapcsolt állapotban van, illetve amíg a kijelzőn ilyen üzenet meg nem jelenik.

3. A FUNKCIÓ INDÍTÁSA

Ha az alapértelmezett beállítások megfelelőek, vagy megadta a kívánt beállításokat, nyomja meg a gombot a funkció bekapcsolásához.

Ha a késleltetés ideje alatt megnyomja a gombot, a sütő rákérdez, hogy törli-e a késleltetést, és helyette azonnal elindítja-e a funkciót.

Megjegyzés: A funkció kiválasztása után a kijelzőn megjelenik az ahhoz javasolt optimális szint.

A bekapcsolt funkció bármikor leállítható a gombbal.

Ha a sütő forró, és a funkciónak egy adott maximum hőmérsékletre van szüksége, a kijelzőn értesítés jelenik meg. A gombbal lépjen vissza az előző képernyőre, és válasszon másik funkciót, vagy várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető: A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A szakasz végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott, „ÉTEL HOZZÁADÁSA” hőmérsékletet.

Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a vagy gombbal.

Megjegyzés: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól. Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz. A sütő kívánt hőmérséklete bármikor módosítható a és gombokkal.

5. SÜTÉS SZÜNETELTETÉSE / ÉTEL MEGFORDÍTÁSA VAGY ELLENŐRZÉSE

Az ajtó nyitásakor a sütés ideiglenesen leáll (ehhez a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket).

A sütés folytatásához csukja be az ajtót.

Egyes 6th Sense funkcióknál szükség lehet az étel megfordítására sütés közben.



Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Nyissa ki az ajtót, hajtsa végre a kijelzőn látható műveletet, majd csukja be az ajtót, és nyomja meg a gombot a sütés folytatásához.

Hasonló módon, a sütési idő 10%-ával a sütés befejezése előtt a sütő figyelmeztet az étel ellenőrzésére.

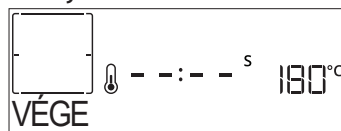


Hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn látható a szükséges művelet. Ellenőrizze az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg a vagy gombot a sütés folytatásához.

Megjegyzés: A műveletek kihagyásához nyomja meg a gombot. Ellenkező esetben, ha egy bizonyos ideig nem hajt végre műveletet, a sütés folytatódik.

6. A SÜTÉS VÉGE

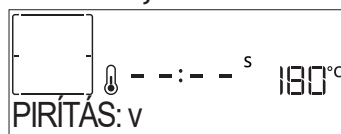
Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütés manuális (időzítés nélküli) üzemmódban történő folytatásához nyomja meg a gombot. Ha növelni kívánja a sütési időt, nyomja meg a gombot az új időtartam megadásához. A sütési beállítások mindkét esetben változatlanok maradnak.

PIRÍTÁS

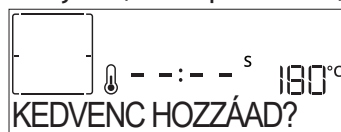
A sütő egyes funkciói lehetővé teszik az étel felületének megpirítását a grill aktiválása révén a sütés befejezését követően.



Ha a kijelzőn megjelenik a vonatkozó üzenet, szükség esetén nyomja meg a gombot az 5 perces pirítási ciklus elindításához. A funkció bármikor leállítható a gombbal, amely kikapcsolja a sütőt.

. KEDVENC

A sütés végeztével a kijelzőn megjelenik a kérdés, hogy kívánja-e menteni a funkciót a kedvencek listájára (1–10. pozícióba).



Ha kedvencként kíván elmenteni egy funkciót, és tárolni szeretné az aktuális beállításokat későbbi

használatra, nyomja meg a ✓ gombot; ha nem kíván élni a lehetőséggel, nyomja meg a ⏪ gombot.

A ✓ gomb megnyomása után válassza ki a pozíciót a + és – gombokkal, majd nyomja meg a ✓ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha a memória megtelt, vagy a választott pozíció már foglalt, a sütő rákérdez, hogy felülírja-e a korábban mentett funkciót.

A mentett funkciók későbbi előhívásához nyomja meg a ♥ gombot: a kijelzőn megjelenik a kedvenc funkciók listája.



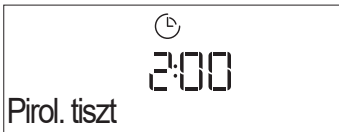
Válassza ki a funkciót a + és – gombokkal, hagyja jóvá a beállítást a ✓ gombbal, majd nyomja meg a ▶ gombot a bekapcsoláshoz.

. TISZTÍTÁS

• AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrőzsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben. Az optimális tisztítási eredmény eléréséhez a pirolitikus tisztítás használata előtt távolítsa el a nagyobb maradványokat a sütőtérből, és tisztítsa meg az ajtó belső üvegét. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben. Nyomja meg a 🗑️ gombot. Ekkor megjelenik a „Pyro” felirat a kijelzőn.



A + vagy a – gomb segítségével válassza ki a kívánt ciklust, majd mentse el a ✓ gombbal. A ciklus kiválasztása után a + vagy a – gombbal állítsa be a befejezési időpontot (késleltetett indítás), majd mentse el a ✓ gombbal.

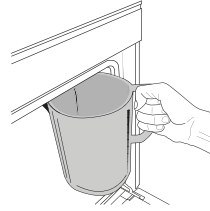
Tisztítsa meg az ajtót, és távolítson el minden tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót, és nyomja meg a ▶ gombot: A sütő elindítja az öntisztítási ciklust, és a sütő ajtaja automatikusan bezáródik. A kijelzőn megjelenik egy figyelmeztető üzenet és egy visszaszámlálás, amely a ciklus előrehaladását mutatja.

A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre.

• LEERESZTÉS

A leeresztés funkcióval leengedhető a víz, így elkerülhető, hogy állott víz maradjon a tartályban. Célszerű a sütő minden használata után végrehajtani a leeresztést.

Bizonyos számú sütés után ezt a műveletet kötelezően el kell végezni, és ennek hiányában nem indítható el a gőzölés funkció.



Ha a „Leeresztés” funkciót választotta, vagy ha a kijelzőn megjelenő értesítés arra kéri, nyomja meg a ▶ gombot, és kövesse a megjelenő utasításokat: Nyissa ki az ajtót, és helyezzen egy nagy edényt a leeresztő kifolyó alá,

a panel jobb alsó részénél. Ha elkezdte a leeresztést, tartsa az edényt a helyén a művelet befejezéséig.

A kijelzőn figyelmeztetés jelenik meg, ha teljesen le kell eresztetni a tartályban lévő vizet.

Megjegyzés: ennek elvégzése csak azután lehetséges, ha az utolsó program (vagy a termék utolsó betöltése) óta eltelt 4 óra. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat jelenik meg: „A VÍZ FORRÓ - KIS TÜRELMET”. Az edény legalább 2 literes legyen.

• VÍZKÖMENTESÍTÉS

A speciális funkció rendszeres használatával biztosítható a forraló és a gőzölő rendszer kiváló állapota.

A funkció több szakaszból áll: leeresztés, vízkömentesítés, öblítés. A funkció indítása után kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. A szakaszok végén nyomja meg a ▶ gombot a következő szakasz indításához.

A funkció átlagos időtartama kb. 190 perc.

Megjegyzés: Ha a funkció bármikor leáll, akkor az egész vízkömentesítési ciklust meg kell ismételni.

» LEERESZTÉS

Vízkömentesítés előtt le kell eresztetni a tartályt: a művelet legjobb végrehajtásához kövesse a vonatkozó szakaszban leírt lépéseket.

Megjegyzés: ennek elvégzése csak azután lehetséges, ha az utolsó program (vagy a termék utolsó betöltése) óta eltelt 4 óra. A várakozási idő alatt a kijelzőn a következő felirat jelenik meg: „A VÍZ FORRÓ - KIS TÜRELMET”. Az edény legalább 2 literes legyen.

» VÍZKÖMENTESÍTÉS


A legjobb vízkömentesítési eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy töltsen meg a tartályt 75 g speciális WPRO termék és 1,7 liter csapvíz oldatával.

A WPRO vízkömentesítője a javasolt professzionális termék a sütő gőzölő funkciójának legjobb minőségű karbantartásához. Kövesse a termék csomagolásán található használati utasításokat. Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.

A Whirlpool nem vállal felelősséget a piacon elérhető más tisztítószeres által okozott bármilyen károkért.

Ha befejeződött a vízkőmentesítési fázis, eressze le a vizet a tartályból.

» ÖBLÍTÉS


A tartály és a gőzölőrendszer tisztításához öblítési ciklust kell végrehajtani. Töltse meg a tartályt csapvízzel, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „TARTÁLY MEGTELT” üzenet, majd a  gomb megnyomásával kezdje el az öblítést. Az öblítés végén a kijelzőn megjelenő üzenet felszólítja a fázis megismétlésére a víz leeresztésével, majd egy újabb öblítéssel.


Ne kapcsolja ki a sütőt, amíg a funkcióhoz szükséges összes lépést végre nem hajtotta.

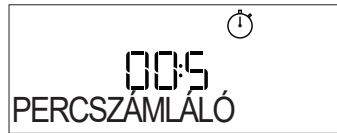
A tisztítási ciklus közben a sütő funkciók nem aktiválhatók.

Megjegyzés: A rendszer a kijelzőn megjelenő üzenetben rendszeresen figyelmeztet arra, hogy végezze el a műveletet.

. PERCSZÁMLÁLÓ

Ha a sütő ki van kapcsolva, a kijelzőt időzítőként is használhatja. A funkció bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a sütő ki van-e kapcsolva, majd nyomja meg a + vagy – gombot. A kijelzőn az  szimbólum villog.


Állítsa be a kívánt időtartamot a + és – gombokkal, majd nyomja meg a  gombot az időzítő bekapcsolásához.





Ha a perccszámlálón beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik a vonatkozó jelzés.

Megjegyzés: A perccszámláló nem aktivál sütési funkciót. Az időzítőn beállított idő a + és – gombokkal módosítható.


A perccszámláló bekapcsolása után kiválaszthat és aktiválhat funkciókat.

Nyomja meg a  gombot a sütő bekapcsolásához, majd válassza ki a kívánt funkciót.


A funkció indítása után az időzítő a funkciótól függetlenül folytatja a visszaszámlálást.







































Megjegyzés: Ebben a szakaszban a perccszámláló nem látható (csak a  szimbólum látható a kijelzőn), a visszaszámlálás a háttérben zajlik. A perccszámláló megjelenítéséhez, azaz az aktív funkció leállításához nyomja meg a  gombot.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva legalább öt másodpercig a  gombot. A gombzár ugyanilyen módon feloldható.



Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK		AJÁNLOTT MENNYISÉG	MEGFORDÍTÁS (a sütési idő ekkora részének elteltakor)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
LASAGNA	-	0,5-3 kg	-	2 
HÚS	Marha-roston	Sült (0 állapot)	0,6-2 kg	- 3 
		Hamburger (0 állapot)	1,5-3 cm	3/5 5 4  
	Sertés-roston	Sült	0,6-2,5 kg	- 3 
		Kolbász és virsli	1,5-4 cm	2/3 5 4  
	Csirke-sült	Egész	0,6-3 kg	- 2 
		Filé és mell	1-5 cm	2/3 5 4  
Kebabfélék		egy rács	1/2 5 4  	
HAL	Filé	0,5-3 (cm)	- 3 2  	
	Filé-fagyasztott	0,5-3 (cm)	- 3 2  	
ZÖLDSÉGEK	Zöldség-sült	Burgonya	0,5-1,5 kg	- 3 
		Zöldség-töltött	0,1-0,5 kg/db	- 3 
		Zöldség-sült	0,5-1,5 kg	- 3 
	Zöldség-csőben sült	Burgonya	egy tálca	- 3 
		Paradicsom	egy tálca	- 3 
		Paprika	egy tálca	- 3 
		Brokkoli	egy tálca	- 3 
		Karfiol	egy tálca	- 3 
		Egyebek	egy tálca	- 3 
	SÜTEMÉNYEK	Kelt tésztás sütemény formában	Piskóta	0,5-1,2 kg
Aprósütemények			0,2-0,6 kg	- 3 
Sütemény, töltött pite		Hajtog. tészta	egy tálca	- 3 
		Torta	0,4-1,6 kg	- 3 
		Rétes	0,4-1,6 kg	- 3 
		Gyümölcsös pite	0,5-2 kg	- 3 
SÓS SÜTEMÉNYEK	-	0,8-1,2 kg	- 2 	
KENYÉR	Tekercsek 🍞	60-150 g/db	- 3 	
	Szendvicskenyérformában 🍞	400-600 g/db	- 2 	
	Nagy kenyér 🍞	0,5-2,0 kg	- 2 	
	Baguette 🍞	200-300 g/db	- 3 	
PIZZA	Vékony	kerek tálca	- 2 	
	Vastag	kerek tálca	- 2 	
	Fagyasztott	1-4 réteg	- 2 	

TARTOZÉKOK






















Sütőrács

Sütőtepsi vagy sütőforma
a sütőrácsraCseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsraCseppfelfogó tálca /
sütőtepsiCseppfelfogó tálca
500 ml vízzel



HŐLÉGBEFÚVÁS + GŐZPÁROLÁSI TÁBLÁZAT

RECEPT	PÁROLÁSI SZINT	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Keksz / Aprósütemények	ALACSONY	Igen	140-150	35-55	
Kis méretű torta / Muffin	ALACSONY	Igen	160-170	30-40	
Kelt tészták	ALACSONY	Igen	170-180	40-60	
Piskóta	ALACSONY	Igen	160-170	30-40	
Focaccia	ALACSONY	Igen	200-220	20-40	
Kenyér, vekni	ALACSONY	Igen	170-180	70-100	
Zsemle	ALACSONY	Igen	200-220	30-50	
Bagett	ALACSONY	Igen	200-220	30-50	
Sült burgonya	KÖZEPES	Igen	200-220	50-70	
Borjú / Marha / Sertés 1 kg	KÖZEPES	Igen	180-200	60-100	
Borjú / Marha / Sertés (darabok)	KÖZEPES	Igen	160-180	60-80	
Marhasült angolosan 1 kg	KÖZEPES	Igen	200-220	40-50	
Marhasült angolosan 2 kg	KÖZEPES	Igen	200	55-65	
Báránycomb	KÖZEPES	Igen	180-200	65-75	
Pörkölt sertéscsülök	KÖZEPES	Igen	160-180	85-100	
Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa 1-1,5 kg	KÖZEPES	Igen	200-220	50-70	
Csirke / Gyöngytyúk / Kacsa (darabok)	KÖZEPES	Igen	200-220	55-65	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	KÖZEPES	Igen	180-200	25-40	
Halfilé	MAGAS	Igen	180-200	15-30	

TARTOZÉKOK


Sütőrács


Sütőtepsi vagy sütőforma
a sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
süteményes tepsi vagy
sütőtepsi a sütőrácsra


Cseppfelfogó tálca /
sütőtepsi


Zsírfogó tálca 500 ml
vízzel

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta		Igen	170	30-50	2
		Igen	160	30-50	2
		Igen	160	30-50	4 1
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	160-200	30-85	3
		Igen	160-200	35-90	4 1
		Igen	150	20-40	3
Aprósütemények / Kecs		Igen	140	30-50	4
		Igen	140	30-50	4 1
		Igen	135	40-60	5 3 1
		Igen	170	20-40	3
Kisebb torta / Muffin		Igen	150	30-50	4
		Igen	150	30-50	4 1
		Igen	150	40-60	5 3 1
		Igen	180-200	30-40	3
Képviseelőfánk		Igen	180-190	35-45	4 1
		Igen	180-190	35-45 *	5 3 1
		Igen	90	110-150	3
Habcsók		Igen	90	130-150	4 1
		Igen	90	140-160 *	5 3 1
		Igen	190-250	15-50	2
Pizza / kenyér / focaccia		Igen	190-230	20-50	4 1
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	220-240	25-50 *	5 3 1
Fagyasztott pizza		Igen	250	10-15	3
		Igen	250	10-20	4 1
		Igen	220-240	15-30	5 3 1
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-55	3
		Igen	180-190	45-60	4 1
		Igen	180-190	45-70 *	5 3 1
Vols-au-vent / leveles tésztából készült sütemények		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20-40	4 1
		Igen	180-190	20-40 *	5 3 1

FUNKCIÓK



Alsó+felső süt



Hőlégbefúvás



Légkev. Sütés



Grill



Turbo grill



XXL hússütés



Cook 4

Eco
hőlégbefúvás

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Lasagna / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni		Igen	190-200	45-65	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		Igen	190-200	80-110	3
Bőrös sertéssült 2 kg		-	170	110-150	2
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		Igen	200-230	50-100	3
Pulyka/liba, 3 kg		Igen	190-200	80-130	2
Sült hal/fóliában sült hal (filék, egész)		Igen	180-200	40-60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-60	2
Piritós		-	3 (magas)	3-6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20-30 **	4 3
Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger		-	2-3 (közepes-magas)	15-30 **	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55-70 ***	2 1
Báránycomb/csulók		-	2 (közepes)	60-90 ***	3
Sült burgonya		-	2 (közepes)	35-55 ***	3
Csóben sült zöldség		-	3 (magas)	10-25	3
Aprósütemények	 Aprósütemények	Igen	135	50-70	5 4 3 1
Torta	 Torta	Igen	170	50-70	5 3 2 1
Kerek pizza	 Pizza	Igen	210	40-60	5 3 2 1
Teljes fogás: gyümölcs torta (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40-120 *	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)	 Menü	Igen	190	40-120 *	5 4 2 1
Lasagna és hús		Igen	200	50-100 *	4 1
Húsok és burgonya		Igen	200	45-100 *	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 *	4 1
Töltött sülték		-	200	80-120 *	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	200	50-100 *	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

*** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges).

A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függenek.

Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőtepsi vagy sütőforma a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / süteményes tepsi vagy sütőtepsi a sütőrácsra



Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi



Zsírfogó tálca 500 ml vízzel

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon acélgyapotot, súrolókefét vagy dörzshatású/maró hatású tisztítószeret, mivel ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa.
Ha nagyon szennyezett a felület, tegyen a kendőre pár csepp pH-semleges tisztítószeret. Törölje le egy száraz ruhával.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, de lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, és távolítsa el az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas nedvességtartalmú ételek sütése során kicsapódott párát a teljesen kihűlt sütőből egy ronggyal vagy szivaccsal törölje ki.
- Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az

automatikus tisztítási funkciót javasoljuk.

- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.
- A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében le lehet venni.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

FORRALÓ

Annak érdekében, hogy a sütő mindig optimális teljesítményt nyújtson, és hogy megelőzze a vízkőlerakódások kialakulását, javasoljuk, hogy rendszeresen használja a „Leeresztés” és „Vízkömentesítés” funkciókat.

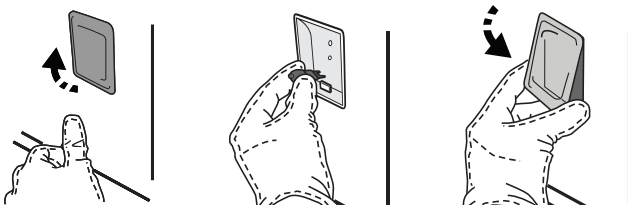
Ha hosszabb ideje nem használja a „Hőlégbefúvás + Gőzölés” funkciót, erősen ajánlott a sütési ciklus elindítása üres sütővel, a víztartály teletöltése után.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Vegye ki a polcvezető síneket.
- Vegye le a lámpa burkolatát.
- Cserélje ki az izzót.
- Helyezze vissza a lámpabúrát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem kattann.
- Tegye vissza a polcvezető síneket.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

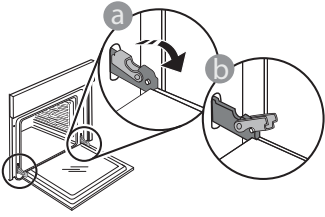
Megjegyzés: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

- Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzájuk csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabúra nincs visszahelyezve.



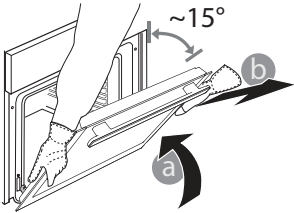
AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.

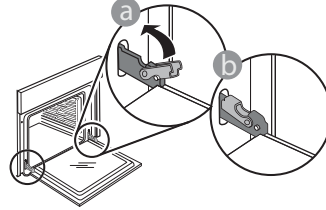


2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

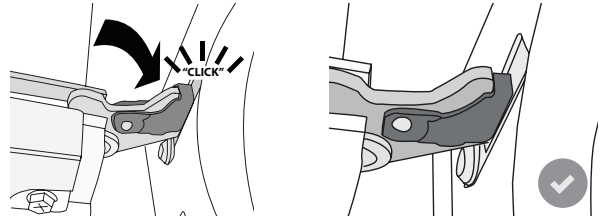
Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, az ajtón található mélyedéseket a zsanérok kampóira illeszti, majd rögzíti a felső részt a zsanérba.
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze,

hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

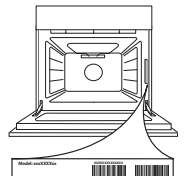
HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot.
A sütő nem melegszik fel. A funkció nem indul.	A BOLTI DEMÓ üzemmód fut.	Nyissa meg a „DEMO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
A fény kialszik.	„ECO” üzemmód „Be”.	Nyissa meg az „ECO” menüpontot a „BEÁLLÍTÁSOK” menüben, és válassza a „Ki” lehetőséget.
Az ajtó nem nyílik ki.	Tisztítási ciklus van folyamatban.	Várja meg, amíg a funkció befejeződik, és a sütő lehűl.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatóak:

- a docs.whirlpool.eu honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.





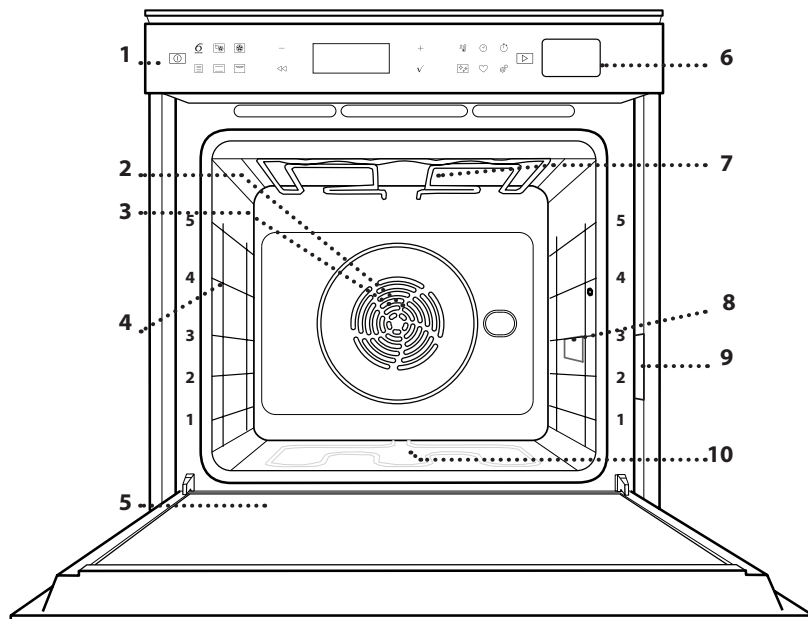
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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



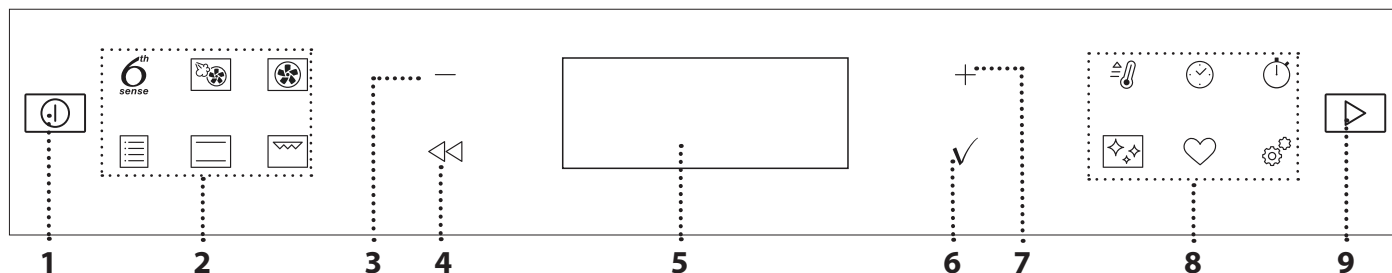
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. 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

Per avviare immediatamente una funzione.

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

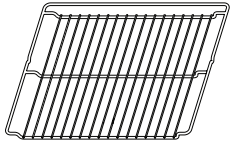
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

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

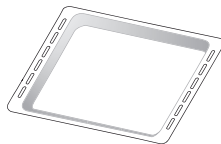
ACCESSORI

GRIGLIA



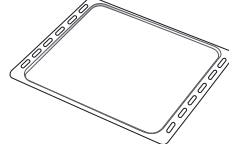
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA



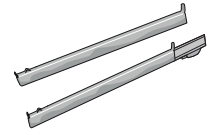
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

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.

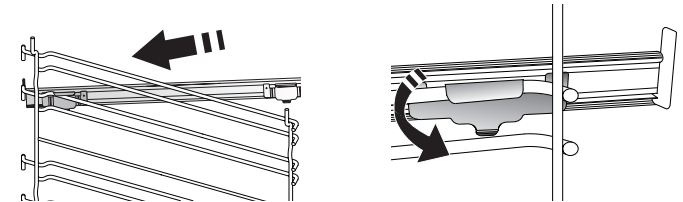
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: 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

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 IN CORSO

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.

» SCONGELAMENTO

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



PRERISC RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno.



TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



PULIZIA

• PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura. È possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

• 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. SELEZIONE DELLA 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).



Premere + o – 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. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

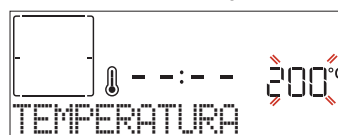
Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

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

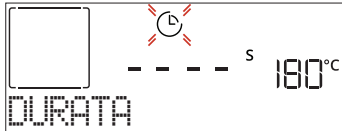
– per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

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 ✓ per confermare e attivare la funzione. Inserire gli alimenti nel forno e chiudere la porta: 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 ⏪ 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.

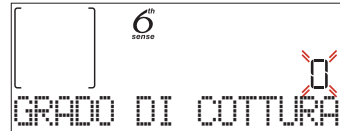
PESO / ALTEZZA / PIZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo + o –, quindi premere ✓ 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 ✓ o ▶ 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.

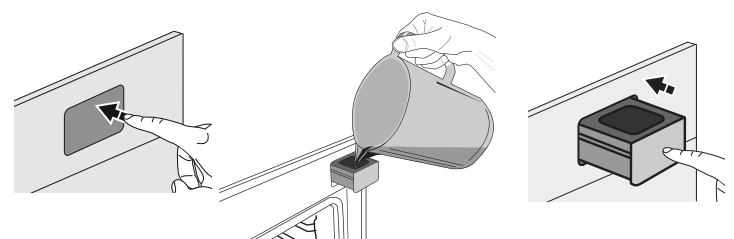
È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

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.


Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.





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  per attivare la funzione prescelta.

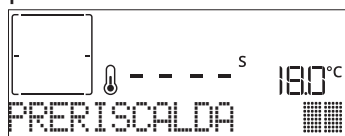
Se è stato impostato un ritardo, premendo  sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

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 .



Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  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, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo  o .

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, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

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

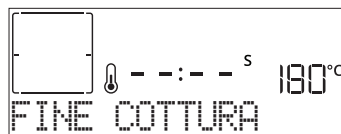



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  o  per continuare la cottura.

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 avvisano 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.

DORATURA

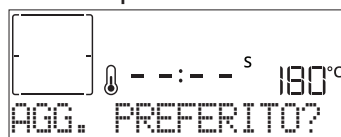
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.





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 attivarla premendo ▶.

• PULIZIA

• PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

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

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere ☒ per visualizzare "Pirolisi" sul display.



Premere + o – per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere ✓ per confermare. Dopo avere selezionato un ciclo, è possibile premere + o – per impostare l'ora di fine cottura (o di avvio ritardato) e premere ✓ per confermare.

Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere ▶: il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

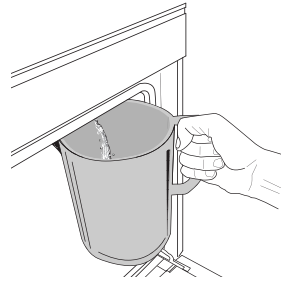
A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

Nota: Il ciclo pirolitico può essere attivato anche quando il serbatoio è pieno d'acqua.

• 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", 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 "DECALCIFICARE" 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 30 ore di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione

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.)

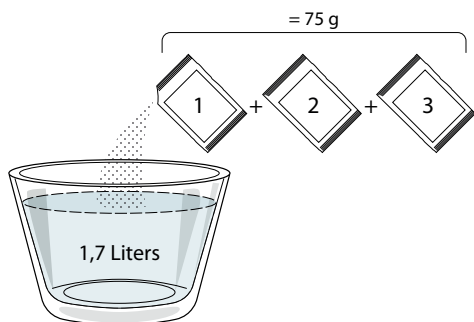
Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN RECIPIENTE DI RACCOLTA SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.


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 <AGGIUNGERE 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 RECIPIENTE DI RACCOLTA SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» **FASE 4: RISCIAQUO (~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 RISCIAQUARE>, versare l'acqua potabile nel cassetto, fino a quando il display mostra "SERBATOIO PIENO", quindi premere  per avviare il primo risciacquo.

» **FASE 5: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)**

» **FASE 6: RISCIAQUO (~20 min.)**

» **FASE 7: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)**

» **FASE 8: RISCIAQUO (~20 min.)**

» **FASE 9: SCARICO IN CORSO (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.

*Il decalcificante WPRO è il prodotto professionale consigliato per il mantenimento delle migliori prestazioni della funzione vapore nel 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 + o - : sul display lampeggerà l'icona .


Premere + o - 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 + o - per modificare il tempo impostato sul timer.


Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

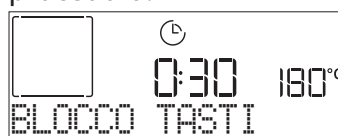
Premere  per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.


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 conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona ), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il conta minuti, premere  per interrompere la funzione correntemente attiva.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto  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 qualsiasi 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 lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg
TORTE & DOLCI	Pasticceria & torte ripiene	Biscotti	0,2 - 0,6 kg	- 3 
		Bigné	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 🍞	0,5 - 2,0 kg	- 2 	
	Baguette 🍞	200 - 300 g l'uno	- 3 	
PIZZA	Sottile	Teglia rotonda	- 2 	
	Alta	Teglia rotonda	- 2 	
	Surgelata	Livelli 1 - 4	- 2 	

ACCESSORI



Griglia












Piastra o tortiera
su grigliaLeccarda /
piastra dolci o teglia su
griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acqua




TABELLA DI COTTURA TERMOVENTILATO + VAPORE

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

ACCESSORI


Griglia


























































































Pirofila o tortiera su griglia


Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia


Leccarda / teglia


Leccarda con 500 ml di acqua

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	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 
Pane / Pizza / 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 verdure, quiche)		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	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale 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 (Alto)	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
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alto)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza tonda	 Pizza	Sì	210	40 - 60	5 3 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
Carne in pezzi (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



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.
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 detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti 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.
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia

automatica.

- Pulire i vetri della porta con detergenti 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 "Decalcif".

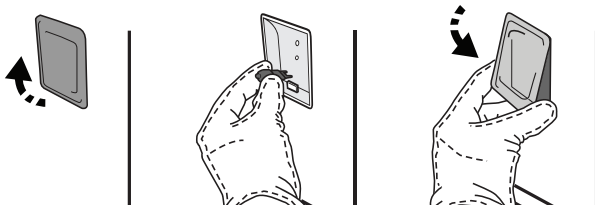
Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

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.

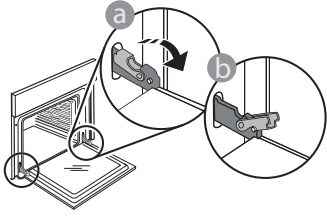
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- 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.

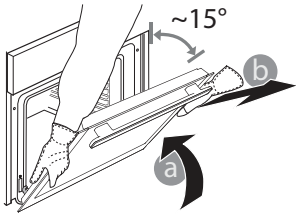


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

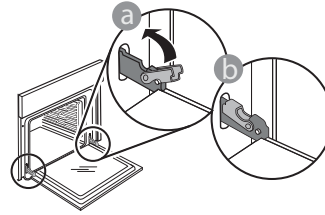


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

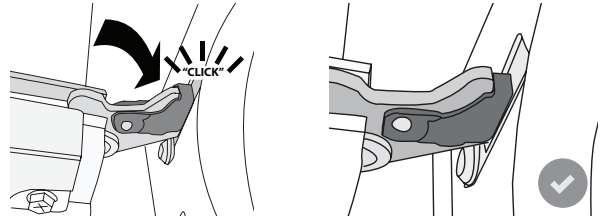


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

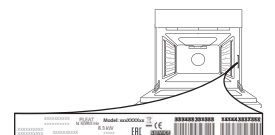
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda. La funzione non si avvia.	È attiva la modalità "DEMO".	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".
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia in corso.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.



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.





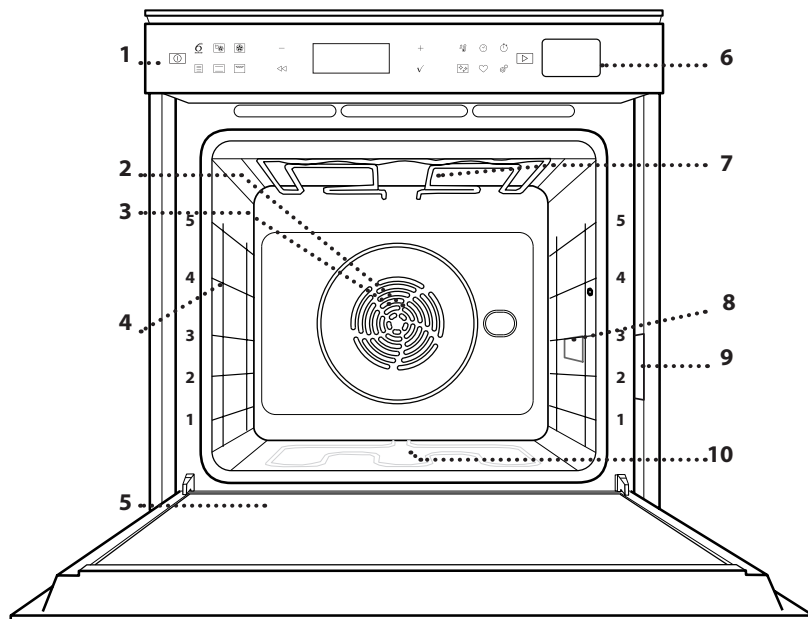
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



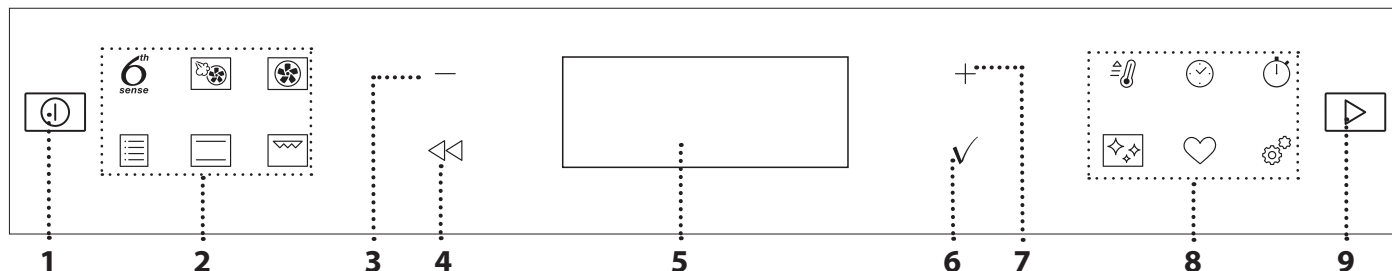
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

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

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

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

3. NAVIGATIETOETS MIN

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

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

Om een functie meteen te starten.

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

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

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

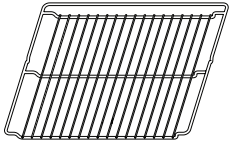
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

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

ACCESSOIRES

ROOSTER



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

OPVANGBAK



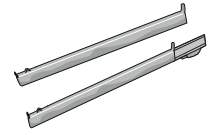
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



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

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen bij bepaalde modellen

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

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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

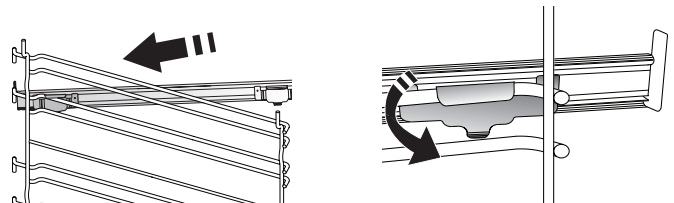
DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

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

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



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

FUNCTIES



6th SENSE

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

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



TURBOHETELUCHT + STOOM

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebuind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



TRADITIONELE FUNCTIES

• HETE LUCHT

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

• COOK 4-FUNCTIES

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

• TURBO GRILL

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

• BAK BEVROREN

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

• SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

» MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

» RIJZEN

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

» ONTDOOIEN

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

» WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» ECO TURBO HETELUCHT

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



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



GRILL

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



SNEL VOORVERW.

Om de oven snel voor te verwarmen.



KOOKWEKKERS

Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.



KOOKWEKKER

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



REINIGEN

• AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN

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

• LEGEN

Om de boiler automatisch af te pompen en te voorkomen dat er water in blijft wanneer het apparaat niet in gebruik is gedurende een welbepaalde periode.

• ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken. Als u dat niet doet, verschijnt er een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld

wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

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

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



FAVORIET

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

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

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



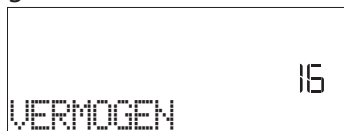
Druk op + of - om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

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

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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



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

3. DE TIJD REGELEN

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



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

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

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

4. DE OVEN VERWARMEN

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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU



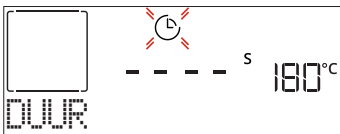
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of – om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

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

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: 1 (laag), 2 (medium), 3 (hoog).

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

DUUR



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

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

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

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



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

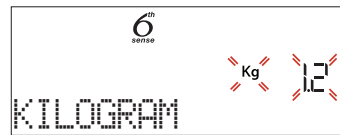
Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd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

. 6th SENSE

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

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

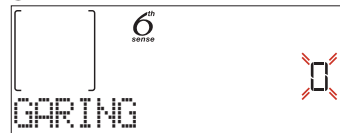
GEWICHT / HOOGTE / PIZZA (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)



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

GARING / BRUINEN

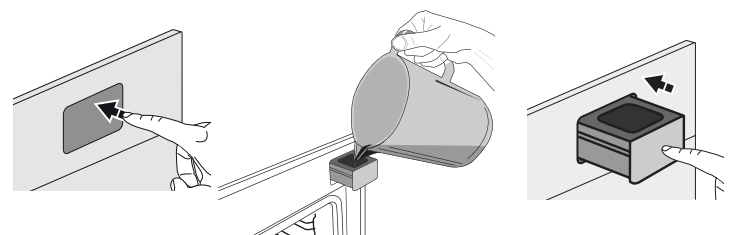
Bij sommige 6th Sense-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk, als dit gevraagd wordt, op + of – om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op ✓ of ▶ om te bevestigen en de functie te starten. Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige 6th Sense-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (1) afstellen.



. BEREIDEN MET STOOM

Als u "Turbohetelucht + Stoom" selecteert, of een van de vele recepten bestemd voor 6th Sense, kunt u elk type voedsel met stoom bereiden. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven. Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven gevuld worden met de lade in het bedieningspaneel. Als dit op het display gevraagd wordt met de aanduidingen "VOEG WATER TOE" of "VUL LADE", open de lade door er even op te drukken. Giet er langzaam drinkwater in tot het display "VOLLE TANK" weergeeft. De maximumcapaciteit van de tank is ongeveer 1,5 liter. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.




Het is alleen nodig om water toe te voegen wanneer de tank niet genoeg water bevat om de bereiding te voltooien. Vul de tank niet wanneer de oven uitstaat of tot wanneer het display het vraagt.

3. START DE FUNCTIE

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op  drukken om de functie te starten. Als u tijdens de uitstelfase op  drukt, vraagt de oven of u deze fase wilt overslaan en de functie onmiddellijk wilt inschakelen.

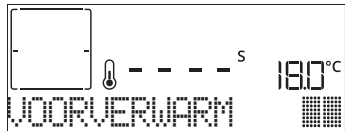
Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op .

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

4. VOORVERWARMEN



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



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOEDSEL TOE".

Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door  of  in te drukken.

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

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

5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN


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

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

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



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op de

display staat en sluit de deur, druk vervolgens op  om de bereiding verder uit te voeren. Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

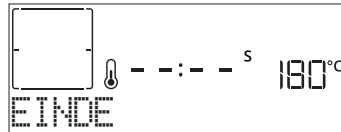




Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op  of  om de bereiding te voltooien.

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

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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





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

BRUINEN

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









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

. FAVORIET

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



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

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

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

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip

op te roepen, druk op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



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

• REINIGING

• . AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

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

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken. Het is raadzaam de Pyrolyse-functie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft. Druk op om "Pyro" op het display weer te geven.

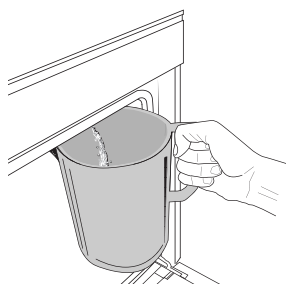


Druk op + of – om de gewenste cyclus te selecteren, druk vervolgens op om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op + of – om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op om te bevestigen. Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op wanneer u klaar is: de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft. Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Let op: De pyrolytische cyclus kan ook worden geactiveerd als de tank gevuld is met water.

• AFVOEREN

Met de afvoerfunctie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de tank achterblijft. Voor een optimaal gebruik van het apparaat is het raadzaam om de oven altijd af te voeren bij gebruik met een stoomcyclus.



Zodra u de functie "Afvoeren" geselecteerd hebt, drukt u op en volgt u de aangegeven acties: Open de deur en plaats een grote kan onder het afvoertuitje rechts op de bodem van het paneel. Houd de kan na de start van het afvoeren in de juiste stand tot het helemaal

uitgevoerd is. De gemiddelde duur voor het afvoeren bij volledige belasting is ongeveer drie minuten.

Indien nodig is het mogelijk om het afvoerproces te onderbreken door op de BACK- of STOP-knop te drukken (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

De kan moet tenminste 2 liter kunnen bevatten.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

• ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de tank en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden.

Het bericht <GELIEVE TE ONTKALKEN> wordt op het display weergegeven om u eraan te herinneren deze handeling regelmatig uit te voeren.

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING "GELIEVE TE ONTKALKEN" VERSCHIJNT NA	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken 22 uren stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
20 cycli stoomkoken	Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd
30 uren stoomkoken	

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van de tank en het interne stoomcircuit wenst.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 180 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

» FASE 1: AFVOEREN (tot 3 min.)

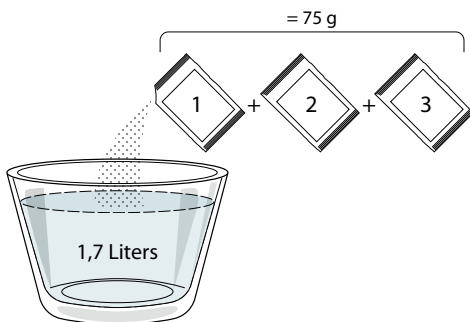
Als het display <PLAATS EEN HOUDER ONDER HET MONDSTUK> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstreken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

» **FASE 2: ONTKALKEN (~120 min.)**

Wanneer de display <1.7 L OPLOSSING TOEVOEGEN> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. We raden aan om de ontkalkingsoplossing te bereiden door 3 zakjes (overeenkomend met 75g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe te voegen in 1,7 liter drinkwater aan omgevingstemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op om het demeteringsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

» **FASE 3: AFVOEREN (tot 3 min.)**

Als het display <PLAATS EEN HOUDER ONDER HET MONDSTUK> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

» **FASE 4: SPOELEN (~20 min.)**

Om de tank en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit.

Als het display <VOEG WATER TOE OM TE SPOELEN> weergeeft, giet dan drinkwater in de lade, totdat het display "TANK VOL" weergeeft, en druk vervolgens op om de eerste spoeling te starten.

» **FASE 5: AFVOEREN (tot 3 min.)**

» **FASE 6: SPOELEN (~20 MIN.)**

» **FASE 7: AFVOEREN (tot 3 min.)**

» **FASE 8: SPOELEN (~20 MIN.)**

» **FASE 9: AFVOEREN (tot 3 min.)**

Druk na de laatste afvoerbewerking op OK om het ontkalken te voltooien.

Als de ontkalkingsprocedure is voltooid, kunt u alle stoomfuncties gebruiken.

*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met www.whirlpool.eu

Whirlpool wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.

. KOOKWEKKER

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

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



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

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

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

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

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










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

. VERGRENDELING

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



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

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		AANBEVOLEN HOEVEELHEID	OMDRAAIEN (van bereidingstijd)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
LASAGNE	-	0,5 - 3 kg	-	 2
VLEES	Gebraden rundvlees	Braadstuk (gaarheid 0)	0,6 - 2 kg	-
		Hamburgers (gaarheid 0)	1,5 - 3 cm	3/5  4 
	Varken gebraden	Braadstuk	0,6 - 2,5 kg	-
		Worsten	1,5 - 4 cm	2/3  4 
	Kip gebraden	Heel	0,6 - 3 kg	-
		Filet & borst	1 - 5 cm	2/3  4 
	Kebab		een rooster	1/2  4 
	VIS	Filets	0,5 - 3 (cm)	-
Filets bevroren		0,5 - 3 (cm)	-	
GROENTEN	Groenten geroosterd	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-
		Groenten gevuld	0,1 - 0,5 kg/stuk	-
		Groenten geroosterd	0,5 - 1,5 kg	-
	Groenten gegratineerd	Aardappelen	één schaal	-
		Tomaten	één schaal	-
		Paprika	één schaal	-
		Broccoli	één schaal	-
		Bloemkool	één schaal	-
		Andere	één schaal	-
		TAART & GEBAK	Rijzende taarten in bakblik	Luchtige cake
Gebak & gevulde hartige taarten	Koekjes		0,2 - 0,6 kg	-
	Soezen		één schaal	-
	Taart		0,4 - 1,6 kg	-
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-
	Gevulde vruchtentaart		0,5 - 2 kg	-
HARTIGE TAART	-	0,8 - 1,2 kg	-	
BROOD	Broodjes 🍞	60 - 150 g per stuk	-	
	Sandwichbrood in bakblik 🍞	400 - 600 g per stuk	-	
	Groot brood 🍞	0,5 - 2,0 kg	-	
	Baguettes 🍞	200 - 300 g per stuk	-	
PIZZA	Dun	rond - bakplaat	-	
	Dik	rond - bakplaat	-	
	Bevroren	1 - 4 lagen	-	

ACCESSOIRES



Rooster




















Ovenschaal of taartvorm
op het roosterOpvangbak /
Bakplaat of ovenschaal op
rooster

Druipplaat / Ovenschaal

Opvangbak met
500 ml water



























































































TURBOHETELUCHT + STOOM BEREIDINGSTABEL

RECEPT	STOOMNIVEAU	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	LAAG	Ja	140 - 150	35 - 55	 3
Klein gebak / Muffin	LAAG	Ja	160 - 170	30 - 40	 3
Luchtig gebak	LAAG	Ja	170 - 180	40 - 60	 2
Luchtige cake	LAAG	Ja	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	LAAG	Ja	200 - 220	20 - 40	 3
Heel brood	LAAG	Ja	170 - 180	70 - 100	 3
Broodjes	LAAG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	LAAG	Ja	200 - 220	30 - 50	 3
Gebakken aardappeltjes	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	60 - 100	 3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	GEMIDDELD	Ja	160 - 180	60 - 80	 3
Rosbief rosé 1 kg	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	40 - 50	 3
Rosbief rosé 2 kg	GEMIDDELD	Ja	200	55 - 65	 3
Lamsbout	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	65 - 75	 3
Gestoofde varkensschenkel	GEMIDDELD	Ja	160 - 180	85 - 100	 3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	50 - 70	 3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	55 - 65	 3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	25 - 40	 3
Visfilet	HOOG	Ja	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESSOIRES



BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4  1 
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4  1 
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	3 
		Ja	140	30 - 50	4 
		Ja	140	30 - 50	4  1 
		Ja	135	40 - 60	5  3  1 
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3 
		Ja	150	30 - 50	4 
		Ja	150	30 - 50	4  1 
		Ja	150	40 - 60	5  3  1 
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4  1 
		Ja	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4  1 
		Ja	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNCTIES



Conventioneel



Turbohetelucht



Hete lucht



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4

Eco Turbo
Hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / ovenschotels / pasta schotel / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		—	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Gebakken vis / en in vetvrij papier of aluminiumfolie verpakte gerechten (papillote) (filets, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet / moten vis		—	2 (Medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		—	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		—	2 (Medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		—	2 (Medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	 Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taart	 Taart	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza	 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken		—	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.

Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig).

De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of opvangschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water
-------------	---------	--	---	-------------------------	----------------------------

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale

reinigingsresultaten.

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

ACCESSOIRES

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

BOILER

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

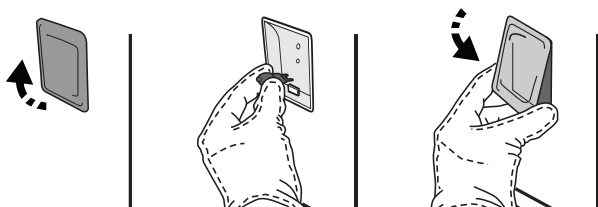
Nadat de functie "Turbohetelucht + Stoom" lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Verwijder de roostergeleiders.
3. Neem het lampenkapje weg.
4. Vervang het lampje.
5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.
6. Monteer de roostergeleiders terug.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

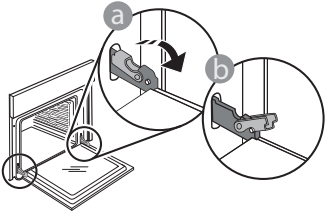
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EG-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

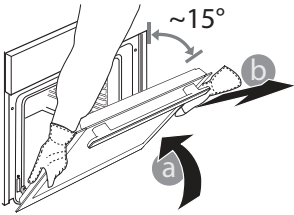


DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

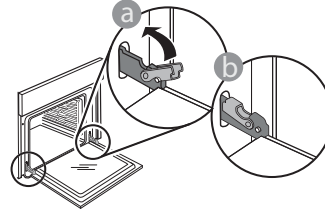
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



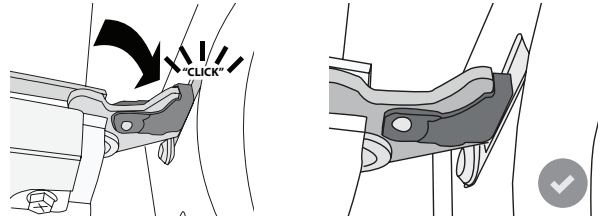
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



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



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

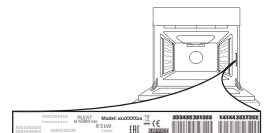
PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm. De functie gaat niet van start.	De "DEMO"-modus is actief.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur is geblokkeerd.	Reinigingscyclus bezig.	Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

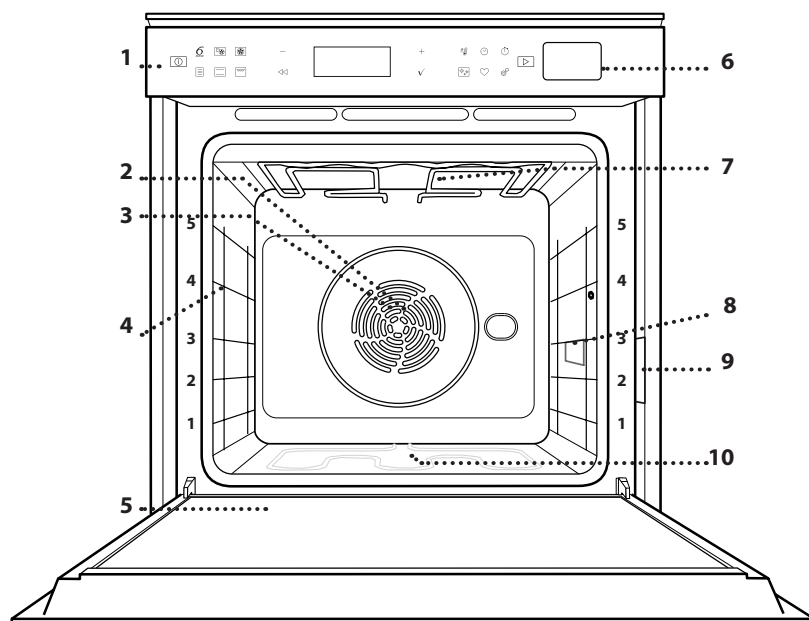


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

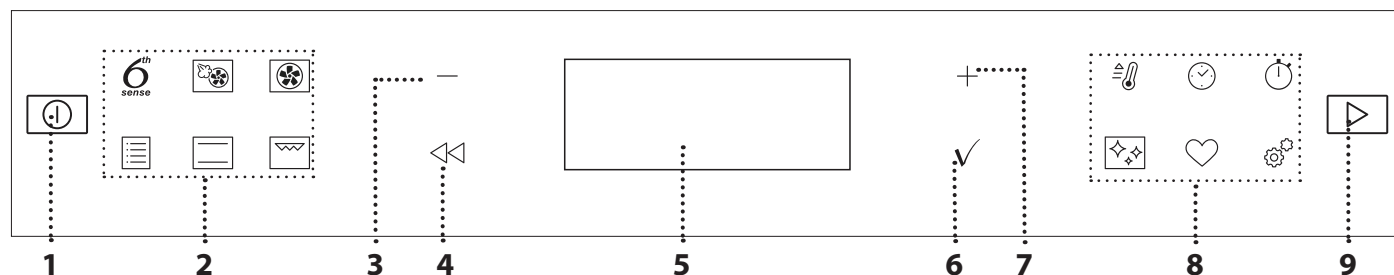
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna / grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)**

Do włączania lub wyłączenia kuchenki mikrofalowej, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIISK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. COFNIJ

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

Służy do natychmiastowego uruchomienia funkcji.

6. POTWIERDZIĆ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

7. PRZYCIISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

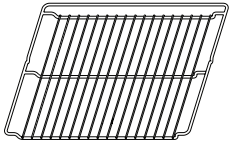
Szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

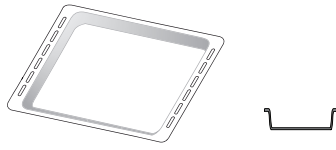
AKCESORIA

RUSZT



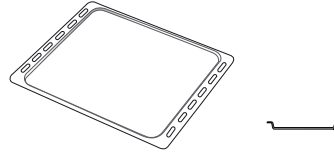
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



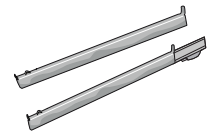
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

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, czy 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.

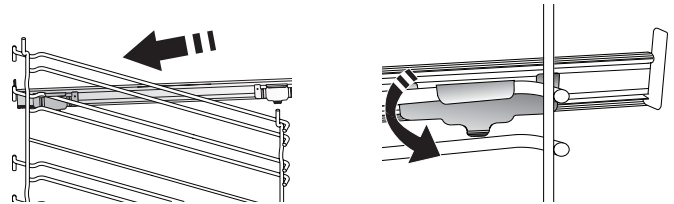
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- 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: Przesuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

FUNKCJE

6th
sense

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.



TRADYCYJNE 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 gorące 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. Delikatny, przerywany obieg powietrza zapobiega nadmiernemu wysychaniu potraw. 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, zapiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie 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.



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



CZASOMIERZE

Do edycji wartości czasowych funkcji.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



CZYSZCZENIE

• AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA - PYRO

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać

tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

• 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 urządzenia.

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 ("On"), wszystkie polecenia są aktywne, a 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. USTAWIENIE 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).



Nacisnąć **+** lub **-** aby wybrać 16 „High” (Wysoki) lub 13 „Low” (Niski), a następnie 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 wcisnąć **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut.

Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

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

Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku .

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA


Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

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 \checkmark celem potwierdzenia.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia. Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać. Wciśnięcie \ll pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć $+$ lub $-$, by ją zmienić, a następnie nacisnąć \checkmark , 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 \checkmark . Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/ pieczenia: Wcisnąć \checkmark 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 \checkmark .

KONIEC (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu gotowania/ 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 \checkmark , aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do komory i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia gotowania/ pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną 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 \ll , 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 poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć $+$ lub $-$, aby ustawić żadaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem \checkmark .

WYPIECZENIE / 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 \checkmark 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.

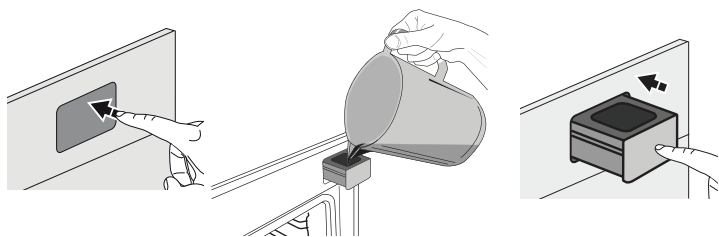
Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

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 około 1,5 litra.

Zamknąć szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



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 żądanej 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 fazie opóźnienia po wciśnięciu piekarnika wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje 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 ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”.

W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić jedzenie w komorze urządzenia, zamknąć drzwiczki i rozpocząć gotowanie, naciskając lub .

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 grzejących.

Aby wznowić proces gotowania, 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, po czym wcisnąć , aby kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetla komunikat, aby sprawdzić potrawę.



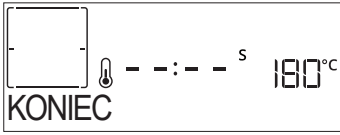
Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć lub , aby kontynuować gotowanie.



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

Sygnal dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że gotowanie 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.

PRYZRUMIENIANIE

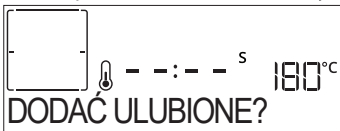
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.





Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć , aby rozpocząć pięciminutowy 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.

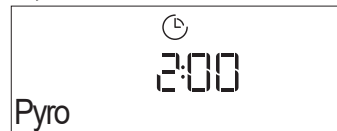
. CZYSZCZENIE







• AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO


Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro.

Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Piroliza” usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych. Funkcję „Piroliza” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia. Nacisnąć , aby wyświetlić „Piro” na wyświetlaczu.



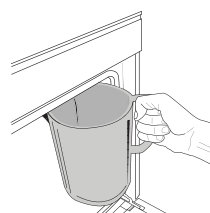
Nacisnąć  lub , aby wybrać żądany cykl a następnie nacisnąć , aby potwierdzić. Po wybraniu cyklu, jeśli chcemy, nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę zakończenia cyklu (opóźnienie rozpoczęcia), następnie nacisnąć , aby potwierdzić.


Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z podpowiedzią, następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć  po wykonaniu tych czynności: piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia a drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu. o ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

• OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania umożliwia spuszczenie wody tak, aby nie pozostawała w zbiorniku. Wskazane jest, aby opróżnianie przeprowadzać zawsze po każdym użyciu piekarnika.

W każdym razie, po określonej liczbie używania, działanie to będzie obowiązkowe i bez opróżnienia nie będzie można uruchomić funkcji parowania, przed jej wykonaniem.



Po wybraniu funkcji „Opróż. wody” lub gdy sugeruje to komunikat na wyświetlaczu, nacisnąć przycisk  i postępować zgodnie ze wskazanymi czynnościami: Otworzyć drzwiczki i włożyć duży dzbanek pod dyszę spustową


znajdującą się u dołu po prawej stronie panelu. Po rozpoczęciu opróżniania, utrzymać dzbanek w niezmiętej pozycji, aż do zakończenia operacji.

Wyświetlacz pokaże, kiedy zbiornik zostanie całkowicie opróżniony.

Uwaga: nie można wykonać tej czynności przed upływem 4 godzin od zakończenia ostatniego cyklu (lub od ostatniego napełnienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „GORĄCA WODA! - PROSZĘ CZEKAĆ”. Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

• ODKAMIENIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwi utrzymanie wytwornicy pary i jej przepływu w najlepszym stanie.

Funkcja jest wykonywana w kilku etapach: opróżnianie, odkamienianie, płukanie. Po włączeniu funkcji, należy wykonać wszystkie czynności wskazywane na wyświetlaczu i nacisnąć  po zakończeniu każdego etapu, aby zacząć następny. Przeciętny czas trwania całej funkcji to około 190 minut.

Uwaga: Jeżeli funkcja zostanie zatrzymana w jakimkolwiek momencie, cały cykl usuwania kamienia musi zostać powtórzony.

» OPRÓŻNIANIE

Przed odkamienianiem konieczne będzie opróżnienie wody ze zbiornika: aby wykonać operację w najlepszy sposób, postępować zgodnie z opisem w odpowiednim akapicie .

Uwaga: nie można wykonać tej czynności przed upływem 4 godzin od zakończenia ostatniego cyklu (lub od ostatniego napełnienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „GORĄCA WODA! - PROSZĘ CZEKAĆ”. Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

» ODKAMIENIANIE

Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 1,7 litra wody pitnej.


Odkamieniacz WPRO jest zalecanym profesjonalnym produktem do uzyskania optymalnej efektywności funkcji pary w piekarniku. Należy postępować zgodnie z instrukcjami użycia podanymi na opakowaniu odkamieniacza. 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.

Po zakończeniu odkamieniania należy opróżnić wodę ze zbiornika

» PŁUKANIE

Aby wyczyścić zbiornik i obwód przepływu pary, należy wykonać cykl płukania. Napełnić zbiornik


wodą pitną, aż na wyświetlaczu pojawi się „POJEMNIK PEŁNY”, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć płukanie. Na końcu, na wyświetlaczu pojawi się prośba o powtórzenie tej fazy przez ponowne opróżnianie i płukanie.


Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

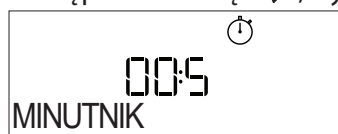
Funkcje pieczenia nie mogą być aktywowane podczas cyklu czyszczenia.

Uwaga: Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji.

• MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może służyć za czasomierz. 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 - , by zmienić czas ustawiony w timerze.


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	1/2	 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
	CIASTA I CIASTKA	Wyrastanie ciast w formie	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg	 3
Ciastka i ciasta nadziewane		Herbatniki	0,2 - 0,6 kg	 3	
		Ptysie	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	
	Chleb tostowy w formie 🍞	400 - 600 g na sztukę	-	 2	
	Duży bochenek 🍞	0,5 - 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

Taca lub forma do ciasta
na ruszcieBlacha na ściekający
tłuszcz /
Blacha do pieczenia lub
taca na ruszcieBlacha na ściekający
tłuszcz / Blacha do
pieczeniaBlacha na ściekający
tłuszcz
napełniona 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


Taca lub forma do ciasta
na ruszcie


Blacha-ociekacz/ Blacha
do pieczenia lub taca na
ruszcie


Blacha na ściekający
tłuszcz / Blacha do
pieczenia


Blacha na ściekający
tłuszcz napełniona 500 ml
wody

TABELA PIECZENIA

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
Ptysie		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
		Tak	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		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
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		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 ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg



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 faszerowane (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 3 2 1
Okrągła pizza	 Pizza	Tak	210	40 - 60	5 3 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) / lazania (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
Plastry 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	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

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 urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie

cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. 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”.

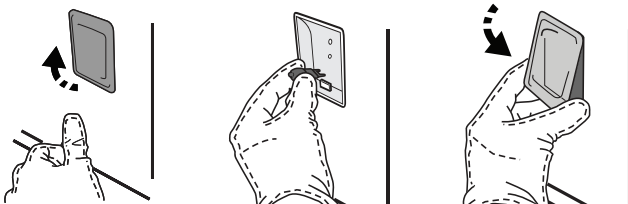
Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para”, zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

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.

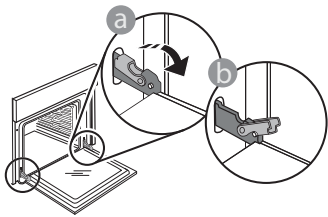
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

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

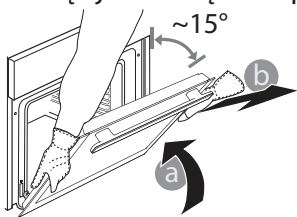


ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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

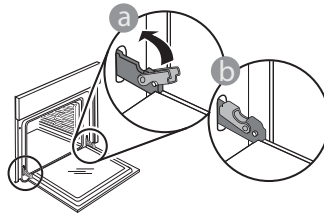


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, zamykając je i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, kładąc je na miękkim podłożu.

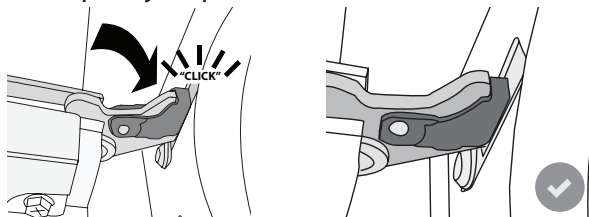


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

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.

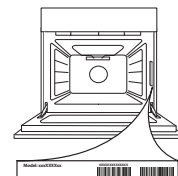
USUWANIE USTEREK

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	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.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się. Funkcja nie włącza się.	Tryb „DEMO” jest uruchomiony.	Przejdź do „DEMO” w „USTAWIENIA” i wybrać „Wył”.
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO” jest „Wł”.	Przejdź do „ECO” w „USTAWIENIA” i wybrać „Wył”.
Nie można otworzyć drzwiczek.	Wykonywany jest cykl czyszczenia.	Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie.



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.



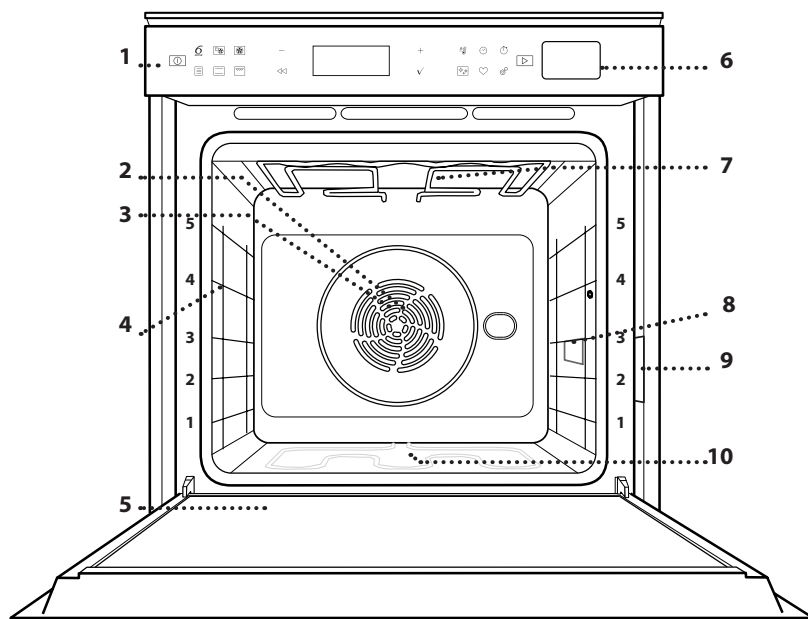

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register



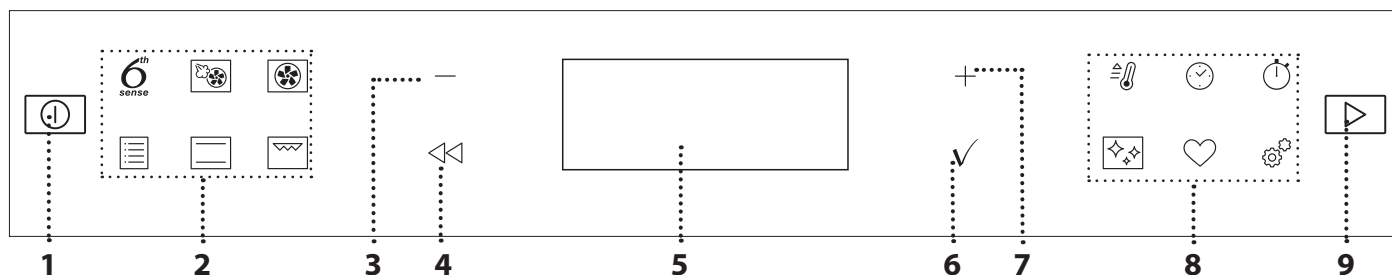
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Sertar apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Becul
9. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. ON / OFF

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.

În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIȘAJ

Pentru activarea imediată a unei funcții.

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

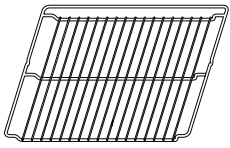
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcție folosind setările specificate sau de bază.

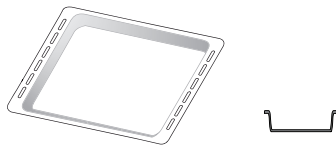
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



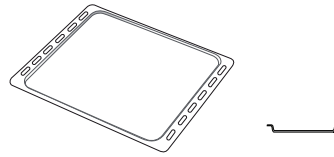
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



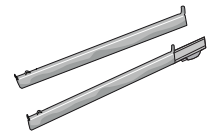
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

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 GRĂTARULUI 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 grătarul metalic.

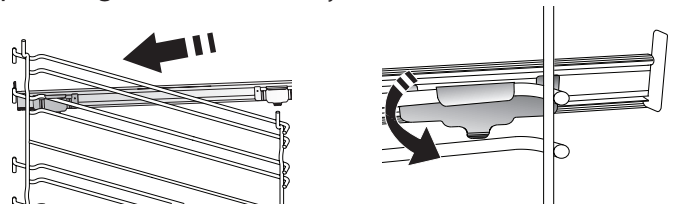
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

- 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 clemă 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 clemii pe 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 diferitor mâncăruri care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim 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 CONVENȚIONALE

• CONVECTIE

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.

• GAT CONGELATE

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.

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

» ECO AER FORȚAT

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.



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigarilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, 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.



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcțiilor.



TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



CURĂȚARE

• CURĂȚARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (Pyro) și un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

• 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.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.



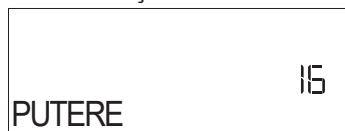
Apăsați + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

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).



Apăsați + sau — pentru a selecta 16 „Ridicat” sau 13 „Redus” și apăsați ✓ pentru confirmare.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

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 un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), apăsați + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

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.

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 Aer forțat sau Convecție). Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

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

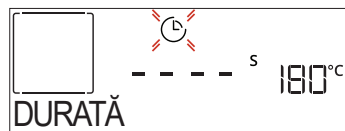




Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau — pentru a o modifica, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și


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.

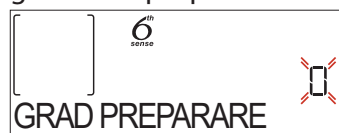
GREUTATE / ÎNĂLȚIME / PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)




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).

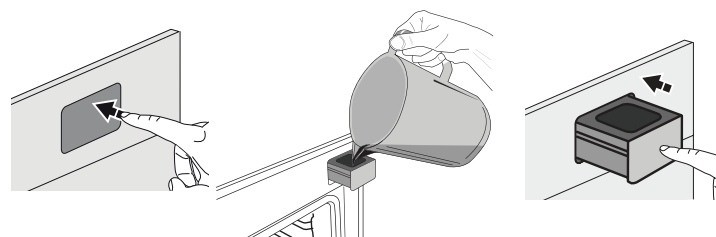
. PREPARARE CU ABURI

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. Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă.




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 etapei de amânare, prin apăsare pe , cuptorul vă va întreba dacă doriți să treceți peste această etapă, pornind 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 prin apăsare pe  sau .

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 și închideți

ușa, apoi apăsați  pentru a continua procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.

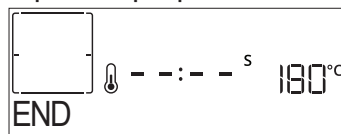



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și apăsați pe  sau  pentru a continua prepararea.

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 memorați.

RUMENIRE

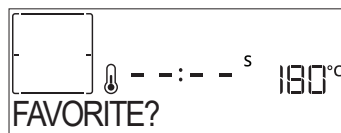
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.







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  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 apăsat 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 suprascrierea 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.


CURĂȚARE

CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO



Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.


Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare. Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați sticla ușii interioare înainte de a utiliza funcția Pyro. Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsați pe  pentru ca mesajul „Pyro” să apară pe afișaj.



Apăsați + sau — pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsați  pentru a confirma. Odată ce a fost selectat un ciclu, dacă doriți, apăsați + sau — pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), apoi apăsați  pentru a confirma.

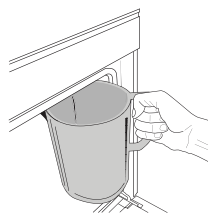
Curățați ușa și scoateți toate accesoriile conform indicațiilor, apoi închideți ușa și apăsați  când ați terminat: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, în timp ce ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de număratoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.


Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

EVACUARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dată când s-a utilizat cuptorul.

Oricum, după câteva utilizări, această acțiune va fi obligatorie și nu veți putea porni o funcție de preparare cu aburi până când acțiunea nu va fi finalizată.



Odată selectată funcția „Evacuare” sau atunci când aceasta este sugerată de pe afișaj, apăsați pe  și urmați etapele 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.

Pe afișaj va fi indicat momentul în care rezervorul trebuie golit complet.

Vă rugăm să rețineți: 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.

DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a boilerului și circuitului de aburi.

Funcția este împărțită în câteva etape: evacuare, decalcifiere, clătire. Odată pornită funcția, urmați toți pașii indicați pe afișaj și apăsați pe  în momentul finalizării acesteia pentru a începe fiecare etapă.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 190 de minute.

Vă rugăm să rețineți: Dacă funcția este oprită în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat.

» EVACUARE

Înainte de decalcifiere, va fi necesară golirea rezervorului: pentru a efectua această operațiune în cel mai bun mod posibil, procedați astfel cum se descrie în paragraful aferent.

Vă rugăm să rețineți: 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.

» DECALCIFIEREA


Pentru cele mai bune rezultate de decalcifiere, vă recomandăm să umpleți rezervorul cu o soluție compusă din 75 g din produsul special WPRO și 1,7 litri de apă de băut.

Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul post-vânzare sau www.whirlpool.eu

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.

Imediat ce etapa de decalcifiere s-a finalizat, rezervorul trebuie golit

» CLĂTIRE



Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Umpleți rezervorul cu apă de băut până când se afișează „RECIPIENT PLIN”, apoi apăsați  pentru a porni clătirea. La final, afișajul vă va indica să repetați această etapă efectuând evacuarea și clătirea din nou.

Nu opriți cuptorul până când nu s-au finalizat toți pașii solicitați de funcție.

Funcțiile de preparare nu pot fi activate în timpul ciclului de curățare.

Vă rugăm să rețineți: Pe afișaj va apărea un mesaj pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

. 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 pe + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pe  pentru a activa temporizatorul.





Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea 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.


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 numărătoarea 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 numărătoarea 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
Frigărui		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 grași	o tavă	—	3
		Broccoli	o tavă	-	3
		Conopidă	o tavă	-	3
		Altele	o tavă	-	3
		Prăjituri în forma	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—
PRĂJITURI ȘI PATISERIE	Patiserie și plăcinte	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Profiterol	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 	
	Chiflă sandviș în tavă de copt 🍞	400 - 600 g fiecare	—	2 	
	Pâine mare 🍞	0,5 - 2,0 kg	—	2 	
	Baghete 🍞	200 - 300 g fiecare	-	3 	
PIZZA	Subțire	tavă rotundă	-	2 	
	Pufoasă	tavă rotundă	-	2 	
	Congelate	1 - 4 straturi	-	2 	

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic




















Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt

Tavă de colectare a 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	 3
Prăjitură mică / Brioșă	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	 3
Torturi dospite	REDUS	Da	170 - 180	40 - 60	 2
Pandișpan	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	REDUS	Da	200 - 220	20 - 40	 3
Franzelă	REDUS	Da	170 - 180	70 - 100	 3
Pâine mică	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	 3
Baghetă	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	 3
Cartofi copti	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	Da	180 - 200	60 - 100	 3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	MEDIU	Da	160 - 180	60-80	 3
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	Da	200 - 220	40 - 50	 3
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	Da	200	55 - 65	 3
Friptură de miel	MEDIU	Da	180 - 200	65 - 75	 3
But de porc pentru tocăniță	MEDIU	Da	160 - 180	85 - 100	 3
Carne de pui/biblică/rață 1 – 1,5 kg	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de pui /biblică / rață (tăiată în bucăți)	MEDIU	Da	200 - 220	55 - 65	 3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	Da	180 - 200	25 - 40	 3
File de pește	RIDICAT	Da	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESORII


Grătar metalic


























































































Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic


Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic


Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt


Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
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 / briose		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



Convectie



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco aer forțat

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
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 / medaioane 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 3 2 1
Pizza rotundă	Pizza	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 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
Bucăți de carne (iepure, pui, 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 preparare 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 gătit suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi 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.

ACCESORII

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt

Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

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-le 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.

- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține

rezultate optime de curățare.

- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORII

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.

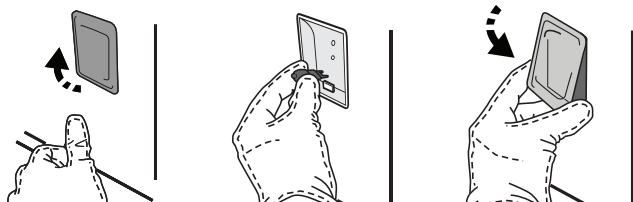
După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătit cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

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.

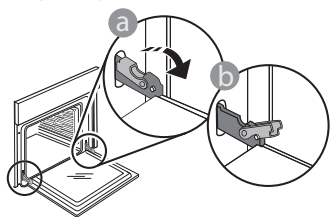
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

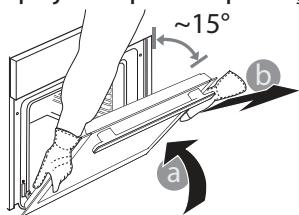


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

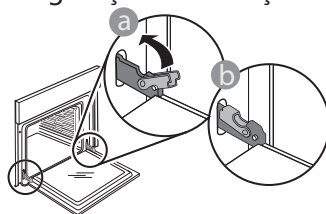
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



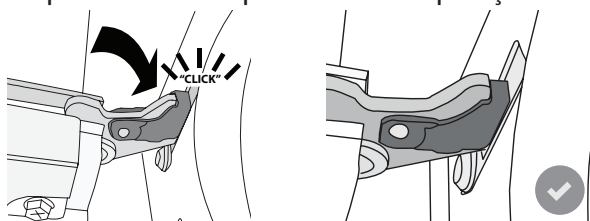
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



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 aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

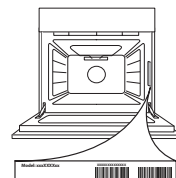
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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.	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. Funcția nu se activează.	Modul „DEMO” este în funcțiune.	Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se deschide.	Ciclul de curățare în curs de desfășurare.	Așteptați finalizarea funcției și răcirea cuptorului.



Politicele, 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.





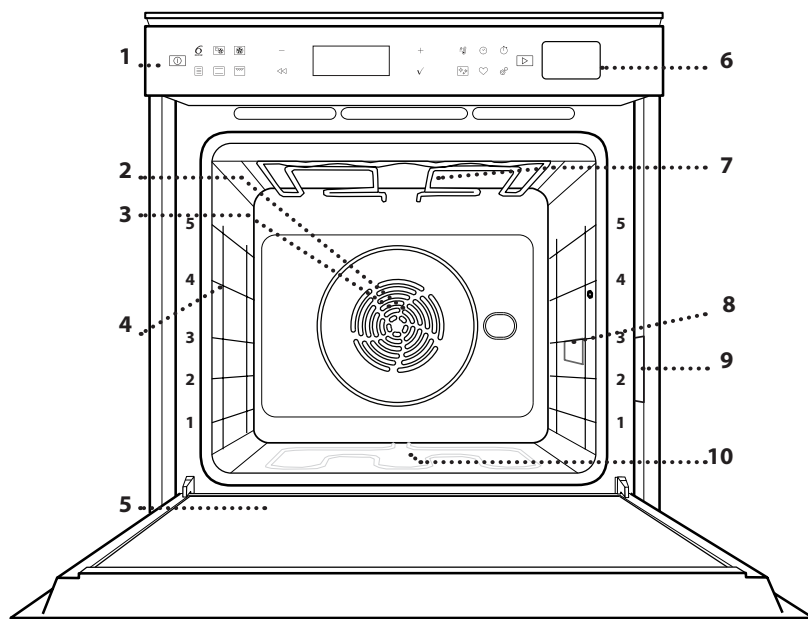
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na
www.whirlpool.eu/register



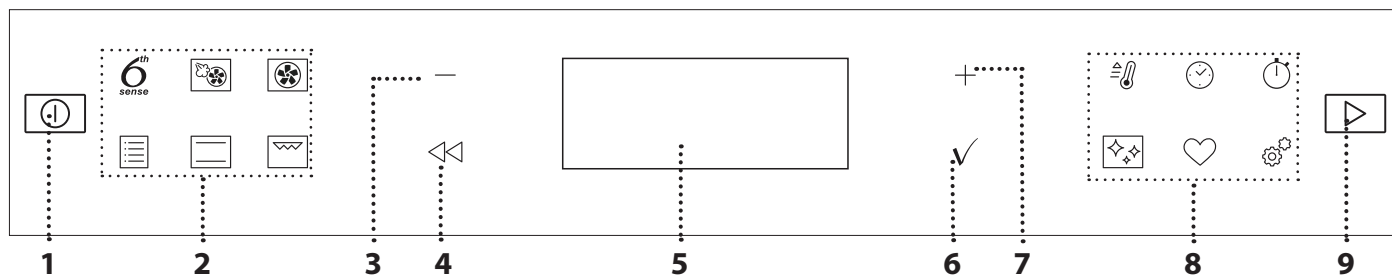
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej
časti rúry)
5. Dvere
6. Zásuvka na vodu
7. Horný ohrevný článok/gril
8. Osvetlenie
9. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

Na okamžité spustenie funkcie.

6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

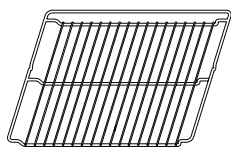
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

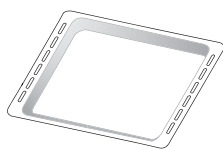
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



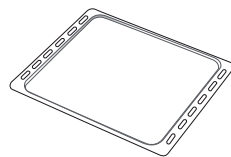
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



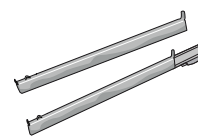
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

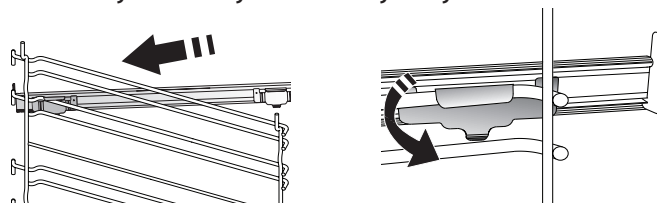
- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuniete do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV

(AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustíte na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktovej úrovni.

FUNKCIE

6th
sense

6th SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetkých typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza).

Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.



HORÚCI VZDUCH + PARA

Kombinácia vlastností pary s vháňaným vzduchom vám umožňuje pripravovať jedlá chrumkavé a zhnednuté zvonka, ale zároveň mäkké a šťavnaté vnútri. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame zvoliť VYSOKÚ úroveň pary na prípravu rýb, STREDNÚ na mäso a NÍZKU na chlieb a zákusky.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



TRADIČNÉ FUNKCIE

• KONVEKČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

• FUNKCIE COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

• TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

• MRAZENÉ JEDLÁ

Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.

• ŠPECIÁLNE FUNKCIE

» MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.

» KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» ROZMRAZOVANIE

Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» UDRŽIAV. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» ECO HORÚCI VZDUCH

Na pečenie plnených kusov mäsa a rezňov mäsa na jednej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



GRILL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.



RÝCHLY PREDOHREV

Na rýchle predhriatie rúry.



ČASOVAČE

Na funkciu úpravy časových hodnôt.



ČASOVAČ

Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.



ČISTENIE

• PYROLYTICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

• VYPÚŠŤANIE

Na automatické vypúšťanie vody z ohrievača na prípravu jedla, aby v spotrebiči nezostávala zvyšková voda, keď sa nejaký čas nepoužíva.

• ODVÁPŇOVANIE

Na odstraňovanie usadenín vodného kameňa z ohrievača. Odporúčame používať túto funkciu pravidelne. Ak sa tak nestane, na displeji sa objaví správa s pripomienkou, aby ste rúru vyčistili.



NASTAVENIA

Na úpravu nastavení rúry.

Keď je aktívny ECO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim deaktivovať, v menu NASTAVENIA zvolíte DEMO a potom „Vyp“.

Po zvolení PŔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.



OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English“.



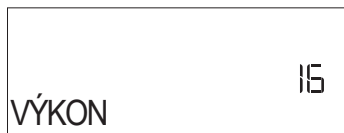
Stlačením + alebo – môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.

Výber potvrdíte stlačením ✓.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením ⚙.

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



Stlačením + alebo – zvolíte 16 „Vysoký“ alebo 13 „Nízky“ a potvrdíte stlačením ✓.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete výkon, je potrebné nastaviť aktuálny čas. Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením + alebo – a potom stlačte ✓: Na displeji blikajú dve minútové číslice.

Minúty nastavíte stlačením + alebo – a potvrdíte stlačením ✓.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení ⚙.

4. ZOHREJTE RÚRU


Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch“ alebo „Konvekčné pečenie“).

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

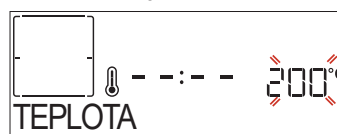
Stlačte , čím rúru zapnete: na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stlačením + alebo – a potom potvrdíte stlačením ✓.

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte <<, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU/ ÚROVEŇ PARY



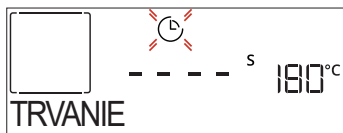
Keď na displeji bliká hodnota, pomocou + alebo – ju zmeňte, potom potvrdíte stlačením ✓ a pokračujte



zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné). Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Pri funkcii „Vháňaný vzduch + Para“ si môžete vybrať množstvo pary z nasledujúcich hodnôt: 1 (nízke), 2 (stredné), 3 (vysoké).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/úroveň grilu zmeniť pomocou + alebo -.


TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou + alebo - nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrdte stlačením ✓. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo  a spustíte funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : zmeňte ju stlačením + alebo - a potom potvrdte stlačením ✓.



ČAS UKONČENIA (ODLOŽENIE ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka  bliká.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením + alebo -, potvrdte ho stlačením ✓ a aktivujte funkciu. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia. Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas času čakania môžete stlačiť + alebo - na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť  na zmenu ďalších nastavení. Stlačením  sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA / PIZZA (OKRÚHLA-PLECH-VRSTVY)




Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte + alebo - na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrdte stlačením ✓.

STUPEŇ VARENIA / ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte + alebo - na voľbu želanej úrovne od polosurové (-1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo  a spustíte funkciu. V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia nízku (-1) a vysokú (1).

VARENIE POMOCOU PARY

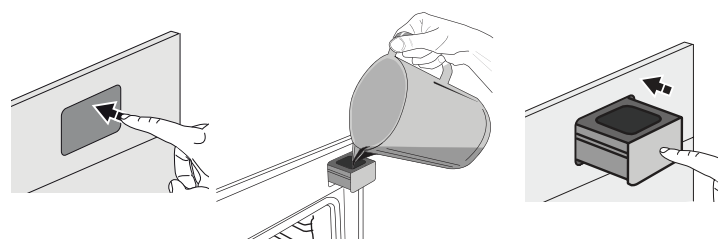
Po zvolení funkcie Vháňaný vzduch + Para alebo jedného z receptov priradených k 6th Sense je možné pripravovať akýkoľvek druh jedla vďaka použitiu pary. Para sa šíri v jedle rýchlejšie a rovnomernejšie v porovnaní s prípravou jedla iba pomocou horúceho vzduchu typickou pre tradičné funkcie. Znižuje sa tým čas prípravy, v jedle sa uchováva cenné výživné látky a pri všetkých receptoch dosiahnete vynikajúce, naozaj chutné výsledky.

Počas celej prípravy jedla pomocou pary musia dvierka zostať zatvorené.

Pre prípravu jedla pomocou pary je potrebné naplniť nádrž v rúre s použitím zásuvky na ovládacom paneli. Keď sa na displeji zobrazí výzva PRIDAJTE VODU alebo NAPLNÍŤ ZÁSUVKU, ľahkým zatlačením na zásuvku ju otvorte.

Pomaly nalejte pitnú vodu, kým sa na displeji nezobrazí PLNÁ NÁDRŽ. Maximálna kapacita nádrže je cca 1,5 litra.


Zatvorte zásuvku tak, že ju opatrne potlačíte k panelu, až je celkom zatvorená. Zásuvka musí vždy byť zatvorená, ak do nej práve nenalievate vodu.




Vodu treba priliať iba vtedy, keď nádrž nie je dostatočne plná na dokončenie prípravy jedla. Nenapĺňajte nádrž, keď je rúra vypnutá ale kým sa na

displeji nezobrazí výzva.

3. SPUSTENIE FUNKCIE


Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením .

Počas fázy odkladu sa po stlačení  rúra opýta, či chcete preskočiť túto fázu a ihneď spustiť funkciu.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu.

Stlačením  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa.



Stlačením  sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

4. PREDOHREV



Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO.

V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením  alebo .

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predohrevu, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou  alebo .


5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dvierka.



Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.




Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a po stlačení  bude príprava jedla pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

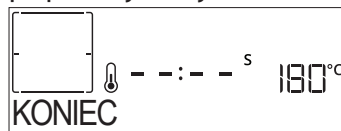




Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a po stlačení  alebo  bude varenie pokračovať.

Upozornenie: Stlačením  tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. UKONČENIE PEČENIA

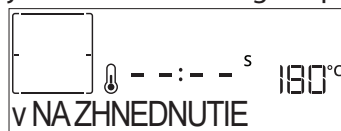
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.





Po stlačení  bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte  a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovávajú.

ZAPEKANIE

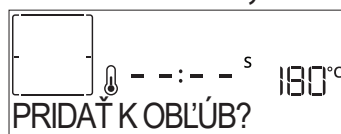
Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.





Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte  a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneď. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením , čím sa rúra vypne.

. OBLÚBENÉ


Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname obľúbených.




Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte , inak požiadavku ignorujte a stlačte .

Hneď po stlačení , stlačením  alebo  zvolte číselnú pozíciu a potvrdte stlačením .

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte : Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.




Pomocou + alebo – zvolte funkciu, potvrdte stlačením ✓ a potom aktivujte stlačením .

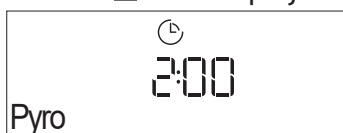
ČISTENIE

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE


Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté. Ak chcete dosiahnuť optimálny výsledok čistenia, pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte z vnútra spotrebiča nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte  a na displeji sa zobrazí „Pyro“.



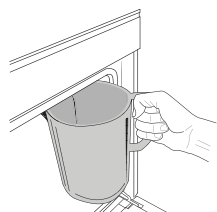
Stlačte + alebo – na voľbu želaného cyklu a potvrdte stlačením ✓. Po zvolení cyklu môžete stlačiť + alebo – na nastavenie času ukončenia (odloženie štartu) a potom potvrdiť stlačením ✓.


Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dvierka a stlačte : rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji sa zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus. Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

VYPÚŠŤANIE

Funkcia vypúšťania umožňuje vypustiť vodu, aby nezostávala v nádrži. Odporúča sa vypustiť ju po každom použití rúry.

Po určitom počte použití bude tento úkon povinný a funkcia pary sa nebude dať spustiť, kým ho nedokončíte.



Po zvolení funkcie Vypúšťanie alebo na výzvu na displeji stlačte  a postupujte podľa zobrazených úkonov. Otvorte dvierka a pod vypúšťaciu dýzu na spodnej pravej strane panelu postavte veľkú nádobu. Nádobu


musíte nechať na mieste, až kým sa vypúšťanie nedokončí.

Displej zobrazí, kedy treba nádrž úplne vypustiť.

Upozornenie: Tento úkon je možné vykonať až po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo od posledného naplnenia výrobku). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA – PROSÍM, POČKAJTE. Nádobu musí byť aspoň 2-litrová.

ODVÁPŇOVANIE

Táto špeciálna funkcia, ktorú treba pravidelne aktivovať, vám umožňuje udržiavať ohrievač a parný okruh v najlepšom stave.

Funkcia je rozdelená na niekoľko fáz: vypúšťanie, odvápnovanie, oplachovanie. Po spustení funkcie postupujte podľa krokov zobrazených na displeji a po skončení stlačte , aby ste prešli na ďalšiu fázu.

Celá funkcia trvá v priemere okolo 190 minút.

Upozornenie: Ak funkciu kedykoľvek zastavíte, celý cyklus odvápnovania sa musí zopakovať.

» VYPÚŠŤANIE

Pred odvápnením bude potrebné vyprázdiť nádrž. Najlepšie je postupovať tak, ako je opísané v príslušnom odseku.

Upozornenie: Tento úkon je možné vykonať až po uplynutí 4 hodín od posledného cyklu (alebo od posledného naplnenia výrobku). Počas čakania sa na displeji bude zobrazovať správa VODA JE HORÚCA – PROSÍM, POČKAJTE. Nádobu musí byť aspoň 2-litrová.

» ODVÁPŇOVANIE

Aby bolo odvápnovanie najúčinnnejšie, odporúčame naplniť nádrž roztokom pozostávajúcim zo 75 g špeciálneho produktu WPRO a 1,7 litra pitnej vody.


Odvápňovač WPRO je odporúčaný profesionálny produkt na údržbu, ktorý pomáha udržiavať najlepší výkon parnej funkcie vašej rúry. Postupujte podľa pokynov na používanie na obale. Môžete si ho objednať a ďalšie informácie získate v popredajnom servise alebo na

www.whirlpool.eu

Whirlpool nebude zodpovedať za škody spôsobené používaním iných čistiacich produktov dostupných na trhu.

Po skončení fázy odvápnovania treba nádrž vyprázdiť.

» PREPLACHOVANIE

Pre vyčistenie nádrže a parného okruhu treba vykonať aj cyklus oplachovania. Naplňte nádrž pitnou vodou, kým sa na displeji nezobrazí PLNÁ NÁDRŽ, potom stlačte  a začne sa preplachovanie. Na konci vás displej vyzve, aby ste zopakovali túto fázu vypustením a opätovným prepláchnutím. Rúru nevypínajte, kým nie sú ukončené všetky kroky potrebné pri tejto funkcii.

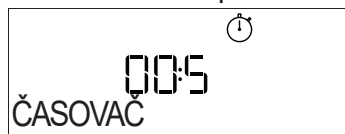
Funkcie prípravy jedla nemožno aktivovať počas cyklu čistenia.

Upozornenie: Na displeji sa zobrazí správa, ktorá vám pripomenie, aby ste túto činnosť robili pravidelne.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časomer. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte + alebo — : Na displeji bude blikať ikonka ⌚ .

Pomocou + alebo — nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením ✓ .



Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Stáčaním + alebo — meníte čas nastavený na časovači.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Stlačením [⌚] rúru zapnete a potom zvolíte požadovanú funkciu.

Po spustení funkcie bude časomer ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ⌚), ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte [⌚] na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Tlačidlá zamknete stlačením a podržaním << aspoň na päť sekúnd. Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.



Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením [⌚] .

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN		NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (z času prípravy)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
LASAGNE	-	0,5 – 3 kg	-	2	
MÄSO	Hovädzie pečené	Pečenie (stupeň dovarenia 0)	-	3	
		Hamburgery (stupeň dovarenia 0)	1,5 – 3 cm	3/5 4	
	Bravč. prepečené	Pečenie	0,6 – 2,5 kg	-	3
		Klobásy a párky	1,5 – 4 cm	2/3	5 4
	Prepečené kurča	Vcelku	0,6 – 3 kg	-	2
		Plátky a prsia	1 – 5 cm	2/3	5 4
Kebab		jeden rošt	1/2	5 4	
RYBY	Filety	0,5 – 3 (cm)	-	3 2	
	Filety mrazené	0,5 – 3 (cm)	-	3 2	
ZELENINA	Pečená zelenina	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg	-	3
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg	-	3
		Pečená zelenina	0,5 – 1,5 kg	-	3
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	jeden plech	-	3
		Paradajky	jeden plech	-	3
		Papriky	jeden plech	-	3
		Brokolica	jeden plech	-	3
		Karfiol	jeden plech	-	3
		Iné	jeden plech	-	3
		Kysnuté koláče vo forme	Piškótový koláč	0,5 – 1,2 kg	-
KOLÁČE A ZÁKUSKY	Zákusky a plnené koláče	Sušienky	0,2 – 0,6 kg	-	3
		Odpalované cesto	jeden plech	-	3
		Koláčiky	0,4 – 1,6 kg	-	3
		Závin	0,4 – 1,6 kg	-	3
		Koláč plnený ovocím	0,5 – 2 kg	-	3
SLANÉ KOLÁČE	-	0,8 – 1,2 kg	-	2	
CHLIEB	Rožky 🍞	60 – 150 g každý	-	3	
	Sendvič vo forme 🍞	400 – 600 g každý	-	2	
	Veľký chlieb 🍞	0,5 - 2,0 kg	-	2	
	Bagety 🍞	200 – 300 g každá	-	3	
PIZZA	Tenká	okružla – plech	-	2	
	Hrubá	okružla – plech	-	2	
	Mrazené	1 – 4 vrstvy	-	2	

PRÍSLUŠENSTVO




Rošt

Pekáč alebo forma na
tortu
na rošteNádoba na
odkvákanie / plech na
pečenie alebo pekáč na
rošteNádoba na
odkvákanie/plech na
pečenieNádoba na
odkvákanie
s 500 ml vody



TABUĽKA PRÍPRAVY VHÁŇANÝ VZDUCH + PARA

RECEPT	ÚROVEŇ PARY	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Linecké cesto/ Sušienky	NÍZKY	Áno	140 – 150	35 – 55	 3
Malá torta / Muffin	NÍZKY	Áno	160 – 170	30 – 40	 3
Kysnuté koláče	NÍZKY	Áno	170 – 180	40 – 60	 2
Piškótový koláč	NÍZKY	Áno	160 – 170	30 – 40	 2
Focaccia	NÍZKY	Áno	200 – 220	20 – 40	 3
Bochník chleba	NÍZKY	Áno	170 – 180	70 – 100	 3
Malý chlieb	NÍZKY	Áno	200 – 220	30 – 50	 3
Bageta	NÍZKY	Áno	200 – 220	30 – 50	 3
Pečené zemiaky	STRED	Áno	200 – 220	50 – 70	 3
Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg	STRED	Áno	180 – 200	60 – 100	 3
Teľacie, hovädzie, bravčové (kúsky)	STRED	Áno	160 – 180	60 – 80	 3
Krvavý rozbíť 1 kg	STRED	Áno	200 – 220	40 – 50	 3
Krvavý rozbíť 2 kg	STRED	Áno	200	55 – 65	 3
Jahňacie pečené	STRED	Áno	180 – 200	65 – 75	 3
Dusené bravčové kolená	STRED	Áno	160 – 180	85 – 100	 3
Kurča / perlička/ kačka 1 – 1,5 kg	STRED	Áno	200 – 220	50 – 70	 3
Kurča / perlička/ kačka (kúsky)	STRED	Áno	200 – 220	55 – 65	 3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)	STRED	Áno	180 – 200	25 – 40	 3
Rybie filety	VYSOKÁ	Áno	180 – 200	15 – 30	 3

PRÍSLUŠENSTVO



Rošt



Pekáč alebo forma na tortu na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte



Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie



Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky / Linecké cesto		Áno	150	20 – 40	3
		Áno	140	30 – 50	4
		Áno	140	30 – 50	4 1
		Áno	135	40 – 60	5 3 1
Malé torty /Muffin		Áno	170	20 – 40	3
		Áno	150	30 – 50	4
		Áno	150	30 – 50	4 1
		Áno	150	40 – 60	5 3 1
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
		Áno	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Slané a sladké odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1

FUNKCIE



Tradičné



Horúci vzduch



Konvekčné pečenie



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



ECO Horúci vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Nákypy / Zapečené cestoviny / Cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		–	170	110 – 150	2
Kurča/Králik/Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Moriak/Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, vcelku)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybíe filé / Filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	4 3
Klobásy / kebaby/ rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5 4
Pečené kurča 1– 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Kolená		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Sušienky	Sušienky	Áno	135	50 – 70	5 4 3 1
Linecké koláče	Linecké koláče	Áno	170	50 – 70	5 3 2 1
Okrúhla pizza	Pizza	Áno	210	40 – 60	5 3 2 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	Menu	Áno	190	40 – 120 *	5 4 2 1
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 100 *	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4 1
Plnené kusy mäsa		–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	200	50 – 100 *	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predohrevu (keď sa vyžaduje).

Teploty a časy prípravy jedál sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte.

Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.
Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.
- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych

výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.

- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

BOJLER

Aby bol výkon rúry vždy optimálny a aby sa po čase nevytvárali usadeniny vodného kameňa, odporúčame vám pravidelne používať funkcie „Vypúšťanie“ a „Odvápňovanie“.

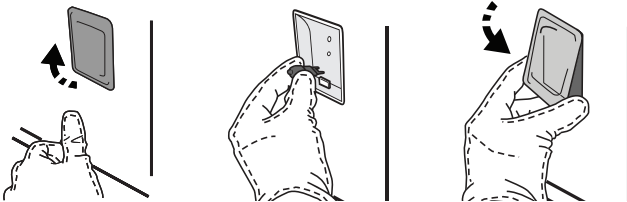
Keď ste dlhší čas nepoužili funkciu Vháňaný vzduch + Para, odporúča sa aktivovať cyklus prípravy jedla s prázdnu rúrou s úplne naplnenou nádržou.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Vyberte vodiace lišty.
3. Odstráňte kryt žiarovky.
4. Vymeňte žiarovku.
5. Vráťte kryt svietidla na miesto a zatlačte ho, aby správne zapadol na miesto.
6. Znovu nasadte vodiace lišty.
7. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

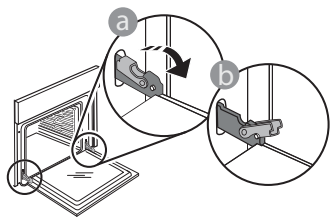
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

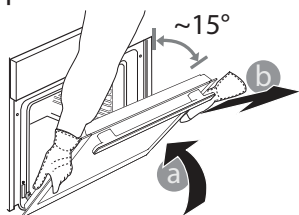


VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

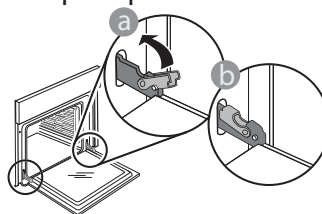


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

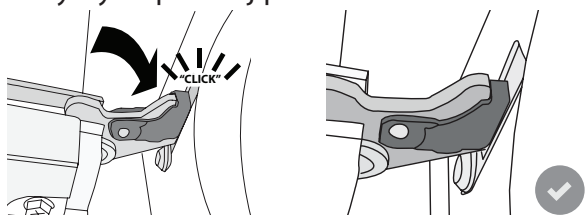


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú

zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Rúra sa nezohrieva. Funkcia sa nespúšťa.	Je spustený demo režim.	DEMO otvorte v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný Eco režim.	ECO otvorte v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

