

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.whirlpool.eu/register

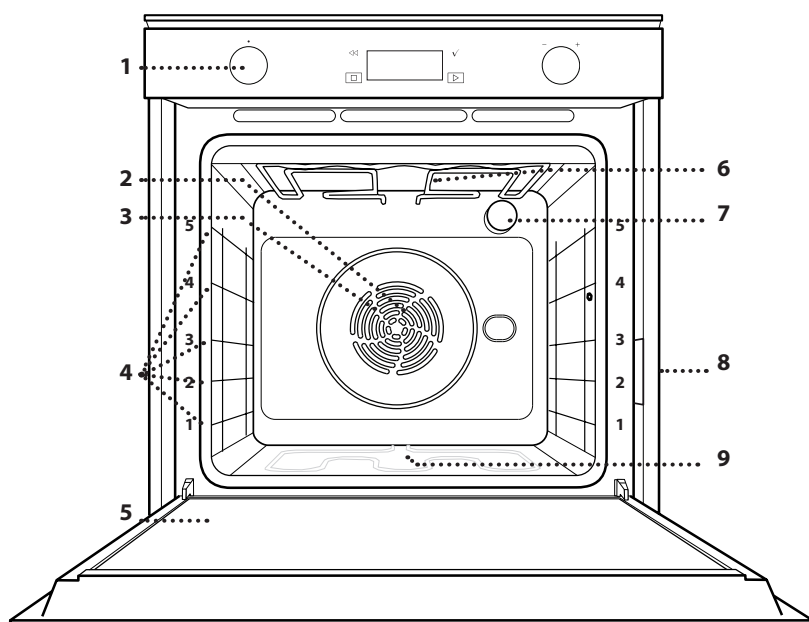


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.whirlpool.eu and following the instructions on the back of this booklet.



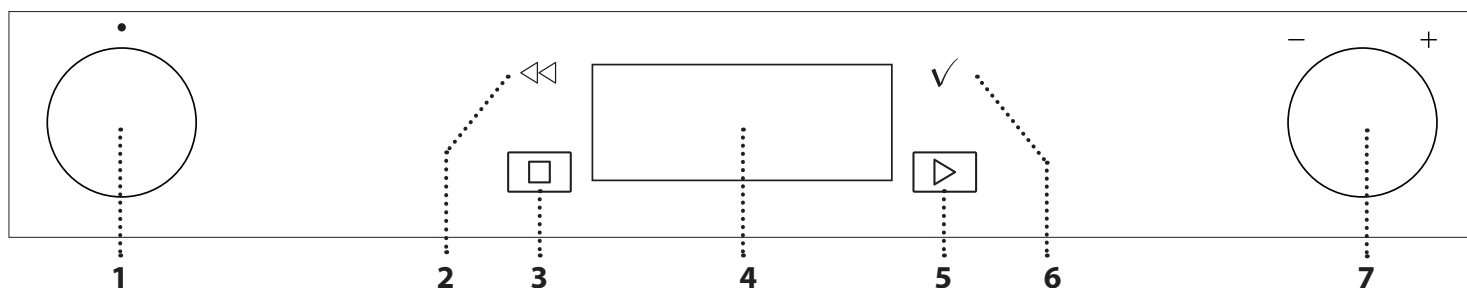
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

3. STOP

For stopping the function that is currently active.

4. DISPLAY

5. START

For immediately starting a function.

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

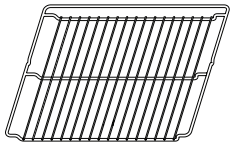
7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

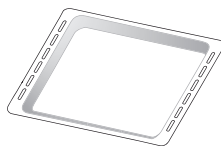
ACCESSORIES

WIRE SHELF



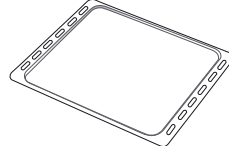
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

DRIP TRAY



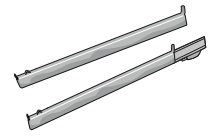
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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.

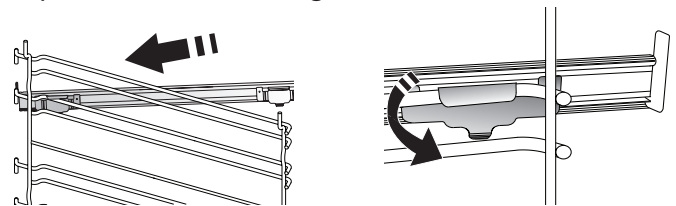
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- 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

0

OFF

To switch off the oven.

6th
sense

6th SENSE

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

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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



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.



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.



GRILL FUNCTIONS

GRILL

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

TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of

drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.

SPECIALS

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

AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C). 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.

SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

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

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

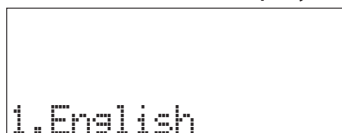
FAVORITE

For retrieving the list of 10 favorite functions.


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.



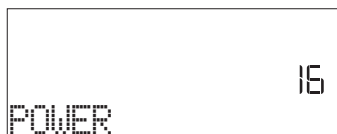
Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by turning the *selection knob* on .

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household

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



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

3. SET THE TIME

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



Turn the *adjustment knob* to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the

display. Turn the *adjustment knob* 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 turning the *selection knob* on ⚙️.

4. HEAT THE OVEN

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

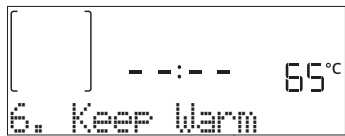
DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display.

To select an item from a menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

The display will show the name of the function and its basic settings: Press ✓ to confirm.



2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing ⏪ allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

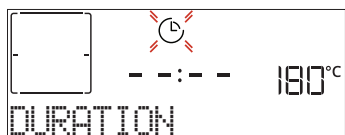


When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press ✓ to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using the *adjustment knob*.

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).

DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ▶️ to confirm and start the function.

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

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.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking: press ⏪ to change the settings.

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.



Turn the *adjustment knob* 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.

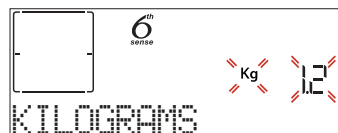
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press ⏪ to change the settings.

. 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 (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and turn the *adjustment knob* 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, turn the *adjustment knob* to level desired 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).

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

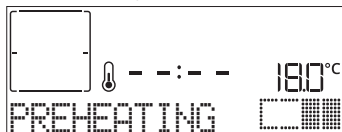
Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.

At any time you can press to stop the function that has been activated.

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

4. PREHEATING

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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it. The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

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.

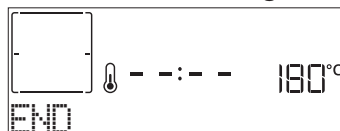


Check the food, close the door and continue cooking.

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 or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

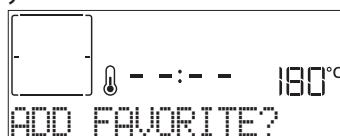
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



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 or by turning the *selection knob* to "0" to switch the oven off.

. FAVORITE

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, turn the *adjustment knob* 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, turn the *function knob* to ♥ : The display will show your list of favorite functions.



Turn the *adjustment knob* to select the function, confirm by pressing \checkmark , and then press \triangleright to activate.

. 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 the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Turn the *selection knob* on \square to show "CLEANING" on the display.



Turn the *adjustment knob* to select the desired cycle, then press \checkmark to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, turn the *adjustment knob* to set end time (start delay), then press \checkmark to confirm.

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

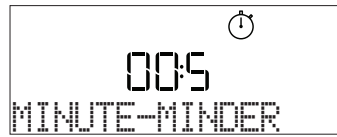
The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

. 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 turn the *adjustment knob*: The \circlearrowleft icon will flash on the display.

Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press \checkmark to activate the timer.



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

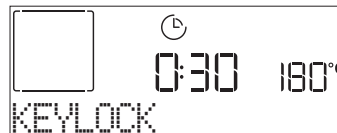
Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Turn the *selection knob* 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 \circlearrowleft icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen turn the *selection knob* to "0" to stop the function that is currently active.



































































. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold \llcorner 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 turning the *selection knob* to "0".


6th
 sense **COOKING TABLE**


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

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 |
|---|-------------|---------|--------------------|-----------------|-----------------------|
| Lasagna / 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) / lasagna (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.

- 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.

REPLACING THE LAMP

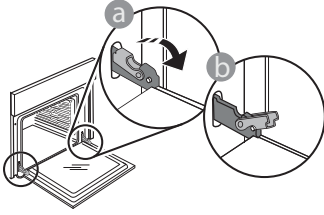
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 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.

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.

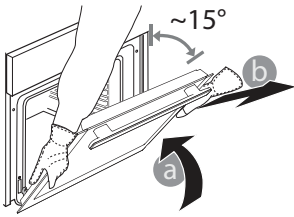
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

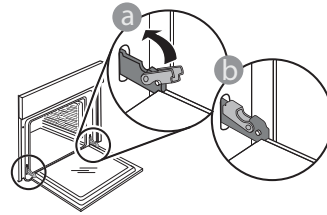


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

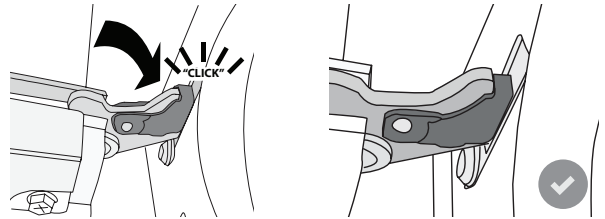
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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. | Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". |
| The oven does not heat up. | When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds. | Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off". |
| The light switches off. | "ECO" mode is "On". | Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off". |
| The door will not open. | Cleaning cycle in progress. | Wait for the function to finish and for the oven to cool down. |
| The home power goes off. | Power setting wrong. | Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW". |

PRODUCT FICHE

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

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

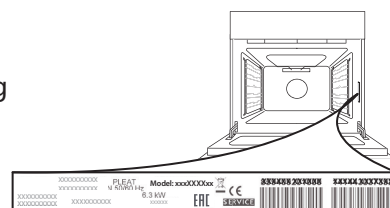
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.whirlpool.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



40001128416/B

Printed in Italy

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

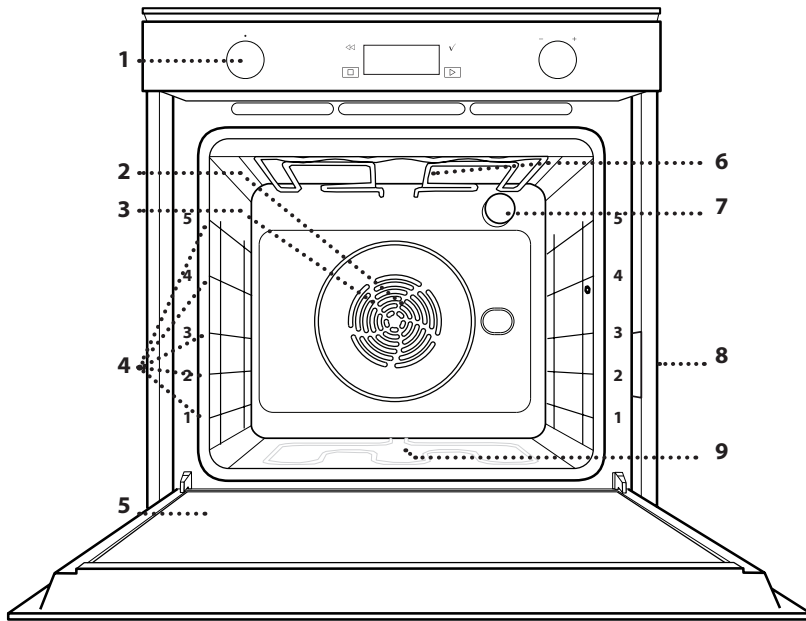


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



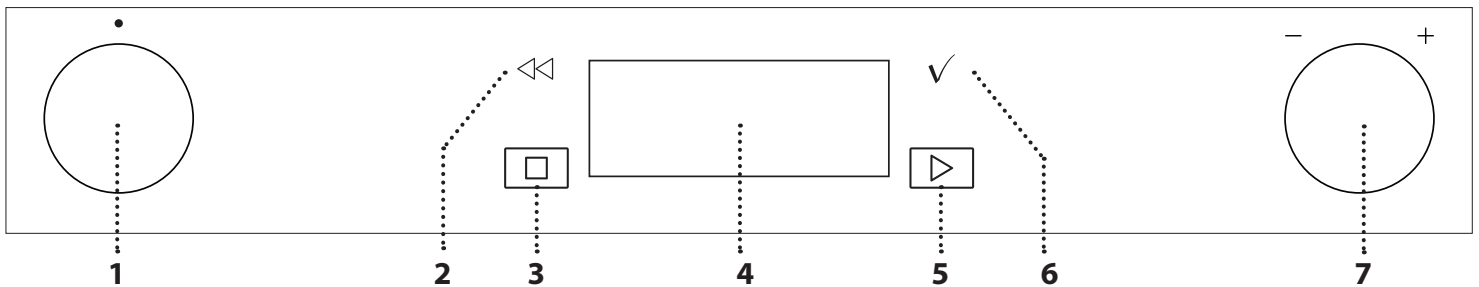
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau 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. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position « 0 » pour éteindre le four.

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

3. ARRÊT

Pour arrêter la fonction actuellement en cours.

4. ÉCRAN

5. DÉBUT

Pour immédiatement lancer une fonction.

6. CONFIRMER

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

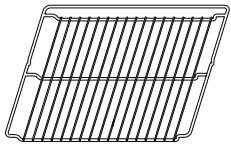
7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

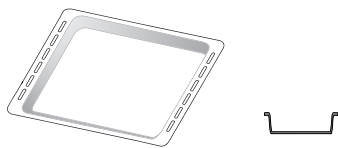
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



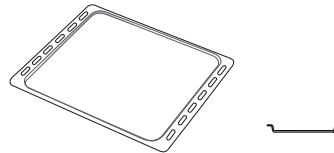
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



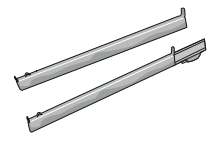
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

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.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

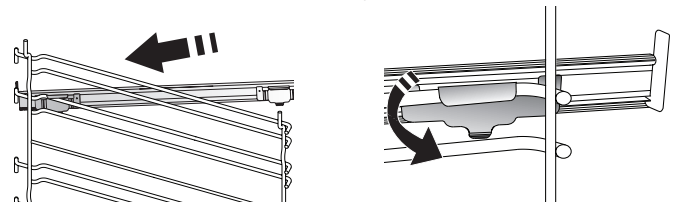
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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

0

OFF

Pour éteindre le four.

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 figurant sur le tableau de cuisson correspondant.



CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

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



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 gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.



FONCTIONS GRILL

- **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.
- **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. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



AIR BRASSÉ

Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.



FONCTIONS SPÉCIALES

• PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Convection naturelle ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.

• 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.

• GROSSES PIÈCES

Pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 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.

• DÉCONGÉLATION

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.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C). 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.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode ÉCO actif, la luminosité de l'écran est réduite et l'ampoule s'éteint après 1 minute. Il sera automatiquement réactivé lorsque vous appuyez sur une des touches.

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

En sélectionnant « REINITIALISER », le produit s'éteint et revient à son premier démarrage. Tous les réglages seront effacés.



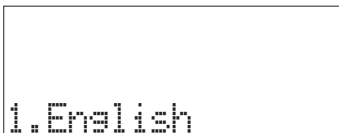
FAVORI

Pour récupérer la liste des 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 : La mention « English » apparaîtra à l'écran.



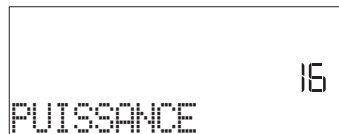
Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut être modifiée par la suite en choisissant « LANGUE » dans le menu RÉGLAGES, disponible en tournant le *bouton de sélection sur marche* .

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 bas, vous devrez diminuer la valeur (13).



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la puissance, vous devrez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure actuelle et appuyez sur : Les deux chiffres indiquant

les minutes clignotent à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur \checkmark 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 tournant le *bouton de sélection* sur on ☰ .

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant

de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à 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 : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

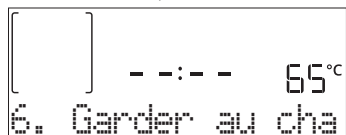
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et présenter la fonction dont vous avez besoin sur l'écran.

Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

L'écran affiche le nom de la fonction et ses réglages de base : Appuyez sur \checkmark 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 \llcorner , vous pouvez changer à nouveau le réglage précédent.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL

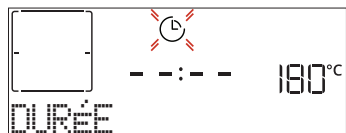


Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour les changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer, et continuer de modifier les réglages qui suivent (si c'est possible).

Veillez noter : Une fois la fonction activée, le niveau de température/gril peut être modifié en utilisant le *bouton de réglage*.

De la même façon, il est possible de régler le niveau du gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevée), 2 (moyenne), 1 (basse).

DURÉE



Lorsque le voyant ⌚ clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur \checkmark pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ▶ pour confirmer et démarrer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin

de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson : appuyez sur \llcorner pour modifier les réglages.

HEURE DE FIN (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 montre l'heure de fin pendant que ⌚ l'icône clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur \checkmark pour confirmer et activer la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez 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. Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyer sur \llcorner pour changer les réglages.

6th SENSE

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

Si requis, indiquez simplement la caractéristique des aliments pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications sur l'écran, lorsque cela est demandé, et appuyez sur ⏏ ou ▶ pour régler la valeur requise puis tournez le *bouton de réglage* pour régler la valeur

requis, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer.

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

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



Lorsque cela est demandé, tournez le *bouton de réglage* au niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur \checkmark ou \triangleright 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).

3. ACTIVER LA FONCTION

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

Pendant la phase différée, appuyez sur \triangleright , pour activer la fonction.

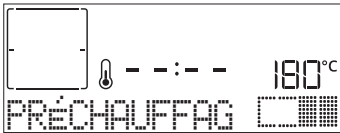
Veuillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.

À tout moment, vous pouvez appuyer sur \square pour arrêter la fonction qui a été activée.

Veuillez noter : Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur \ll 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 stade, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, fermez la porte et commencez la cuisson.

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 pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue par la désactivation des 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 sur l'écran et fermez la porte 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.



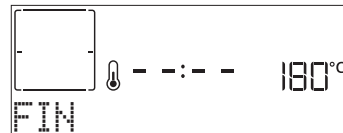
Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur \triangleright ou \checkmark pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur \triangleright 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.



Tournez le *bouton de réglage* 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.

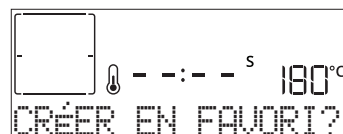


Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur \checkmark pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.

Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur \square ou en tournant le *bouton de sélection* sur « 0 » pour éteindre le four.

. FAVORI

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous invite à sauvegarder la fonction avec un numéro entre 1 et 10 sur votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez sauvegarder une fonction comme favori et stocker les réglages actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur \checkmark autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur \ll . Une fois que vous avez

appuyé sur **✓**, tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro est déjà utilisé, le four vous demandera de confirmer l'effacement de la fonction précédente.

Pour rappeler les fonctions que vous avez sauvegardées ultérieurement, tournez le *bouton de fonction* sur **♥** : L'écran vous montrera la liste de fonctions favorites.



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur **✓**, puis appuyez sur **▶** pour l'activer.

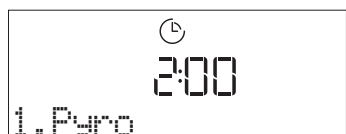
. NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage 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 de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro. 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.

Tournez le *bouton de sélection* sur **☒** pour afficher « NETTOYAGE » à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur **✓** pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin (démarrage différé), puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

L'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur **✓** une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur **▶** pour activer le cycle de nettoyage.

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.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : L'icône **⌚** clignotera sur l'écran.

Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise, puis appuyez sur **✓** pour activer la minuterie.



Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction. Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône **⌚** sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 » pour arrêter la fonction actuellement active.





































. 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, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur « 0 ».


TABLEAU DE CUISSON

| CATÉGORIES D'ALIMENTS | | QUANTITÉ SUGGÉRÉE | TOURNER OU ÉTIRER (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 | 3/5 | 5 4  |
| | Rôti de porc | Rôti | 0,6 - 2,5 kg | - | 3  |
| | | Saucisses | 1,5 - 4 cm | 2/3 | 5 4  |
| | Poulet rôti | Entier | 0,6 - 3 kg | - | 2  |
| | | Filet & poitrine | 1 - 5 cm | 2/3 | 5 4  |
| Brochettes | - | 1 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 | 1 plateau | - | 3  |
| | | Tomates | 1 plateau | - | 3  |
| | | Poivrons | 1 plateau | - | 3  |
| | | Brocolis | 1 plateau | - | 3  |
| | | Chou-fleur | 1 plateau | - | 3  |
| | | Autres | 1 plateau | - | 3  |
| GÂTEAUX & PÂTISSERIES | Génoise | 0,5 - 1,2 kg | - | 2  | |
| | Gâteaux & tartes garnies | Biscuits | 0,2 - 0,6 kg | - | 3  |
| | | Pâte à choux | 1 plateau | - | 3  |
| | | Tarte | 0,4 - 1,6 kg | - | 3  |
| | | Strudel | 0,4 - 1,6 kg | - | 3  |
| | | Tarte aux fruits | 0,5 - 2 kg | - | 2  |
| QUICHE & TARTE | - | 0,8 - 1,2 kg | - | 2  | |
| PAIN | Petit pain | 60 - 150 g chacun | - | 3  | |
| | Pain carré | 400 - 600 g chacun | - | 2  | |
| | Gros pain | 0,7 - 2,0 kg | - | 2  | |
| | Baguettes | 200 - 300 g chacune | - | 3  | |
| PIZZA | Fine | ronde - plateau | - | 2  | |
| | Épaisse | ronde - plateau | - | 2  | |
| | Surgelés | 1 - 4 couches | - | 2  | |
| | | | | 4 2  | |
| | | | | 5 3 1  | |
| | | | | 5 3 2 1  | |


ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèche-frite / plaque de cuisson sur la grille métallique



Lèche-frite / Plaque de cuisson



Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE | FONCTION | PRÉ-CHAUFFER | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN) | GRILLE 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 sablés (Shortbread) | | 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



Air Brassé



Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



Cook 4



Éco Chaleur Pulsée

| RECETTE | FONCTION | PRÉ-CHAUFFER | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN) | GRILLE ET ACCESSOIRES |
|--|----------|--------------|---------------------|-------------|-----------------------|
| Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni | | 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 (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 |
| Gratin de légumes | | - | 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) / lasagnes (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 (si 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 températures conseillées les plus basses et si le résultat n'est pas satisfaisant, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. 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 sur la grille métallique

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeur à 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. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

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

ACCESSOIRES

Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

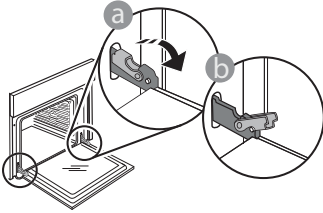
- Débranchez le four.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces 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.

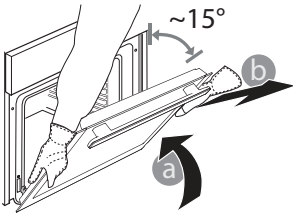
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

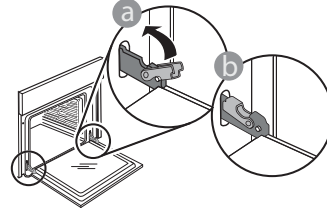


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

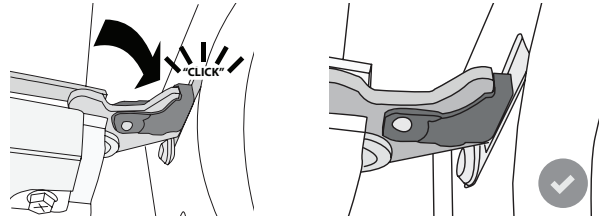
Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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 | CAUSES POSSIBLES | 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. | Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir de « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. |
| Le four ne chauffe pas. | Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes. | 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. |
| L'alimentation est coupée. | Niveau de puissance erroné. | Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « BAS ». |

FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.whirlpool.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.

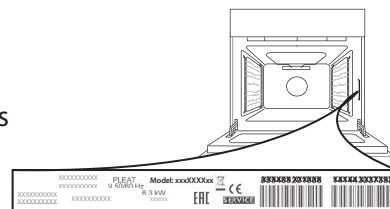


> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.



CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



40001128416/B

Printed in Italy

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

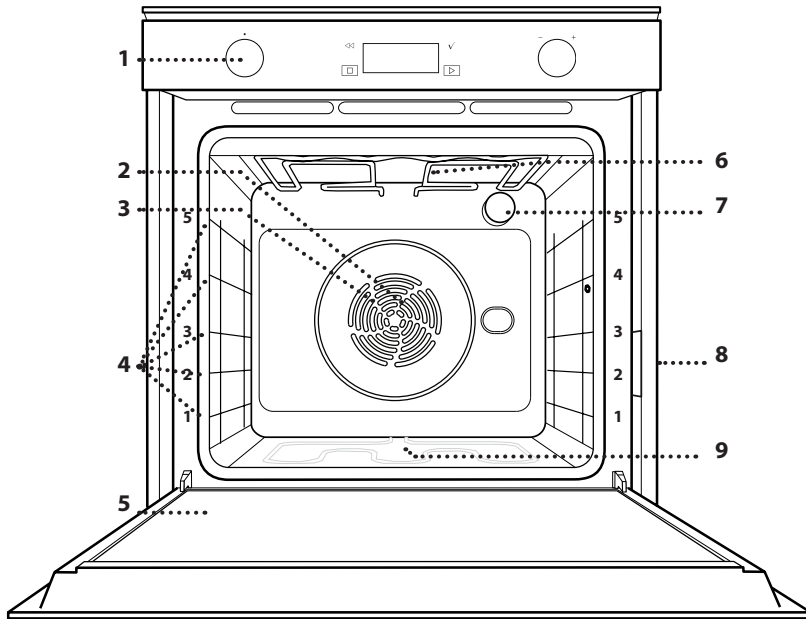


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.whirlpool.eu e seguire la procedura indicata sul retro.



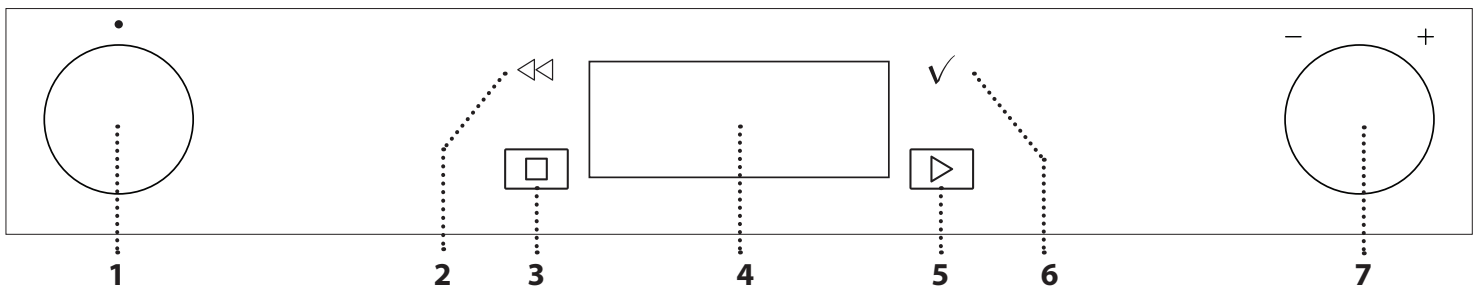
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE 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. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione "0".

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

3. STOP

Per interrompere la funzione correntemente attiva.

4. DISPLAY

5. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione.

6. CONFERMA

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

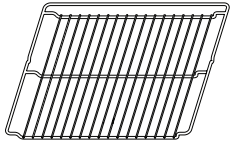
7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

GRIGLIA



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

LECCARDA



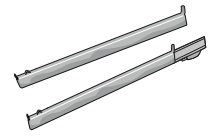
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

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 piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

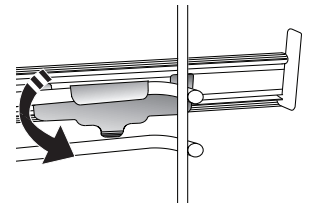
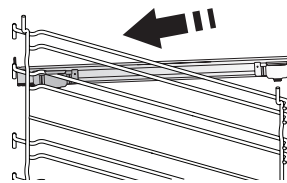
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- 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

0

OFF

Per spegnere il forno.

6th
sense

6th SENSE

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

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



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



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 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.



FUNZIONI GRILL

• 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.

• TURBO GRILL

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). 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.

VENTILATO

Per cuocere carni, torte ripiene o verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze.

FUNZIONI SPECIALI

- **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**
Per riscaldare rapidamente il forno. Alla fine del preriscaldamento il forno selezionerà automaticamente la funzione "Statico". Attendere il termine del preriscaldamento prima di inserire il cibo nel forno.
- **CIBI SURGELATI**
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura migliori per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non occorre preriscaldare il forno.
- **MAXI COOKING**
Per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
- **LIEVITAZIONE**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
- **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.



PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (oltre 400°). 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.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

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



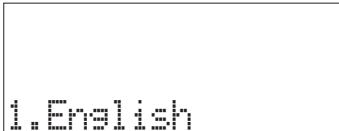
PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.


PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

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

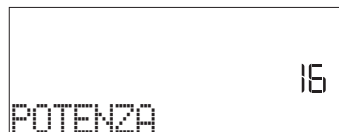


Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile ruotando la *manopola di selezione* su .

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



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


3. IMPOSTARE L'ORA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora corretta e premere ✓: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere ✓ per

confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile ruotando la *manopola di selezione* su .

4. RISCALDARE IL FORNO


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

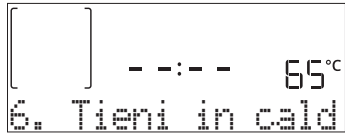
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE


Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno e visualizzare sul display la funzione desiderata.

Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

Il display mostrerà l'icona della funzione e i valori di base: premere  per confermare.




2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione 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

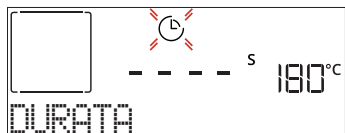





Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill utilizzando la *manopola di regolazione*.

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

DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* 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  per confermare e avviare la funzione. In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura,


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.


programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura è possibile regolare il tempo impostato: premere  per cambiare le impostazioni.


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.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermarla e attivare la funzione.

Inserire il cibo 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 utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere  per modificare i valori impostati.


. 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.

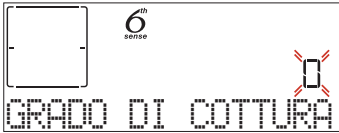
PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati ruotando la *manopola di regolazione* e quindi premere  per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

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



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

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

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

Durante la fase di ritardo, premendo \triangleright sarà possibile avviare subito la funzione programmata.

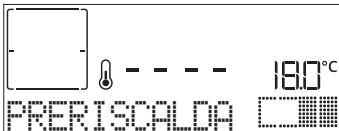
Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo \square .

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

4. PRERISCALDAMENTO

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



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

A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata utilizzando la *manopola di regolazione*.

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 \triangleright per continuare la cottura.

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

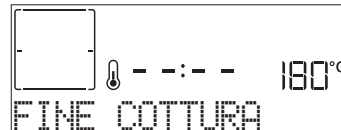


Controllare gli alimenti, chiudere la porta e continuare la cottura.

Nota: premendo \triangleright 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 \triangleright per continuare la cottura o ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la 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.

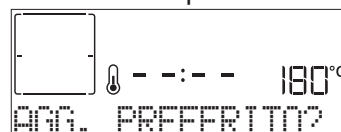


Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo \checkmark viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti.

Questa funzione può essere interrotta in qualunque momento premendo \square o ruotando la *manopola di selezione* su "0" per spegnere il forno.

. PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione corrente 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 \checkmark , oppure premere \ll per ignorare la

richiesta. Dopo avere premuto ✓, ruotare la *manopola di regolazione* 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 in un momento successivo le funzioni già salvate, ruotare la *manopola funzioni* su ♥: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.




Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e premere ▶ per attivarla.

. 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 di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Ruotare la *manopola di selezione* su  per visualizzare "PULIZIA" sul display.




Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il ciclo desiderato e premere ✓ per confermare. Dopo avere selezionato un ciclo, ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine (avvio ritardato) e premere ✓ per confermare.

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

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggerà l'icona .


Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere ✓ per attivare il timer.



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

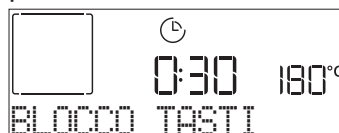
Nota: il contaminuti non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer.

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

Nota: durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, ruotare la *manopola di selezione* su "0" o 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 ruotando la *manopola di selezione* su "0".

TABELLA DI COTTURA

| CATEGORIE DI ALIMENTI | | | QUANTITÀ CONSIGLIATA | GIRARE O MESCOLARE (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 |
| | | Filetti & petto | 1 - 5 cm | 2/3 | 5 4 |
| Spiedini | - | 1 griglia | 1/2 | 5 4 | |
| PESCE | Filetti | - | 0,5 - 3 cm | - | 3 2 |
| | Filetti-surgelati | - | 0,5 - 3 cm | - | 3 2 |
| VERDURE | Verdure-arrostite | Patate | 0,5 - 1,5 kg | - | 3 |
| | | Verdure-ripiene | 0,1 - 0,5 kg l'una | - | 3 |
| | | Verdure-arrostite | 0,5 - 1,5 kg | - | 3 |
| | Verdure-gratinate | Patate | 1 teglia | - | 3 |
| | | Pomodori | 1 teglia | - | 3 |
| | | Peperoni | 1 teglia | - | 3 |
| | | Broccoli | 1 teglia | - | 3 |
| | | Cavolfiori | 1 teglia | - | 3 |
| Altro | 1 teglia | - | 3 | | |
| TORTE & DOLCI | Pan di spagna | - | 0,5 - 1,2 kg | - | 2 |
| | Pasticceria & torte ripiene | Biscotti | 0,2 - 0,6 kg | - | 3 |
| | | Bignè | 1 teglia | - | 3 |
| | | Crostata | 0,4 - 1,6 kg | - | 3 |
| | | Strudel | 0,4 - 1,6 kg | - | 3 |
| | | Torta ripiena alla frutta | 0,5 - 2 kg | - | 2 |
| TORTE SALATE | - | 0,8 - 1,2 kg | - | 2 | |
| PANE | Panini | - | 60 - 150 g l'uno | - | 3 |
| | Pane in cassetta | - | 400 - 600 g l'una | - | 2 |
| | Pane grande | - | 0,7 - 2,0 kg | - | 2 |
| | Baguette | - | 200 - 300 g l'una | - | 3 |
| PIZZA | Sottile | - | Teglia rotonda | - | 2 |
| | Alta | - | Teglia rotonda | - | 2 |
| | Surgelata | - | Livelli 1 - 4 | - | 2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 |

ACCESSORI



























































































Griglia

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

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRERI-SCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | RIPIANO E ACCESSORI |
|--|---|-------------------|------------------|--------------|---|
| Torte lievitate / Pan di Spagna |  | Si | 170 | 30 - 50 |  |
| |  | Si | 160 | 30 - 50 |  |
| |  | Si | 160 | 30 - 50 |   |
| Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele) |  | Si | 160 - 200 | 30 - 85 |  |
| |  | Si | 160 - 200 | 35 - 90 |   |
| Biscotti |  | Si | 150 | 20 - 40 |  |
| |  | Si | 140 | 30 - 50 |  |
| |  | Si | 140 | 30 - 50 |   |
| |  | Si | 135 | 40 - 60 |    |
| Tortine / Muffin |  | Si | 170 | 20 - 40 |  |
| |  | Si | 150 | 30 - 50 |  |
| |  | Si | 150 | 30 - 50 |   |
| |  | Si | 150 | 40 - 60 |    |
| Bigné |  | Si | 180 - 200 | 30 - 40 |  |
| |  | Si | 180 - 190 | 35 - 45 |   |
| |  | Si | 180 - 190 | 35 - 45 * |    |
| Meringhe |  | Si | 90 | 110 - 150 |  |
| |  | Si | 90 | 130 - 150 |   |
| |  | Si | 90 | 140 - 160 * |    |
| Pane / Pizza / Focaccia |  | Si | 190 - 250 | 15 - 50 |  |
| |  | Si | 190 - 230 | 20 - 50 |   |
| Pizza (sottile, alta, focaccia) |  | Si | 220 - 240 | 25 - 50 * |    |
| Pizza surgelata |  | Si | 250 | 10 - 15 |  |
| |  | Si | 250 | 10 - 20 |   |
| |  | Si | 220 - 240 | 15 - 30 |    |
| Torte salate (torta di verdure, quiche) |  | Si | 180 - 190 | 45 - 55 |  |
| |  | Si | 180 - 190 | 45 - 60 |   |
| |  | Si | 180 - 190 | 45 - 70 * |    |
| Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia |  | Si | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| |  | Si | 180 - 190 | 20 - 40 |   |
| |  | Si | 180 - 190 | 20 - 40 * |    |

FUNZIONI



Statico



Termovenilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Thermovenilato

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

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

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Ruotare il cibo 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 riferiscono all'introduzione del cibo 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 pentole e accessori in pyrex o in ceramica: in questo caso, 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 pulitrici a getto di 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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- 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.

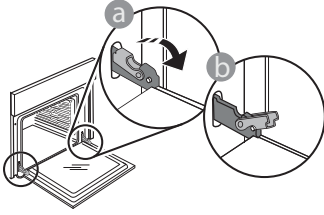
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. 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. Non maneggiare le lampade alogene a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

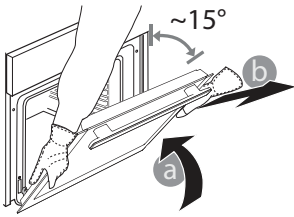
TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

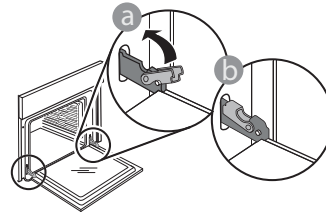


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

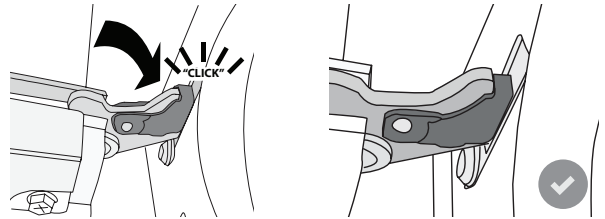
Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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 | POSSIBILI CAUSE | 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. Spegner 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. | Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". |
| Il forno non si riscalda. | Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi. | Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". |
| La luce si spegne. | La modalità "ECO" è impostata su "On". | Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". |
| La porta non si apre. | Ciclo di pulizia in corso. | Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno. |
| L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne. | La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente. | Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO". |

SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet docs.whirlpool.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

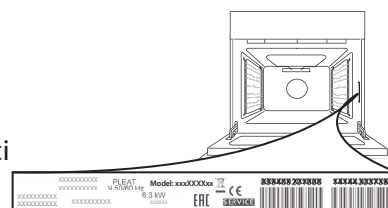
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.whirlpool.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



40001128416/B

Printed in Italy



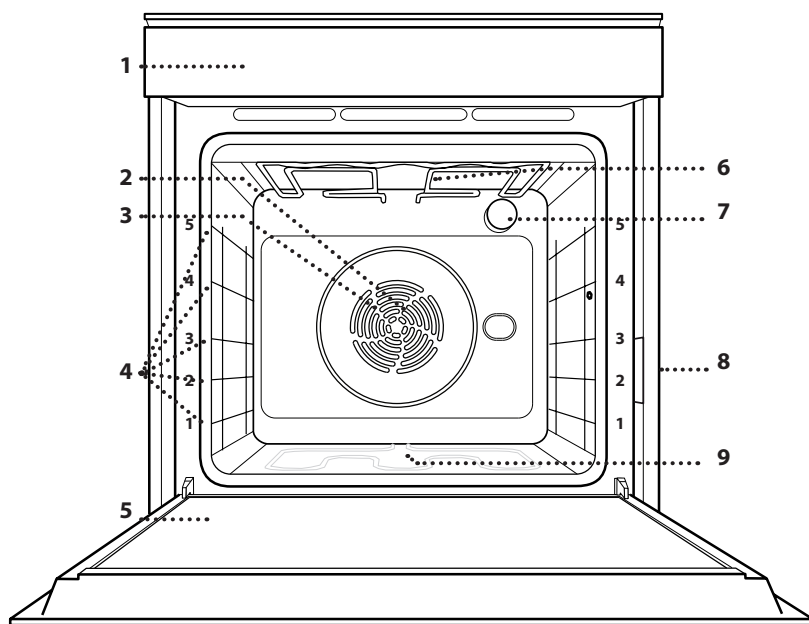
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ
WHIRLPOOL

Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій прилад на сайті
www.whirlpool.eu/register



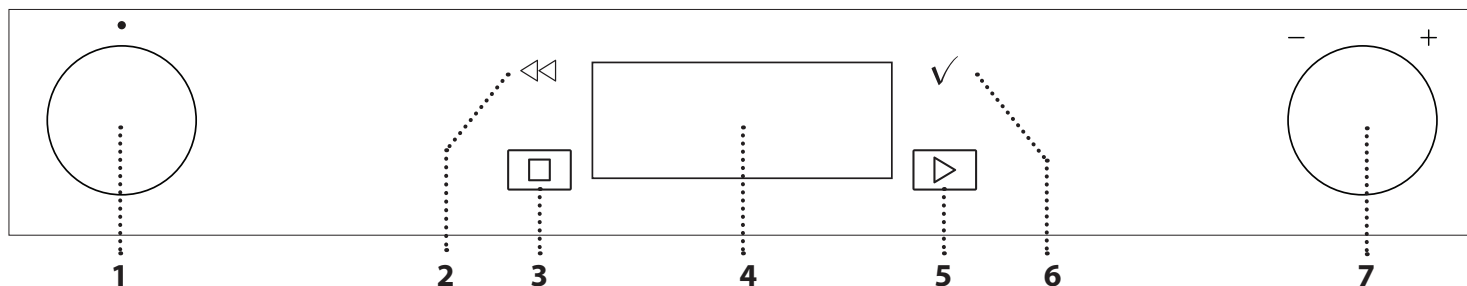
Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



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

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть
будь-яку функцію. Щоб вимкнути
духову шафу, поверніть ручку у
положення «0».

2. НАЗАД

Для повернення до попереднього
екрану.

Дозволяє змінити налаштування під
час готування.

3. СТОП

Для миттєвого припинення виконання
активованої функції.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ПУСК

Щоб негайно запустити функцію.

6. ПІДТВЕРДИТИ

Підтвердження вибраної функції або
встановленого значення.

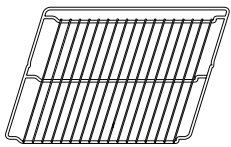
7. РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ

Для прокручування меню і
застосування або зміни налаштувань.

Зверніть увагу: Ручки висунуться.
Натисніть на центр ручки, щоб висунути її
назовні.

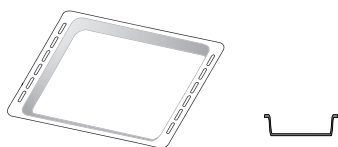
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



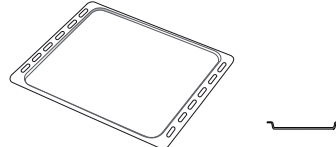
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду

ПІДДОН



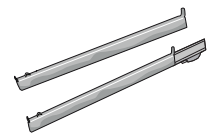
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

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

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само як решітка.

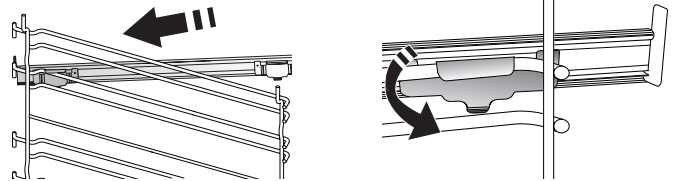
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер напрямні для решітки можна зняти.
- Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце в нижнє гніздо.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

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

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

0

ВИМК

Щоб вимкнути духову шафу.

6th
sense

6th SENSE

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

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



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



КОНВЕКЦІЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ФУНКЦІЇ COOK 4

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



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

• ТУРБО ГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо

використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води. Рожен (за наявності) можна використовувати із цією функцією.



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою або смаження фаршированих овочів тільки на одній полиці. Ця функція використовує легку, періодичну циркуляцію повітря, щоб захистити продукт від надмірного пересихання.



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

• ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ

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

• ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА

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

• MAXI COOKING

Функція автоматично вибирає найкращий режим та температуру для приготування великих порцій м'яса (вагою понад 2,5 кг). Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.

• ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

• РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для прискореного розморожування продуктів.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. ВИБІР МОВИ

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



За допомогою *ручки регулювання* перегляньте список доступних мов і оберіть потрібну. Натисніть ✓, щоб підтвердити свій вибір.

Зверніть увагу: Згодом мову можна змінити, вибравши пункт «МОВА» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», який можна відкрити, повернувши *ручку вибору* в положення ⚙️.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею

Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

• ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА

Для підтримання щойно приготованих страв гарячими та хрусткими.

• КОНВЕКЦІЯ ЕСО

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



АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ - РЕЖИМ "PYRO"

Для усунення бризок, що утворилися під час готування, з використанням циклу за дуже високої температури (близько 500° C). Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (піроліз) та скорочений цикл (піроліз еко). Рекомендуємо використовувати швидкий цикл через регулярні інтервали та повний цикл, якщо духову шафу сильно забрудниться.



НАЛАШТУВАННЯ

Для налаштування параметрів духової шафи.

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

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

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



ВИБРАНЕ

Для отримання доступу до списку 10 вибраних функцій.

з номіналом понад 3 кВт (16): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13).




Поверніть *ручку регулювання* щоб обрати 16 ВИСОКА або 13 НИЗЬКА та підтвердіть, натиснувши ✓.

3. УСТАНОВІТЬ ЧАС

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



Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити поточне значення годин, і натисніть **✓**: На дисплеї блиматимуть дві цифри хвилин. Повертайте *ручку регулювання*, щоб встановити хвилини, і натисніть **✓** для підтвердження.

Зверніть увагу: Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно. Виберіть пункт «ГОДИННИК» в меню «НАЛАШТУВАННЯ», який можна відкрити, повернувши *ручку вибору* в положення .

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Поверніть *ручку вибору* для увімкнення духової шафи і відображення на дисплеї однієї з функцій.

Щоб вибрати пункт меню (на дисплеї буде відображатися перший доступний пункт), повертайте *ручку регулювання*, поки не з'явиться потрібний пункт.

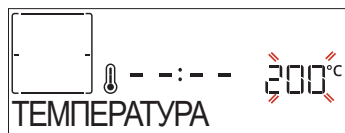
На дисплеї буде відображено назву функції та її основні налаштування: Натисніть **✓** для підтвердження.



2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

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

ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ГРИЛЮ

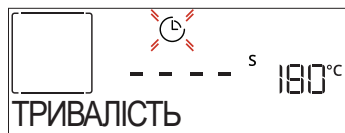



Коли значення блимає на дисплеї, поверніть *ручку регулювання*, щоб змінити його, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження і зміни налаштувань (якщо це можливо).

Зверніть увагу: Коли функцію буде активовано, температуру/рівень гриля можна змінити за допомогою *ручки регулювання*.

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

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою *ручки регулювання* встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку **✓** для підтвердження. Не потрібно задавати час приготування, якщо вибране ручне керування готуванням (без таймера): Натисніть **▶**, щоб підтвердити та запустити функцію. У цьому разі ви не зможете встановити час завершення приготування через програмування затримки запуску.

Зверніть увагу: Час приготування можна відрегулювати під час готування: натисніть **◀** для зміни налаштувань.


4. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із печі захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, «Примусова вентиляція» або «Випікання з конвекцією»).

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ (ЗАТРИМКА ПОЧАТКУ)

Для багатьох функцій можна відкладати їхній запуск. Для цього після встановлення часу приготування слід запрограмувати час завершення готування. На дисплеї відображається час завершення, поки блимає значок .



Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть **✓** для підтвердження і активуйте функцію.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через обчислений період часу, щоб готування завершилося в установлений час.

Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фази попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування. Під час очікування за допомогою *ручки регулювання* можна скоригувати запрограмований час завершення готування або натиснути кнопку **◀** для зміни налаштувань.

6th SENSE

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

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

ВАГА / ВИСОТА (КРУГЛЕ ДЕКО)



Щоб правильно налаштувати функцію, дотримуйтесь вказівок на дисплеї. Коли з'явиться запит, поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити потрібне значення, а потім натисніть **✓** для підтвердження.

ГОТОВНІСТЬ / ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

У деяких функціях 6th Sense можна налаштувати рівень готовності.



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

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

3. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

В будь-який час, коли забажаєте застосувати значення за замовчуванням або інші значення, що застосовувались раніше, натисніть , щоб активувати цю функцію.

Якщо під час фази затримки натиснути кнопку , з'явиться запит, чи не бажаєте пропустити цю фазу, негайно запустивши виконання функції.

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

Виконання активованої функції можна зупинити в будь-який момент, натиснувши .

Зверніть увагу: Якщо духовна шафа нагрівається і для функції потрібна певна максимальна температура, на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення. Натисніть , щоб повернутися до попереднього екрана й вибрати іншу функцію або дочекайтеся повного охолодження.

4. ПРОГРІВАННЯ

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



Після завершення цієї фази пролунає сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що духовна шафа досягла встановленої температури та необхідно «ДОДАТИ ПРОДУКТИ».

В цей момент відкрийте дверцята, покладіть продукти до духової шафи, закрийте дверцята і запустіть готування, натиснувши або .

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування. Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено. Час приготування не включає фазу попереднього прогрівання. За допомогою *ручки регулювання* у будь-який час можна встановити бажану температуру у духовій шафі.

5. ПАУЗА ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕВІРИТИ ПРОДУКТ

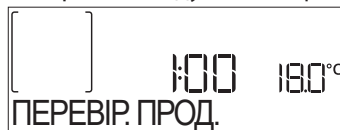
При відкриванні дверцят готування буде тимчасово призупинено шляхом деактивації нагрівальних елементів. Щоб знову запустити готування, зачиніть дверцята.

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



Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї буде відображено дію, яку потрібно виконати: Відкрийте дверцята, виконайте запропоновану дію, що відображається на дисплеї, і закрийте дверцята, потім натисніть , щоб продовжити готування.

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

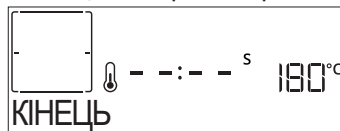


Перевірте страву, закрийте дверцята і натисніть або , щоб продовжити готування.

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

6. ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



Поверніть *ручку регулювання*, щоб збільшити час готування, встановивши нову тривалість. В обох випадках параметри готування будуть збережені.

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

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



Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, за потреби натисніть для запуску п'ятихвилинного циклу підрум'янювання.

Можна зупинити функцію в будь-який час, натиснувши або повернувши *ручку вибору* в положення «0», щоб вимкнути духову шафу.


• ВИБРАНЕ

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





Щоб зберегти функцію як вибрану та зберегти поточні налаштування для майбутнього використання, натисніть , в іншому випадку, щоб проігнорувати запит, натисніть . Після натиснення кнопки поверніть *ручку регулювання*, щоб вибрати номер позиції, потім натисніть для підтвердження.

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

Щоб викликати збережену функцію через деякий час, поверніть *ручку вибору функцій* на  : На дисплеї буде відображено список вибраних функцій.



Поверніть *ручку регулювання*, щоб вибрати функцію, підтвердіть вибір, натиснувши , а потім натисніть  для активування.

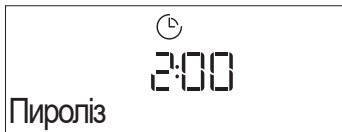
. АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ



Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.


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

Вийміть усі аксесуари – включно з напрямними решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення. Для оптимального чищення дверцят духової шафи видалить бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Поверніть *ручку вибору* на , щоб відобразити «Піроліз» на дисплеї.





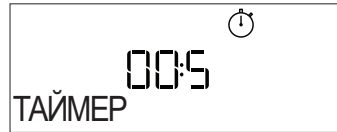
Повертайте *ручку регулювання*, щоб вибрати потрібний цикл, і натисніть  для підтвердження. Якщо цикл вибрано, за потреби поверніть *ручку регулювання*, щоб налаштувати час завершення (затримку початку), а потім натисніть  для підтвердження.

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

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

. ТАЙМЕР


Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер. Щоб увімкнути цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і поверніть *ручку регулювання*: На дисплеї з'явиться значок  . Поверніть *ручку регулювання*, щоб встановити бажану тривалість, а потім натисніть , щоб активувати таймер.




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

Зверніть увагу: За допомогою таймера зворотного відліку не можна активувати жоден з циклів приготування. Змінити встановлений час таймера можна за допомогою *ручки регулювання*.

Після активації таймера можна також вибрати і активувати функцію. Поверніть *ручку вибору*, щоб увімкнути духову шафу, і виберіть потрібну функцію. Після запуску функції таймер почне зворотній відлік часу, що не впливатиме на саму функцію.

Зверніть увагу: На цьому етапі таймер не відображається (відображається лише значок ) і відлік продовжуватиметься у фоновому режимі. Щоб відновити екран таймера, поверніть *ручку вибору* у положення «0» для зупинення виконання поточної активної функції.

. БЛОКУВАН. КНОПОК

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



Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути у будь-який момент, повернувши *ручку вибору* у положення «0».

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| КАТЕГОРІЇ СТРАВ | | | РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ | ПЕРЕВЕРНУТИ АБО ПЕРЕМІШАТИ (ВІД ЧАСУ ГОТУВАННЯ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ | |
|------------------------|------------------------------|----------------------------------|--|---|-------------------|----------------------------------|
| КАСЕРОЛЬ ТА ПАСТА | Лазанья | - | 0,5 - 3 кг | - | 2 | |
| | | СМАЖ. ЯЛОВИЧИНА | ПЕЧЕНЯ (готовність 0) ГАМБУРГЕРИ (готовність 0) | 0,6 - 2 кг 1,5 - 3 см | - 3/5 | 3 5 4 |
| М'ЯСО | СМАЖ.СВИНИНА | ПЕЧЕНЯ | 0,6 - 2,5 кг | - | 3 | |
| | | Сосиски і ковбаски | 1,5 - 4 см | 2/3 | 5 4 | |
| | СМАЖ. КУРЯТИНА | Ціла | 0,6 - 3 кг | - | 2 | |
| | | ФІЛЕ І ГРУДИНКА | 1 - 5 см | 2/3 | 5 4 | |
| КЕБАБИ | - | 1 решітка | 1/2 | 5 4 | | |
| РИБА | Філе | - | 0,5 - 3 см | - | 3 2 | |
| | ФІЛЕ ЗАМОРОЖЕНЕ | - | 0,5 - 3 см | - | 3 2 | |
| ОВОЧІ | СМАЖЕНІ ОВОЧІ | Картопля | 0,5 - 1,5 кг | - | 3 | |
| | | Фаршировані овочі | 0,1 - 0,5 кг шт. | - | 3 | |
| | | СМАЖЕНІ ОВОЧІ | 0,5 - 1,5 кг | - | 3 | |
| | ОВОЧЕВИЙ ГРАТЕН | Картопля | 1 піддон | - | 3 | |
| | | Томати | 1 піддон | - | 3 | |
| | | Перець | 1 піддон | - | 3 | |
| | | Броколі | 1 піддон | - | 3 | |
| | | ЦВІТНА КАПУСТА | 1 піддон | - | 3 | |
| | | Інше | 1 піддон | - | 3 | |
| | | ПІДНЯТТЯ.ТІСТА Д/ ПИРОГА В ФОРМІ | БІСКВІТНИЙ ТОРТ | 0,5 - 1,2 кг | - | 3 |
| ПИРОГИ ТА ІНША ВИПІЧКА | Тістечка й пироги з начинкою | Печиво | 0,2 - 0,6 кг | - | 3 | |
| | | Заварне тістечко | 1 піддон | - | 3 | |
| | | ФРУКТОВИЙ ПИРИГ | 0,4 - 1,6 кг | - | 3 | |
| | | Штрудель | 0,4 - 1,6 кг | - | 3 | |
| | | Пиріг фрукт.нач. | 0,5 - 2 кг | - | 3 | |
| СОЛОНІ ПИРОГИ: | - | 0,8 - 1,2 кг | - | 2 | | |
| ХЛІБ | Булочки | - | 60 - 150 г кожен | - | 3 | |
| | Хліб для сендвічів в формі | - | 400 - 600 г кожен | - | 2 | |
| | ВЕЛИКИЙ ХЛІБ | - | 0,5 - 2,0 кг | - | 2 | |
| | БАГЕТИ | - | 200 - 300 г кожен | - | 3 | |
| ПІЦА | ТОНКЕ ТІСТО | - | кругле деко | - | 2 | |
| | ТОВСТЕ ТІСТО | - | кругле деко | - | 2 | |
| | Заморожено | - | - | 1 - 4 шари | - | 2 4 2 5 3 1 5 3 2 1 |
| | | - | - | - | - | 2 |
| | | - | - | - | - | 2 |

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|---|---------|-----------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Пирого з дріжджового тіста / бісквіти | | Так | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Так | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Так | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг) | | Так | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Так | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Печиво | | Так | 150 | 20 - 40 | 3 |
| | | Так | 140 | 30 - 50 | 4 |
| | | Так | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Так | 135 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Тістечка / кекси | | Так | 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Так | 150 | 30 - 50 | 4 |
| | | Так | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Так | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Заварні тістечка | | Так | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Так | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Так | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Безе | | Так | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Так | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Так | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Піца / хліб / фокача | | Так | 190 - 250 | 15 - 50 | 2 |
| | | Так | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Піца (тонка, товста, фокача) | | Так | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Заморожена піца | | Так | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Так | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Так | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен) | | Так | 180 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| | | Так | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Так | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| Воловани / печиво з листкового тіста | | Так | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Так | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Так | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |

ФУНКЦІЇ



Традиц. режим



Конвекція



Випікання з конвекцією



Гриль



Турбогриль



Maxi Cooking



Cook 4



Конвекція есо

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.) | ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ |
|--|---------------------|-----------------------|--------------------------|------------------|-------------------|
| Лазанья / відкриті пироги / запечені макарони / канелоні | | Так | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Ягнятина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг | | Так | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Смажена свинина зі скоринкою 2 кг | | – | 170 | 110 - 150 | |
| Курятина / кролятина / качатина (1 кг) | | Так | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Індичка / гуска, 3 кг | | Так | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла) | | – | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани) | | Так | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Тост | | – | 3 (висока) | 3 - 6 | |
| Рибне філе / стейки | | – | 2 (Середня) | 20 - 30 *** | |
| Ковбаски / кебаби / поребринка / гамбургери | | – | 2 - 3 (середня – висока) | 15 - 30 *** | |
| Смажена курка 1-1,3 кг | | – | 2 (Середня) | 55 - 70 ** | |
| Ніжка ягняти / гомілки | | – | 2 (Середня) | 60 - 90 ** | |
| Смажена картопля | | – | 2 (Середня) | 35 - 55 ** | |
| Овочева запіканка | | – | 3 (висока) | 10 - 25 | |
| Печиво | Печиво | Так | 135 | 50 - 70 | |
| Фруктовий пиріг | Фруктовий пиріг | Так | 170 | 50 - 70 | |
| Піца+прогрів | Піца | Так | 210 | 40 - 60 | |
| Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1) | | Так | 190 | 40 - 120 * | |
| Повноцінна страва: Фруктовий тарт (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / шматки м'яса (рівень 1) | Меню | Так | 190 | 40 - 120 * | |
| Лазанья та м'ясо | | Так | 200 | 50 - 100 * | |
| М'ясо з картопля | | Так | 200 | 45 - 100 * | |
| Риба та овочі | | Так | 180 | 30 - 50 * | |
| Фаршировані шматки м'яса | | – | 200 | 80 - 120 * | |
| М'ясна вирізка (кролятина, курка, ягня) | | – | 200 | 50 - 100 * | |

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

** Переверніть страву через половину часу приготування.

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

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Лист духової шафи для випікання або форма для випічки на решітці



Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон із 500 мл води

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

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

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

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

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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

- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

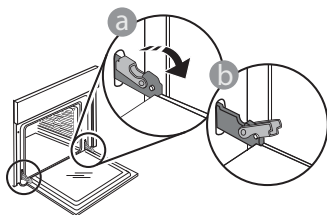
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

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

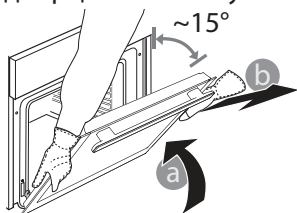
- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

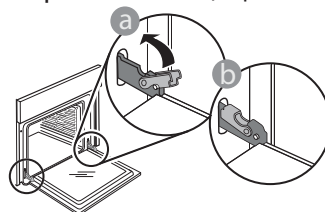
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



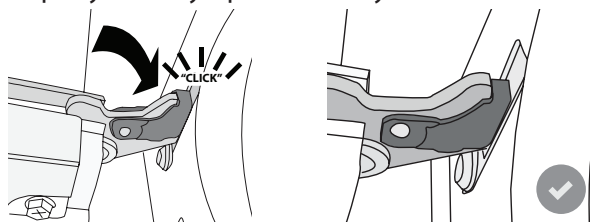
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



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



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



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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| ПРОБЛЕМА | МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ | РІШЕННЯ |
|--|---|--|
| Духова шафа не працює. | Відключення живлення. Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть піч і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність. |
| На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї. | Несправність духової шафи. | Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F. |
| Духова шафа не нагрівається. Функція не запускається. | Запущено режим «ДЕМО». | Перейдіть до «ДЕМО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк». |
| Освітлення вимикається. | Режим «ЕСО» увімк. | Перейдіть до «ЕСО» з меню «НАЛАШТУВАННЯ» і оберіть «Вимк». |
| Дверцята не відчиняються. | Триває цикл чищення. | Почекайте, поки функція не закінчиться та духову шафу не охолоне. |



Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки, інструкцію з експлуатації, довідковий листок технічних даних та дані з електроспоживання:

- Відвідайте наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu**
- Використайте QR-код
- Або, **зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів** (Номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.

