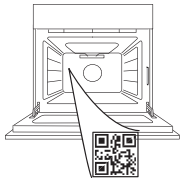
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

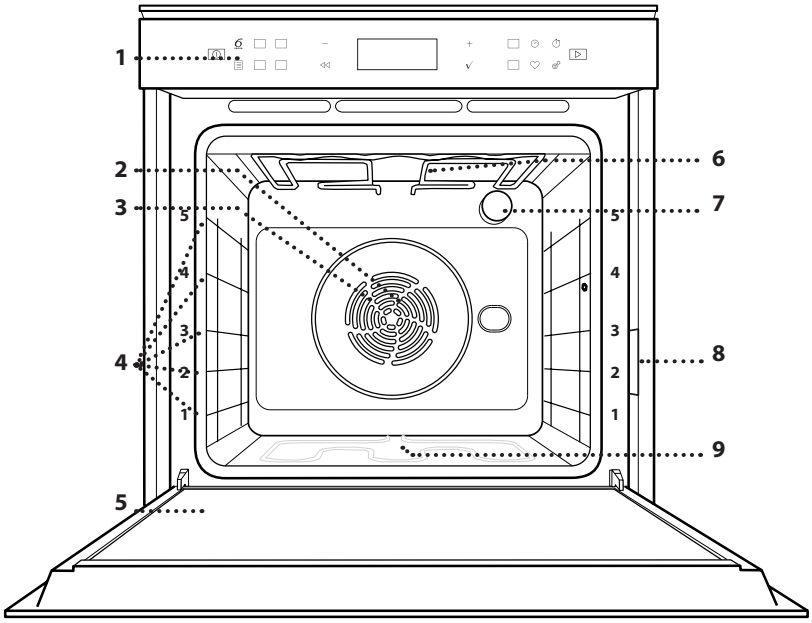
За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на **www.whirlpool.eu/register**

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ

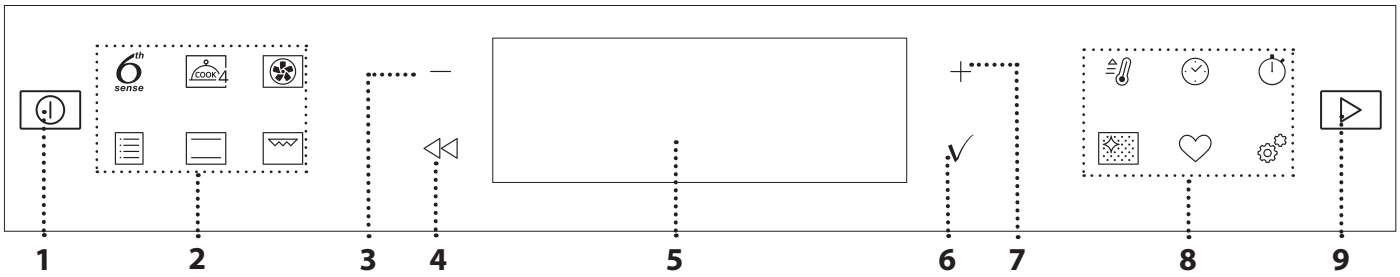


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/ грил
7. Лампа
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент (не е видим)

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната и спиране на изпълняваната функция.

2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИ

За бърз достъп до функциите и менюто.

3. БУТОН ЗА ПРИДВИЖВАНЕ МИНУС

За придвижване в меню и за намаляване на настройките или стойностите на дадена функция.

4. НАЗАД

За връщане към предходния екран.

Позволява промяна на настройките по време на готвене.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПОТВЪРДИ

За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

7. БУТОН ЗА ПРИДВИЖВАНЕ ПЛЮС

За придвижване в меню и за увеличаване на настройките или стойностите на дадена функция.

8. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ОПЦИИ / ФУНКЦИИ

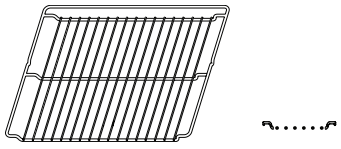
За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и предпочитаните стойности.

9. СТАРТ

За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

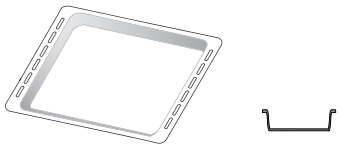
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



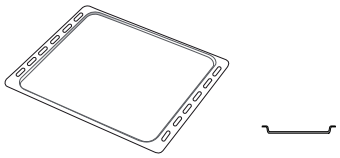
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



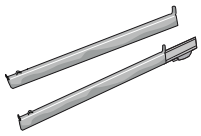
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

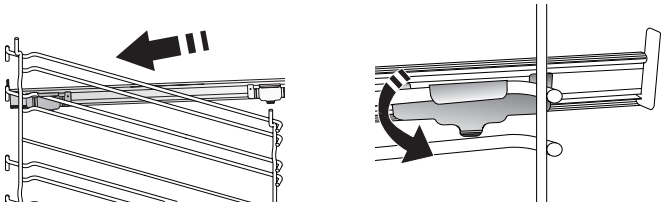
- За да свалите водачите, ги повдигнете и след това внимателно издърпайте долните им части от гнездото им: Сега може да извадите водачите.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, вкарайте ги във фурната и ги спуснете върху долните гнезда.

ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете другата скоба на мястото ѝ.

За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата.

УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея ще се покаже "English".



Натиснете + или — , за да се придвижите по списъка с наличните езици и изберете желания от Вас език. Натиснете ✓ , за да потвърдите избора си.

Моля, имайте предвид: Езикът може да бъде променян впоследствие, като изберете "LANGUAGE" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на ⚙ .

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

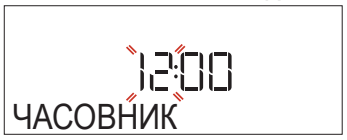
Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A): Ако Вашата електрическа инсталация е предназначена за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).



Натиснете + или — , за да изберете 16 "Висока" или 13 "Ниска", и натиснете ✓ , за да потвърдите.

3. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

След като изберете мощност, трябва да сверите часовника: Двете цифри за часа ще мигат на дисплея.



Натиснете + или — , за да зададете точния час, и натиснете ✓ : Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.
Натиснете + или — , за да зададете минутите, и натиснете ✓ , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: След продължително прекъсване на електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново. Изберете "CLOCK" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на ⚙ .

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200°C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух" или „Печене с конвекция").

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ФУНКЦИИ

6th SENSE

Тези функции позволяват напълно автоматизирано приготвяне на всички типове храни (лазаня, месо, риба, зеленчуци, кейкове и сладкиши, солени кейкове, хляб, пица).

За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

COOK 4

За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на курабийки, тартове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.

ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

ТРАДИЦИОННИ ФУНКЦИИ

- **CONVECT BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)**
  За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **ТУРБО ГРИЛ**
  За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **FROZEN BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ)**
  Тази функция автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.
- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**
  - » **MAXI COOKING**
    За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със сос, за да се избегне изсушаване.
  - » **ВТАСВАНЕ**
    За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

» **DEFROSTING (РАЗМРАЗЯВАНЕ)**

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

» **KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)**

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

» **ECO FORCED AIR (ECO ВЕНТИЛАТО)**

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази ECO функция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

GRILL (ГРИЛ)

За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

ТАЙМЕРИ

За редактиране на стойностите на времето за дадена функция.

БРОЯЧ НА МИНУТИ

За поддържане на времето без активиране на функция.

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ПИРОЛИЗА - PYRO

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. В уреда са заложени са два цикъла за автоматично почистване: Пълен цикъл (ПИРОЛИЗА) и по-кратък цикъл (ЕКО ПИРОЛИЗА). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с 10 предпочитани функции.

НАСТРОЙКИ

За регулиране на настройките на фурната.

Когато е активиран режим "ECO", яркостта на дисплея намалява, а осветлението се изключва след 1 минута с цел пестене на енергия. Яркостта се увеличава отново автоматично, когато натиснете някой от бутоните.

Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, влезте в "DEMO" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".

Ако изберете "FACTORY RESET", уредът се изключва и се връща на настройките, когато е бил включен за първи път. Всички настройки ще бъдат изтрити.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Натиснете ⏻, за да включите фурната: дисплеят ще покаже последната активна основна функция или главното меню.

Функциите могат да се изберат, като се натисне иконата за някоя от основните функции или като се придвижвате в меню: За да изберете елемент от меню (дисплеят ще ви покаже първия достъпен), натиснете + или —, за да изберете желания от вас и натиснете ✓, за да потвърдите.



2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като сте избрали желаната функция, можете да променяте настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят. Натискането на ⏪ Ви позволява да промените предходната настройка отново.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА



Когато стойността мига на дисплея, натиснете + или —, за да я промените, след което натиснете ✓ за потвърждение и продължете, за да промените следващите настройки (ако е възможно).

По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: Има три определени нива на мощност за печене: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско).

Моля, имайте предвид: След като функцията бъде активирана, можете да променяте температурата/нивото на грила с + или —.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато иконата 🕒 мига на дисплея, натиснете + или —, за да изберете необходимото време за готвене, и след това натиснете ✓ за потвърждение. Не е необходимо да задавате времето на приготвяне, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без таймер): Натиснете ✓ или ⏵, за да потвърдите и да стартирате функцията. Ако сте избрали този режим, не можете да програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: Можете да регулирате зададеното време за готвене по време на готвене, като натиснете ⏲ : натиснете + или — , за да я промените, и натиснете ✓ за потвърждение.

СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час. На дисплея се извежда времето на спиране на готвенето и иконата ⏲ мига.



Натиснете + или — , за да зададете времето, в което желаете да спре готвенето, след което натиснете ✓ , за да потвърдите и активирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.

Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица. Докато изчаквате, може да натиснете + или — , за да промените програмираното време на край, или да натиснете ⏮ , за да промените останалите настройки. С натискане на ⏲ , за да видите информацията, е възможно да превключвате между времето на край и продължителността.

. 6th SENSE

Тези функции автоматично избират най-добрия режим, температура и продължителност за приготвяне, печене или запичане на наличните ястия.

Когато е необходимо, просто посочете характеристиката на храната, за да постигнете оптимален резултат.

ТЕГЛО / ВИСОЧИНА (КРЪГЛА-ТАВА-СЛОЕВЕ)



За да зададете функцията правилно, следвайте индикациите на дисплея, когато бъдете подканени, и натиснете + или — , за да зададете необходимата стойност, и натиснете ✓ за потвърждение.

СТЕПЕН НА СГОТВЯНЕ / ЗАПИЧАНЕ

При някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на сготвяне на храната.



Когато бъдете подканени, натиснете + или — , за да изберете желаната степен от "Сурово" (-1) до "Добре изпечено" (+1). Натиснете ✓ или ▷ , за да потвърдите и да стартирате функцията.

По същия начин, където е позволено, при някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на запичане отвън между „Ниска“ (-1) и „Висока“ (+1).

3. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

По всяко време, ако стойностите по подразбиране са желаните от Вас стойности или след като сте задали желаните настройки, натиснете ▷ , за да активирате функцията.

По време на фазата на отлагане натиснете ▷ , за да пропуснете тази фаза

и да стартирате функцията незабавно.

Моля, имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще покаже препоръчителното ниво за всяка функция. Можете да спрете по всяко време активираната функция с натискане на ⏻ .

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Натиснете ⏮ , за да се върнете на предишния екран, и изберете различна функция или изчакайте до пълното охлаждане на фурната.

4. PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

Някои функции включват фаза на предварително загряване на фурната: След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата на предварително загряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се показва информация, че фурната е достигнала зададената температура, изискващо “ADD FOOD" (Добавяне на храна). На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и започнете готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

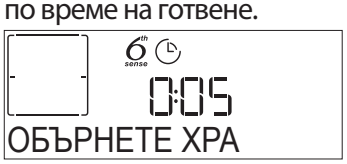
Времето за готвене не включва фаза за подгряване. Винаги може да промените температурата, която искате да бъде достигната, като използвате + или — .

5. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА / ОБРЪЩАНЕ ИЛИ ПРОВЕРКА НА ХРАНАТА

Отварянето на вратичката ще постави временно готвенето на пауза, а нагревателните елементи ще се изключат.

Затворете вратичката, за да възобновите готвенето.

Някои функции 6th Sense изискват обръщане на храната по време на готвене.



Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Отворете вратичката, извършете действието, което се показва на дисплея, затворете вратичката и продължете готвенето.

По същия начин, при оставащи 10% от времето преди спиране на готвенето, фурната ще Ви подкани да проверите храната.

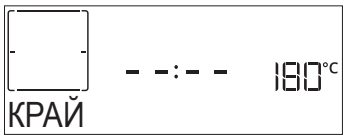


Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и продължете готвенето.

Моля, имайте предвид: Натиснете ▷, за да пропуснете тези действия. В противен случай, ако не бъде извършено действие, след известно време фурната ще продължи готвенето.

6. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.



Натиснете ▷, за да продължите готвенето в ръчен режим (без таймер), или натиснете +, за да увеличите продължителността на готвене, като зададете нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще се запазят.

ЗАПИЧАНЕ

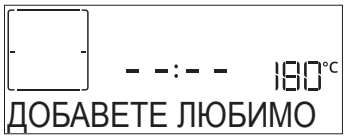
Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.



Когато на дисплея се изведе съответното съобщение, при необходимост натиснете ✓, за да стартирате петминутен цикъл на запичане. Можете да спрете функцията по всяко време с натискане на ⏻, за да изключите фурната.

. ПРЕДПОЧИТАНИ

След завършване на готвенето дисплеят ще Ви подкани да запаметите функцията на номер между 1 и 10 във Вашия списък с предпочитани функции.

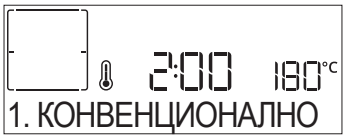


Ако желаете да запаметите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете ✓ ; в противен случай натиснете ◁◁, за да игнорирате това искане.

След като ✓ е натиснато, натиснете + или —, за да изберете номер на позиция и след това натиснете ✓, за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Ако в паметта няма свободно място или номерът вече се използва, фурната ще Ви "попита" желаете ли да запишете новата функция на мястото на старата.

Когато след време поискате да използвате запаметена функция, натиснете ♡ : На дисплея се извежда списъкът с предпочитаните функции.



Натиснете + или —, за да изберете функцията, потвърдете с натискане на ✓, след което натиснете ▷, за да я активирате.

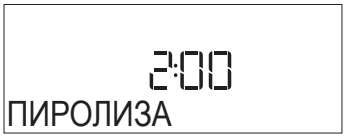
. АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – PYRO

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване. За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухината и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция. Препоръчваме Ви да използвате функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

Натиснете ▨, за да се покаже на дисплея "Cleaning" ("Почистване").



Натиснете + или —, за да изберете желания цикъл, след което натиснете ✓, за да потвърдите. След като е бил избран цикъл, ако желаете, натиснете + или —, за да зададете времето на завършване (отложен старт), след което натиснете ✓, за да потвърдите.

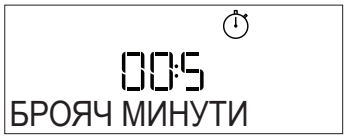
Почистете вратичката и извадете всички принадлежности, както е указано, след което затворете вратичката и натиснете ▷, когато сте готови: фурната стартира цикъла на самопочистване и вратичката се заключва автоматично: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл.

След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата във фурната не се понижи до безопасно ниво.

. БРОЯЧ НА МИНУТИ

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете + или — : Иконата ⏱ мига на дисплея.

Чрез + или — изберете продължителността на изчакването и след това натиснете ✓, за да активирате таймера.



Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

Моля, имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене. Натиснете + или — , за да промените зададеното на таймера време.

След като броячът на минути е бил активиран, можете също да изберете и активирате функция.

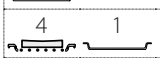
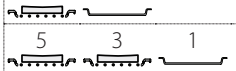
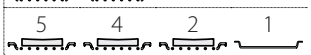
Натиснете ⏻ , за да включите фурната, след което изберете желаната функция.

След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.

Моля, имайте предвид: По време на тази фаза е невъзможно да видите брояча на минути (само иконата ⏱ ще се показва на дисплея), който ще продължи да отброява на заден фон. За да възстановите екрана на брояча на минути, натиснете ⏻ , за да спрете активната в момента функция.

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	ЗАВЪРТЕТЕ (ЗА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЛАЗАНЯ	-		0,5 - 3 kg	-	2
МЕСО	Говеждо-печено	Roast (Печено)	0,6 - 2 kg **	-	3
		Хамбургери	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Печено-Бавно готвене	0,6 - 2 kg **		3
	Свинско печено	Roast (Печено)	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Крачета *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Наденички и вурст	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Говеждо-печено *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Агнешко-печено	Roast (Печено)	0,6 - 2,5 kg **		2
		Бут	0,5 - 2,0 kg **		2
	Печено пиле	Цели	0,6 - 3 kg **	-	2
		Цяла пълнена *	0,6 - 3 kg **		2
		Филе и гърди	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Цяла пуйка-печена	Цяла *	0,6 - 3 kg **		2
		Цяла пълнена *	0,6 - 3 kg **		2
	Кебапи		1 скара	1/2	5 4
РИБА	Филета		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Филета-замразени		0,5 - 3 cm	-	3 2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Картофи	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Пълнени зеленчуци	0,1 - 0,5 kg всеки	-	3
		Печени зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Зеленчуци-огретен	Картофи	1 тава	-	3
		Домати	1 тава	-	3
		Чушки	1 тава	-	3
		Броколи	1 тава	-	3
		Карфиол	1 тава	-	3
		Други	1 тава	-	3

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	ЗАВЪРТЕТЕ (ЗА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ	Втасващи кейкове във форма за печене	Пандишпанов кейк	0,5 - 1,2 kg	-	
	Сладкиши и пайове с плънка	Cookies (Бисквитки)	0,2 - 0,6 kg	-	
		Сладкиши от парено тесто	1 тава	-	
		Тарт	0,4 - 1,6 kg	-	
		Щрудел	0,4 - 1,6 kg	-	
		Плодов пай с плънка	0,5 - 2 kg	-	
СОЛЕНИ КЕКСОВЕ	-		0,8 - 1,2 kg	-	
ХЛЯБ	Rolls (Кифлички)		60 - 150 g всеки	-	
	Печен сандвич във форма за печене		400 - 600 g всеки	-	
	Самун хляб		0,7 - 2,0 kg	-	
	Багети		200 - 300 g всяка	-	
ПИЦА	Тънка		кръгла - тава	-	
	Дебела		кръгла - тава	-	
	Замразена		1 - 4 слоя	-	   

* Само при някои модели. Функцията е налична само в комбинация със сондата за месо.

** Препоръчано количество.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	 Тава за отцеждане с половин литър вода

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 – 200	30 - 85	3
		Да	160 – 200	35 - 90	4 1
Бисквитки / Маслени бисквити		Да	150	20 - 40	3
		Да	140	30 - 50	4
		Да	140	30 - 50	4 1
		Да	135	40 - 60	5 3 1
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	3
		Да	150	30 - 50	4
		Да	150	30 - 50	4 1
		Да	150	40 - 60	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues (Целувки)		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 *	5 3 1
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 230	20 - 50	4 1
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Замразена пица		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
		Да	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	3
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1
		Да	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Лазаня / Плодови пити / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	3
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3

ФУНКЦИИ	Conventional (Конвенционално готвене)	Forced air	Convection Bake (Печене с конвекция)	Grill (Грил)	Турбо грил	MaxiCooking	Cook 4	Eco вентилатор

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Печено свинско с коричка 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	5
Рибни филета / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средно – Високо)	15 - 30 **	5 4
Печено пиле 1 – 1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	2 1
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Печени картофи		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Зеленчуков огретен		-	3 (Високо)	10 - 25	3
Cookies (Бисквитки)	Бисквитки	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Тартове	Тартове	Да	170	50 - 70	5 3 2 1
Кръгли пици	Пица	Да	210	40 - 60	5 3 2 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / Печени зеленчуци (ниво 4) / Лазаня (ниво 2) / Късове месо (ниво 1)	Меню	Да	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	4 1
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	4 1
Печено месо с плънка		-	200	80 - 120 *	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 *	3

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).

*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни типове храни. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кексове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа.
  Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

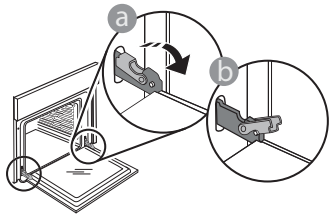
- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензиралата влага, образувана при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен почистващ препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

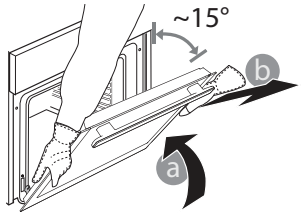
Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. **За да свалите вратичката**, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



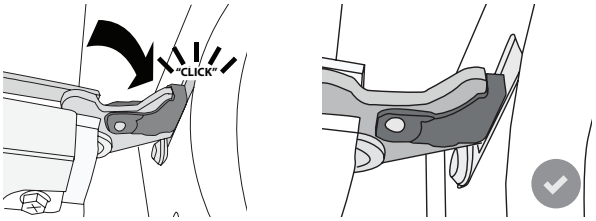
2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).
   Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



3. **За да поставите вратичката,** първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



   Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на контролния панел. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W / 230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

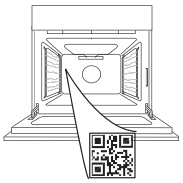
- Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатъци могат да я повредят.
Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен. Опитайте да извършите нулиране с "FACTORY RESET", което можете да изберете от "НАСТРОЙКИ". Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Фурната не загрява.	Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. DEMO се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте на "DEMO" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".
Лампата изгасва.	Режим „ECO" е „On".	Влезте в "ECO" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".
Вратичката не се отваря.	Изпълнява се цикъл за почистване.	Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. Влезте в "POWER" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "LOW".

Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Използване на QR кода на вашето устройство
- Посетите нашия уебсайт **docs.whirlpool.eu**
- **Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.



Whirlpool

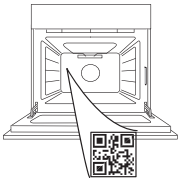
400011686370

DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

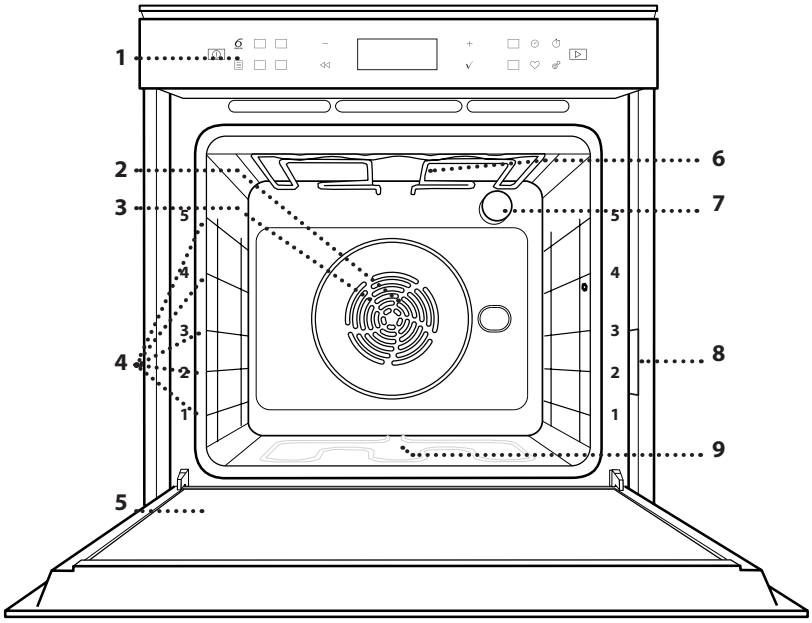
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na **www.whirlpool.eu/register**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI

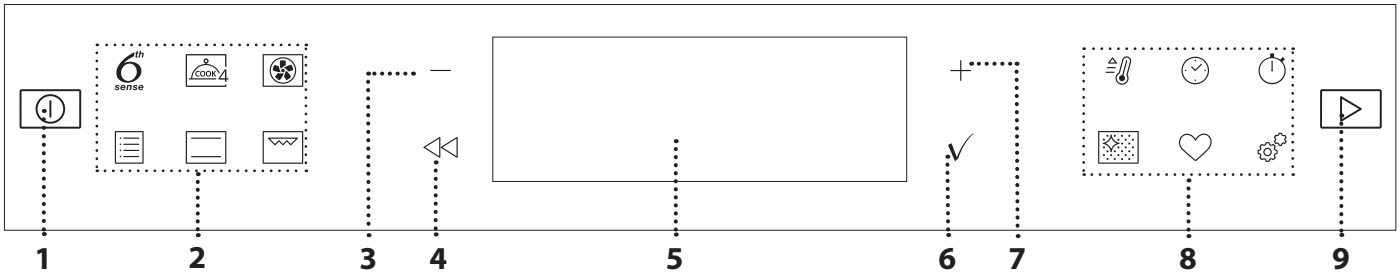


POPIS PRODUKTU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ZAPNOUT/VYPNOUT

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM MINUS

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

4. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku.

Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ

Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS

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

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU

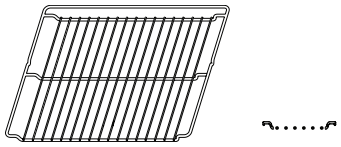
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

9. START

Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

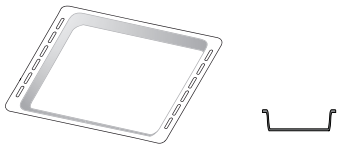
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



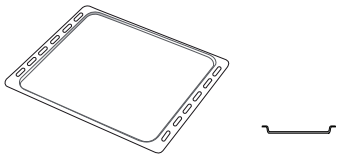
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



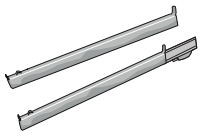
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

* Dostupné pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

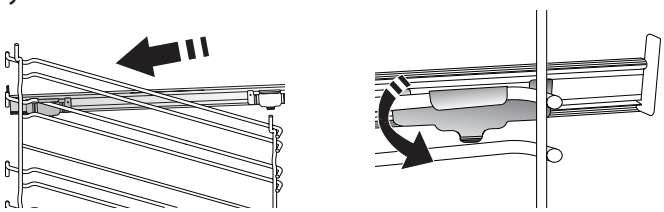
- Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.
- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní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

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK
(JSOU-LI U MODELU)

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

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu uveďte do její spodní polohy.

Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

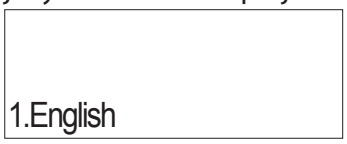


Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

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



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

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

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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



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

3. NASTAVTE ČAS

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



Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte ✓: Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.
Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte ✓.

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

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.
Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch" nebo „Tradiční pečení").

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

FUNKCE

6th SENSE

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

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

COOK 4

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

HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

TRADIČNÍ PROG.

- **KONVEKČNÍ PEČENÍ**
  Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **TURBO GRILL**
  K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **ZMRAŽENÁ JÍDLA**
  Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.
- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**
  - » **MAXI COOKING**
    Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.
  - » **KYNUTÍ**
    Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

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

» **UCHOVAT TEPLÉ**
Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» **ECO S HORKÝM VZDUCHEM**
Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li úsporná funkce „ECO" aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO", tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

TRADIČNÍ
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

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

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV
Pro rychlý předehřev trouby.

ČASOVÉ SPÍNAČE
Pro úpravu nastavení časových hodnot funkcí.

MINUTKA
Pro dodržení času bez aktivace funkce.

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

OBLÍBENÉ
Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.

NASTAVENÍ
Pro přizpůsobení nastavení trouby.

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

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

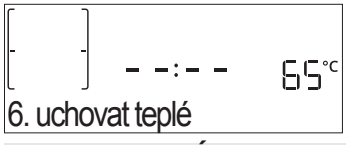
Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV." se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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



2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV.VÝK

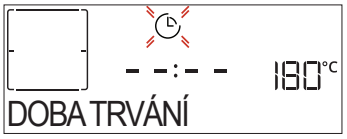


Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte + nebo — pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte ✓ a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).

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

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

DOBA TRVÁNÍ



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

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

END TIME (ODLOŽENÝ START)

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



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

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

. 6th SENSE

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

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)



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

STUPEŇ PEČENÍ / ZAPÉKÁNÍ

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



Po vyzvání stiskněte + nebo — a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskněte ✓ nebo ▷| pro potvrzení a aktivujte funkci.

Stejný způsobem je u některých funkcí 6th Sense možné nastavit úroveň zezlátnutí, a to od nízké (–1) po vysokou (+1).

3. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

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

V průběhu doby odložení stiskněte ▷| , čímž tuto fázi přeskočíte, a funkci spustíte okamžitě.

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

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

4. PŘEDEHŘEV

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



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“. V tomto okamžiku otevřete dveře, vložte pokrm do trouby, zavřete dveře a začněte pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje. Pomocí + nebo — můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

5. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / OTOČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

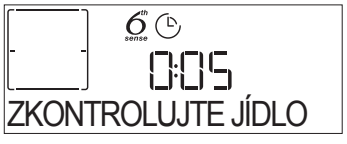
Pokud si přejete proces přípravy obnovit, zavřete dvířka.

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



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

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

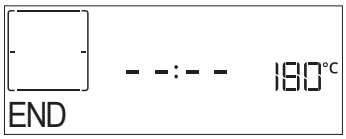


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, zavřete dvířka a pokračujte v pečení.

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

6. KONEC PEČENÍ

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



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

ZAPÉKÁNÍ

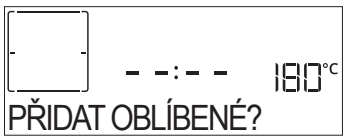
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



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

. OBLÍBENÉ

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



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

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

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

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



Pro výběr funkce stiskněte + nebo —, potvrďte stiskem ✓ a poté, pro spuštění, stiskněte ▷.

. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

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

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Abyste dosáhli optimálních výsledků čištění, před použitím funkce Pyro odstraňte z vnitřku trouby hrubé nečistoty a očistěte vnitřní sklo dvířek. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Stiskněte ▩, aby se na displeji zobrazila položka „Čištění".



Stiskněte + nebo — pro výběr požadovaného cyklu a následně, pro potvrzení, stiskněte ✓. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout + nebo — a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem ✓.

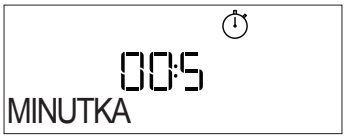
Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte ▷: Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

. MINUTKA

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

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



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

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

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

Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻ a následně vyberte požadovanou funkci.

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

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

6th sense TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
LASAGNE	–		0,5–3 kg	–	2
MASO	Hovězí pečeně	Pečeně	0,6–2 kg **	–	3
		Hamburgery	1,5–3 cm	3/5	5 4
		Pomalé pečení	0,6–2 kg **		3
	Vepřové pečené	Pečeně	0,6–2,5 kg **	–	3
		Kližka *	0,5–2,0 kg **		3
		Párky a klobásy	1,5–4 cm	2/3	5 4
	Telecí pečeně *		0,6–2,5 kg **		3
	Jehněčí pečeně	Pečeně	0,6–2,5 kg **		2
		Stehno	0,5–2,0 kg **		2
	Kuřecí pečeně	Celé	0,6–3 kg **	–	2
		Nadívané celé *	0,6–3 kg **		2
		Řízek a prso	1–5 cm	2/3	5 4
	Celá krůta-pečená	Celá *	0,6–3 kg **		2
		Nadívané celé *	0,6–3 kg **		2
	Kebaby		1 mřížka	1/2	5 4
RYBY	Filety		0,5–3 cm	–	3 2
	Zmražené filety		0,5–3 cm	–	3 2
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5–1,5 kg	–	3
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	3
		Pečená zelenina	0,5–1,5 kg	–	3
	Gratinovaná zelenina	Brambory	1 plech	–	3
		Rajčata	1 plech	–	3
		Papriky	1 plech	–	3
		Brokolice	1 plech	–	3
		Květák	1 plech	–	3
		Jiné	1 plech	–	3
KOLÁČE A PEČIVO	Kynuté koláče ve formě	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	–	2
	Cukroví & plněné koláče	Sušenky	0,2–0,6 kg	–	3
		Zákusky z odpalovaného těsta	1 plech	–	3
		Koláč	0,4–1,6 kg	–	3
		Závin	0,4–1,6 kg	–	3
		Plněný ovocný koláč	0,5–2 kg	–	2
SLANÉ KOLÁČE	–		0,8–1,2 kg	–	2

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
CHLÉB (pečivo)	Žemle	60–150 g každý	–	3
	Sendvičový bochník ve formě	400–600 g každý	–	2
	Velký chléb	0,7–2,0 kg	–	2
	Bagety	200–300 g každý	–	3
PIZZA	Tenké	kulatý plech	–	2
	Silné	kulatý plech	–	2
	Mražené	1–4 vrstvy	–	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Jen u některých modelů. Funkci lze použít pouze v kombinaci se sondou do masa.

** Doporučené množství.

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	35–90	4 1
Sušenky / linecké pečivo		Ano	150	20–40	3
		Ano	140	30–50	4
		Ano	140	30–50	4 1
		Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	3
		Ano	150	30–50	4
		Ano	150	30–50	4 1
		Ano	150	40–60	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	180-200	30 - 40	3
		Ano	180-190	35–45	4 1
		Ano	180-190	35–45 *	5 3 1
Sněhové pečivo		Ano	90	110–150	3
		Ano	90	130–150	4 1
		Ano	90	140–160 *	5 3 1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	2
		Ano	190–230	20–50	4 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10 - 15	3
		Ano	250	10–20	4 1
		Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180-190	45–55	3
		Ano	180-190	45–60	4 1
		Ano	180-190	45–70 *	5 3 1
Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180-190	20–40	4 1
		Ano	180-190	20–40 *	5 3 1
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3

FUNKCE	 Tradiční	 Horký vzduch	 Konvenční pečení	 Gril	 Turbogril	 Maxi Cooking	 Cook 4	Eco s horkým vzduchem

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vepřová pečeně s kůží 2 kg	XL	–	170	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180-200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180-200	50–60	2
Topinky/toasty		–	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé / řízky		–	2 (střední)	20–30 **	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta/kýty		–	2 (střední)	60–90 ***	3
Opékané brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	3
Sušenky	COOK 4 Cookies	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Linecké koláče	COOK 4 Linecké koláče	Ano	170	50–70	5 3 2 1
Kruhové pizzy	COOK 4 Pizza	Ano	210	40–60	5 3 2 1
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	COOK 4 Menu	Ano	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	4 1
Nadívané maso	e	–	200	80–120 *	3
Naporcované maso (králičí, kuřecí, jehněčí)	e	–	200	50–100 *	3

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

JAK ČÍST TABULKU PEČICÍCH FUNKCÍ

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

VNITŘNÍ POVRCHY

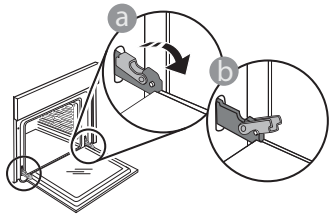
- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
- Sklo dveří očistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

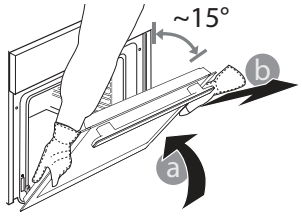
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

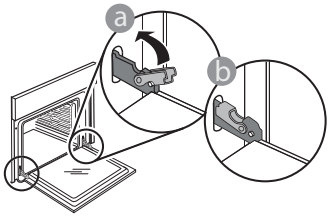
1. **Přejete-li si dvířka demontovat**, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



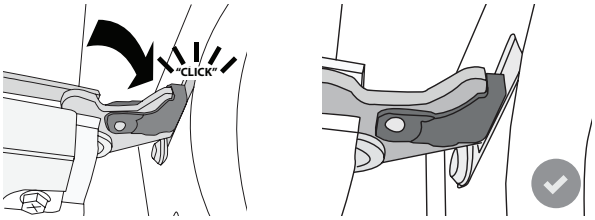
2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť.
   Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



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



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



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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

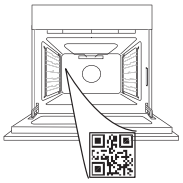
– Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. Pokuste se obnovit „TOVÁRNÍ NASTAV.“ dostupné z nabídky „NASTAVENÍ“. Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „ECO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „ECO“ a zvolte „Vyp“.
Dveře nelze otevřít.	Probíhá čisticí cyklus.	Vyčkejte, dokud funkce neskončí a trouba nevychladne.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



Whirlpool

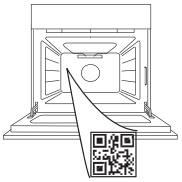
400011686370

TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

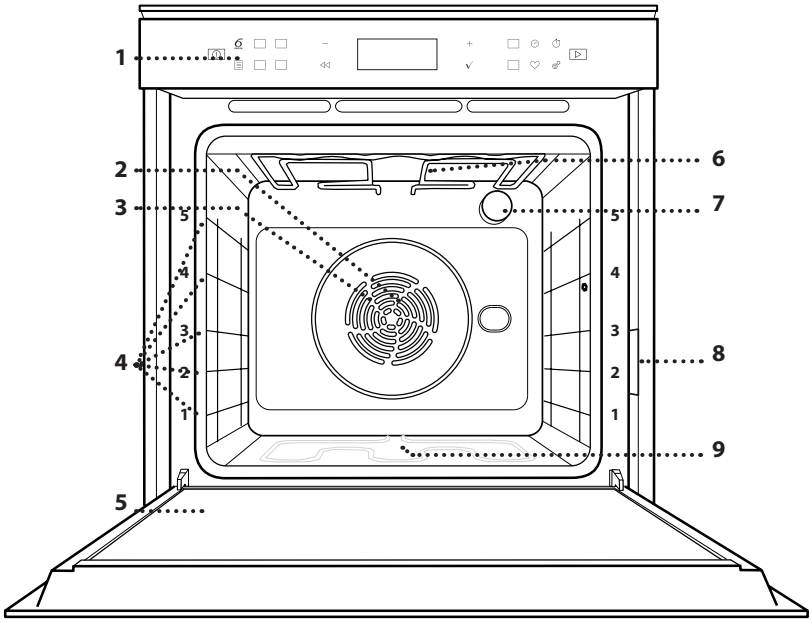
Registrér venligst dit produkt på **www.whirlpool.eu/register**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER

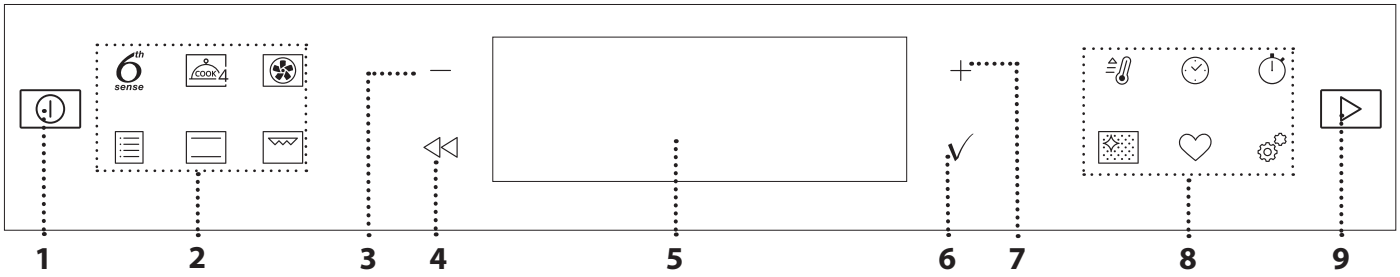


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner n(iveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede.

Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

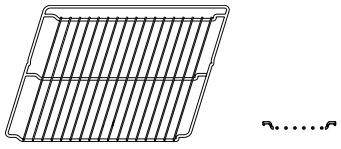
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, indstillinger og favoritter.

9. START

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

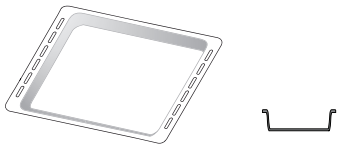
TILBEHØR

RIST



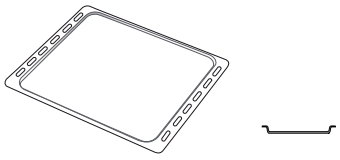
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE



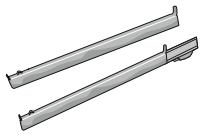
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BAGEPLADE



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

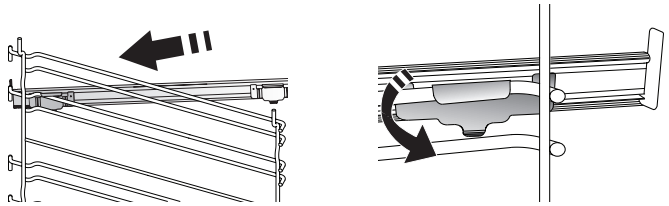
- For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER
(AFHÆNGIGT AF MODEL)

Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Skub den anden klips på plads

Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.



Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".

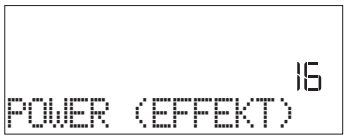


Tryk på + eller — for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.
Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙ .

2. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13).



Tryk på + eller — , for at vælge 16 "Høj" eller 13 "Lav" og tryk på ✓ , for at bekræft.

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt effekten, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller — for at indstille det nuværende timetal, og tryk på ✓ : De to minuttal på displayet vil blinke.
Tryk på + eller — for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙ .

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/Underv.").

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

FUNKTIONER

6th SENSE

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza).

Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

COOK 4

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager , tærter, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.

VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

TRADITIONELLE

- **VARMLUFTSBAGNING**
  Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **FROSSENT BAG**
  Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **MAXI COOKING**
    Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
  - » **DEJHÆVNING**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.

» **OPTØNING**
Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.

» **HOLD VARM**
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

» **ØKO VARMLUFT**
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

KONVENTIONEL
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

GRILL
Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

HURTIG FORVARME
Til hurtig forvarmning af ovnen.

TIMERE
Til redigering af funktionernes tidsværdier.

TIMER
Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.

AUTOMATISK PYRO RENGØRING AF OVNEN
Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

FAVORIT
Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.

INDSTILLINGER
Til justering af ovnens indstillinger.

Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne.

Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

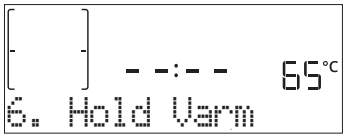
Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på ⏻ for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

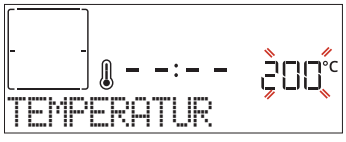
Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller — , for at vælge det ønskede, og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte.



2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på ⏮ giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

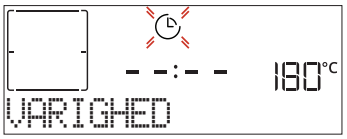


Når værdien blinker på displayet anvendes + eller — til at ændre den, hvorefter man trykker på ✓ , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/ grillniveauet ændres vha. + eller — .

VARIGHED



Når ikonet 🕒 blinker på displayet, anvendes + eller — til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på 🕒 : Tryk på + eller — for at ændre, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttiden mens ikonet ⏲ blinker.



Tryk på + eller — for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. Under ventetiden kan man trykke på + eller — for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på ⏮ for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på ⏲ , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

. 6th SENSE

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

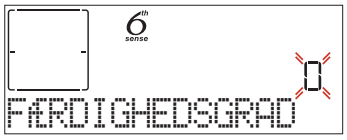
VÆGT / HØJDE (RUND-BAKKE-LAG)



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller — for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

FÆRDIGHEDSGRAD / BRUNING

I visse 6th Sense funktioner kan færdighedsgraden justeres.



Tryk, på anmodning, på + eller — for at vælge det ønskede niveau mellem rødstegt (-1) og gennemstegt (+1). Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde, i visse 6th Sense funktioner, kan man justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (+1).

3. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på ▷ for at aktivere funktionen.

Tryk på ▷ under udskydelsesfasen, for at springe denne fase over

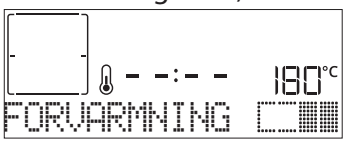
og starte funktionen med det samme.

Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.
Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻ .

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på ⏮ for at vende tilbage til det foregående skærmbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

4. FORVARMNING

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

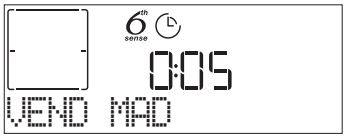
Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller — .

5. PAUSE I TILBEREDNING / VEND ELLER KONTROLLÉR MADEN

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

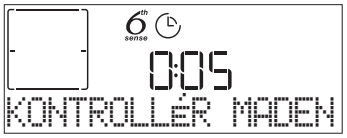
Luk lågen, for at genoptage tilberedningen.

Visse 6th Sense funktioner kræver, at man maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen, for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

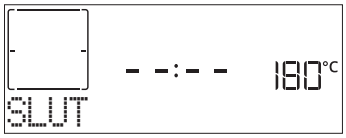


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Tjek maden, luk lågen og genoptag tilberedningen.

Bemærk: Tryk på ▷ for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

6. ENDT TILBEREDNING

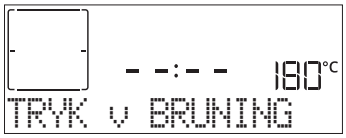
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på ▷ for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på + for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

BRUNING

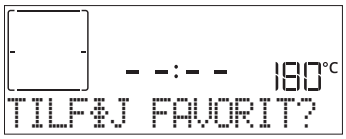
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på ✓ , for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på knappen ⏻ , for at slukke ovnen.

. FAVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓ , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ⏮ .

Når du har trykket på ✓ , skal du trykke på + eller — for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på ♡ : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på + eller — for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓ og tryk herefter på ▷ for at aktivere.

. AUTOMATISK RENGØRING – PYROLYSE

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger Pyro-funktionen. Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Tryk på ▩ for at vise "RENGØRING" på displayet.



Tryk på + eller — , for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden, ved at trykke på + eller — , for at indstille den forsinkede start, og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte.

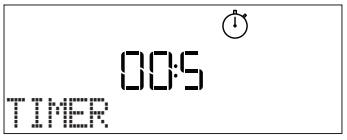
Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på ▷ , når dette er gjort: Ovnen vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

. TIMER

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller — : Ikonet ⏱ blinker på displayet.

Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på ✓ for at aktivere minuturet.



Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Tryk på + eller — for at ændre den indstillede varighed på timeren.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Tryk på ⏻ for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Bemærk: Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏱ vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærmbillede ved at trykke på ⏻ når du vil stoppe den igangværende funktion.

6th sense TILBEREDNINGSTABEL

MADKATEGORIER			MÆNGDE	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	2
KØD	Oksekød-stegt	Steg	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hamburgere	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Steg-Langtidsstegning	0,6 - 2 kg **		3
	Svinekød-stegt	Steg	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Skank *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Pølser & hotdogpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Kalv-stegt *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Lam-stegt	Steg	0,6 - 2,5 kg **		2
		Kølle	0,5 - 2,0 kg **		2
	Kylling-stegt	Hele	0,6 - 3 kg **	-	2
		Hel fyldt *	0,6 - 3 kg **		2
		Filet & bryst	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Hel kalkun-stegt	Hel *	0,6 - 3 kg **		2
		Hel fyldt *	0,6 - 3 kg **		2
	Grillspyd		1 rist	1/2	5 4
FISK	Fileter		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Fileter-frosne		0,5 - 3 cm	-	3 2
GRØNTSAGER	Grøntsager-stegte	Kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Grøntsager-fyldte	0,1 - 0,5 kg hver	-	3
		Grøntsager-stegte	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Grøntsager-gratinerede	Kartofler	1 form	-	3
		Tomater	1 form	-	3
		Peberfrugter	1 form	-	3
		Broccoli	1 form	-	3
		Blomkål	1 form	-	3
		Andet	1 form	-	3
KAGER & SMÅKAGER	Hævning til kager i form	Sandkage	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Bagværk & fyldte tærter	Småkager	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Æbleskiver	1 form	-	3
		Tærte	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Frugttærte	0,5 - 2 kg	-	2

MADKATEGORIER		MÆNGDE	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
MADTÆRTER	-	0,8 - 1,2 kg	-	2
BRØD	Småbrød	60 - 150 g hver	-	3
	Sandwichbrød i form	400 - 600 g hver	-	2
	Stort brød	0,7 - 2,0 kg	-	2
	Flute	200 - 300 g hver	-	3
PIZZA	Tynd	rund - form	-	2
	Tyk	rund - form	-	2
	Frossen	1 - 4 lag	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Kun på visse modeller. Funktionen er kun disponibel i kombination med stegetermometeret.

** Anbefalet mængde.

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sukkerbrødskager		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Småkager / Mørdejskage		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Småretter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3

FUNKTIONER	Over-/ undervarme	Varmluft	Varmluftsbagning	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Øko varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Flæskesteg med sprød svær 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ovnstegt fisk / Fisk i fad (fileter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Medisterpølse/grillspyd/ spareribs/hakkebøf		-	2 - 3 (Mid – Høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	COOK 4 Cookies	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	COOK 4 Tærter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde pizzaer	COOK 4 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	COOK 4 Med menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege	e	-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	e	-	200	50 - 100 *	3

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad.
Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.
Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt.
Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bradepande eller ovnfast fad på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.
Brug aldrig damprensere.

Brug ikke ståluld, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.
Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
  Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

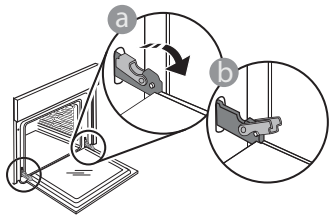
- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Rengør glasset i lågen med et egnet flydende rengøringsmiddel.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

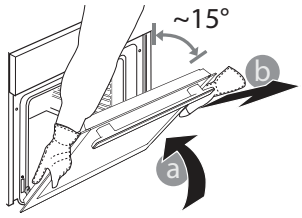
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

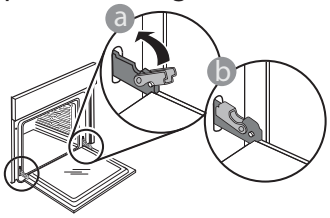
1. **For at fjerne lågen** skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



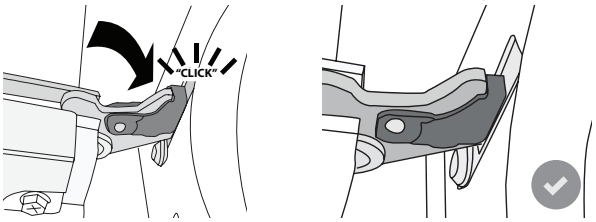
2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



3. **Genmontér lågen** ved at sætte den på ovnen, indregulere hængslernes kroge efter deres sæder og fastgøre den øvre del i sædet.
4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæsteelementerne er i den korrekte position.



5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos serviceafdelingen.

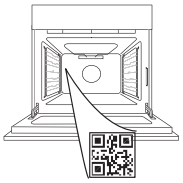
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst. Prøv at foretage en "FABRIKSNULSTIL" som vælges i "INDSTILLINGER". Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen er blokeret.	Rengøringscyklus i gang.	Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Brug QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



Whirlpool

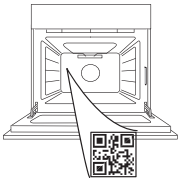
400011686370

DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN

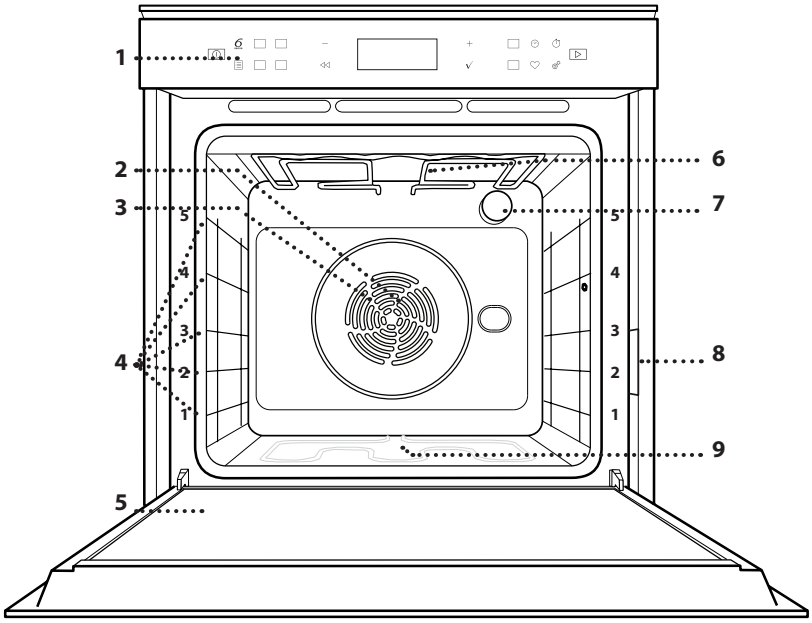
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.whirlpool.eu/register** an

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN.

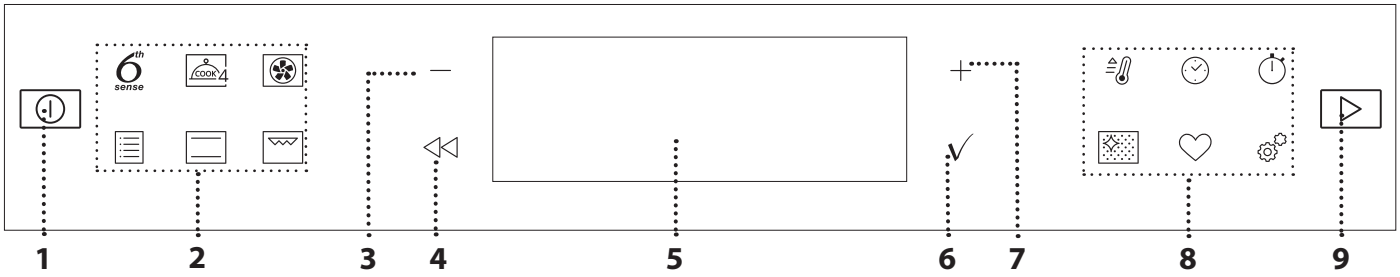


PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

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

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

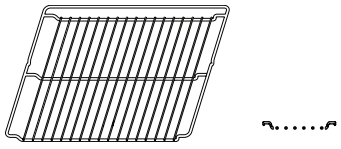
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

9. START

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

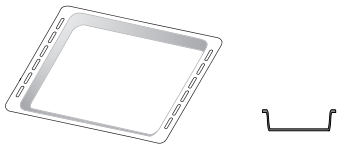
ZUBEHÖR

ROST



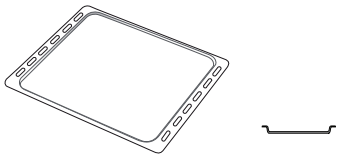
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



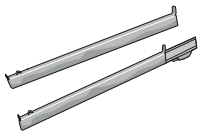
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



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

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

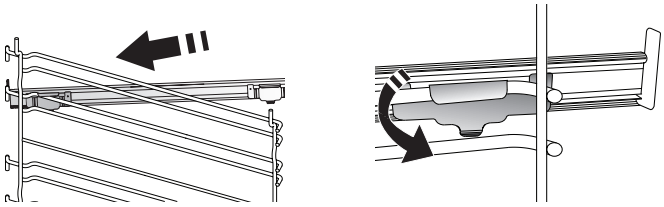
- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend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

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

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



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

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



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

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

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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



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

3. ZEIT EINSTELLEN

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



+ oder — drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.
+ oder — drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

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

4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

FUNKTIONEN

6th SENSE

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

COOK 4

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

HEISSLUFT

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

NORMALBETRIEB

- **BACKEN MIT UMLUFT**
  Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **TURBO GRILL**
  Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TIEFKÜHLBACKWAREN**
  Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
- **SONDERFUNKTIONEN**
  - » **MAXI COOKING**
    Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
  - » **AUFGEHEN LASSEN**
    Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls

aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» **AUFTAUEN**

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

» **WARMHALTEN**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» **HEISSLUFT ÖKO**

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

OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

GRILL

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

SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

TIMER

Zum Bearbeiten der Zeitwerte der Funktionen.

KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.

AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem "ECO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

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

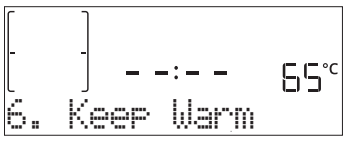
Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG" schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

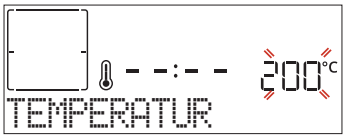
Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder — drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung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



2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

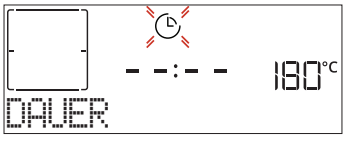


Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder —, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

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

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

DAUER



Wenn das Symbol ◷ auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und

drücken Sie anschließend ✓ zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie ✓ oder ▷ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von ⏲ angepasst werden: Drücken Sie + oder — zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

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



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

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

. 6th SENSE

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

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

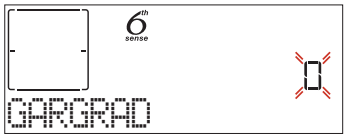
GEWICHT / HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)



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

GARGRAD / ANBRÄUNEN

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



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

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

3. DIE FUNKTION STARTEN

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

Während der Startzeitvorwahl, ▷ drücken, um diese Phase zu überspringen

und die Funktion sofort starten.

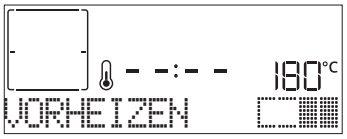
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von ⏻ stoppen.

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

4. VORHEIZEN

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



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

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

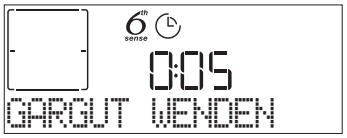
Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder — geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

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

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

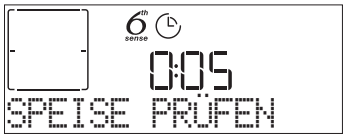
Bei einigen 6th Sense-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an,

welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort.

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

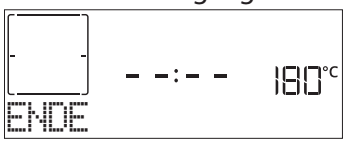


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür und nehmen Sie den Garvorgang wieder auf.

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

6. ENDE DES GARVORGANGS

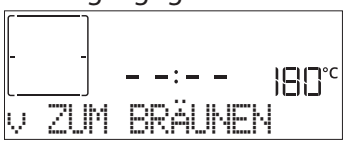
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



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

ANBRÄUNEN

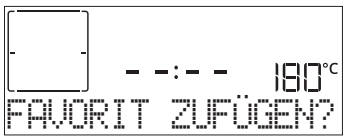
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



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

. FAVORIT

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



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

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

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

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



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

. AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

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

Drücken Sie ▨ um "Reinigung" auf dem Display anzuzeigen.



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

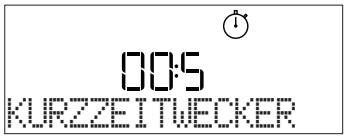
Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss ▷ drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden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

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

. KURZZEITWECKER

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

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



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

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

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

Mit ⏻ den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

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

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

6th sense GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
LASAGNE	–		0,5 - 3 kg	–	2
FLEISCH	Rind-gebraten	Braten	0,6 - 2 kg **	–	3
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	5 4
		Schwein-Niedrigtemperaturgaren	0,6 - 2 kg **		3
	Schwein-gebraten	Braten	0,6 - 2,5 kg **	–	3
		Haxe *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Bratwurst & Wurst	1,5 – 4 cm	2/3	5 4
	Kalb-gebraten *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Lamm-gebraten	Braten	0,6 - 2,5 kg **		2
		Keule	0,5 - 2,0 kg **		2
	Hähnchen-gebrat.	Ganz	0,6 - 3 kg **	–	2
		Ganz gefüllt *	0,6 - 3 kg **		2
		Filet & Brust	1 – 5 cm	2/3	5 4
	Ganzer Truthahn-gebraten	Ganz *	0,6 - 3 kg **		2
		Ganz gefüllt *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		1 Gitterrost	1/2	5 4
FISCH	Filets		0,5 - 3 cm	–	3 2
	Filets-tiefgekühlt		0,5 - 3 cm	–	3 2
GEMÜSE	Gemüse-gebraten	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	–	3
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	–	3
		Gemüse-gebraten	0,5 - 1,5 kg	–	3
	Gemüse-Gratin	Kartoffeln	1 Blech	–	3
		Tomaten	1 Blech	–	3
		Paprika	1 Blech	–	3
		Brokkoli	1 Blech	–	3
		Blumenkohl	1 Blech	–	3
		Weiteres	1 Blech	–	3

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
KUCHEN & GEBÄCK	Kuchen in Backform	Biskuitkuchen	0,5 - 1,2 kg	–	2
	Gebäck & gefüllte Pasteten	Kekse / Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	–	3
		Brandteig	1 Blech	–	3
		Tart, Törtchen	0,4 - 1,6 kg	–	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	–	3
		Obstkuchen	0,5 - 2 kg	–	2
QUICHES/HERZH	–		0,8 - 1,2 kg	–	2
BROT	Brötchen		jeweils 60 – 150 g	–	3
	Sandwich-Laib in Backform		jeweils 400- 600 g	–	2
	Großes Brot		0,7 - 2,0 kg	–	2
	Baguettes		jeweils 200- 300 g	–	3
PIZZA	Dünn		Rund – Blech	–	2
	Dick		Rund – Blech	–	2
	Tiefgekühlte		1 – 4 Ebenen	–	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

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

** Empfohlene Menge.

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

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Biskuitkuchen		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	35 – 90	4 1
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 – 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4 1
		Ja	135	40 – 60	5 3 1
Kleingebäck / Muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4 1
		Ja	150	40 – 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Meringen		Ja	90	110 – 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	2
		Ja	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
		Ja	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 – 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni		Ja	190 – 200	45 – 65	3
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	3

FUNKTIONEN	Ober-/ Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Cook 4	Heißluft Öko

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

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

LESEN DER GARTABELLE

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUßENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

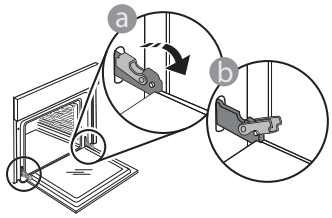
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

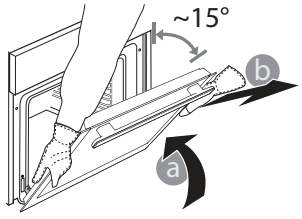
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

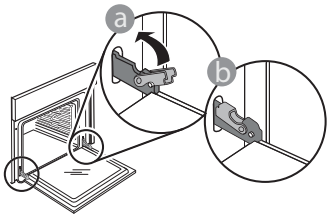
1. **Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



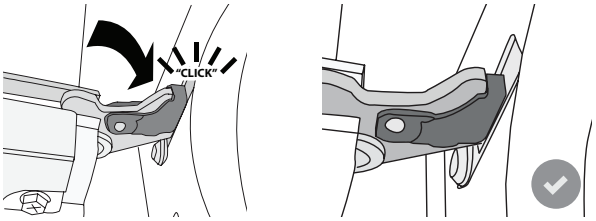
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
   Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



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



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



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

AUSWECHSELN DER LAMPE

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

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

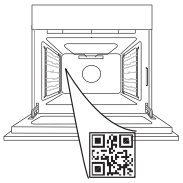
Bei der Verwendung von Halogenlampen diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- QR-Code-Verwendung bei Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.whirlpool.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



Whirlpool

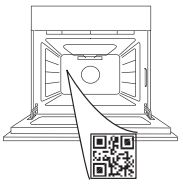
400011686370

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

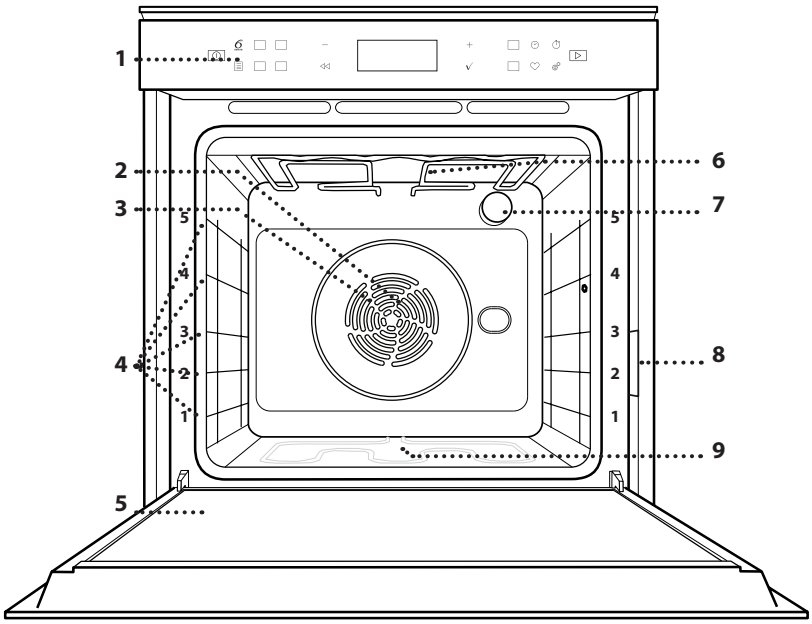
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.whirlpool.com/register**

Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

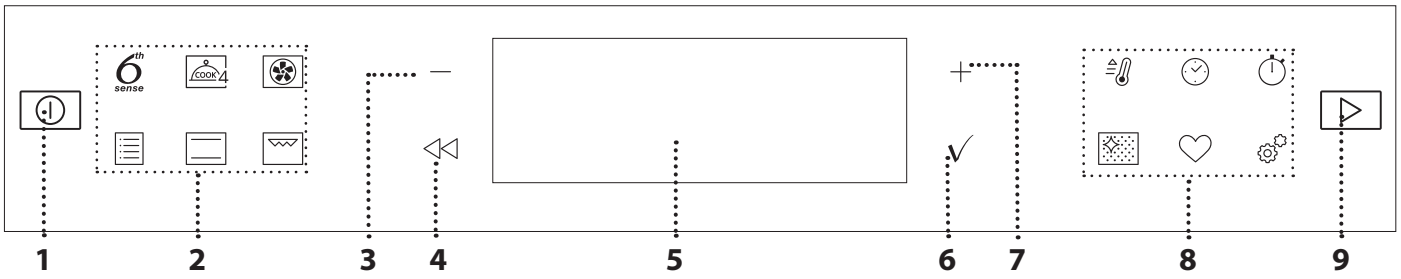


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Άνω αντίσταση/γκριλ
7. Λαμπτήρας
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή λειτουργίας.

2. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες και το μενού.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ MINUS (ΜΕΙΟΝ)

Για κύλιση του μενού και μείωση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

4. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

5. ΟΘΟΝΗ

6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

7. ΚΟΥΜΠΙ ΠΛΟΗΓΗΣΗΣ PLUS (ΣΥΝ)

Για κύλιση του μενού και αύξηση των ρυθμίσεων ή των τιμών μιας λειτουργίας.

8. ΑΜΕΣΗ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

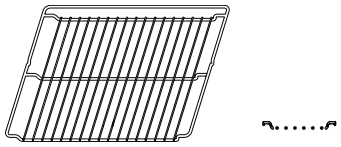
Για γρήγορη πρόσβαση στις λειτουργίες, διάρκεια, ρυθμίσεις και τα αγαπημένα.

9. ΕΝΑΡΞΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία χρησιμοποιώντας τις ειδικές ή βασικές ρυθμίσεις.

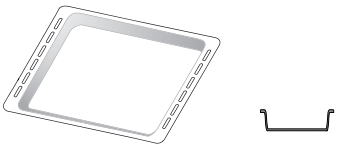
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



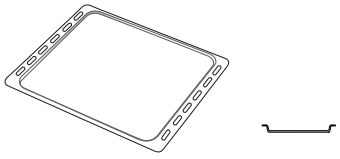
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



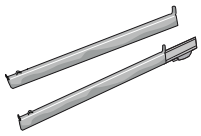
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

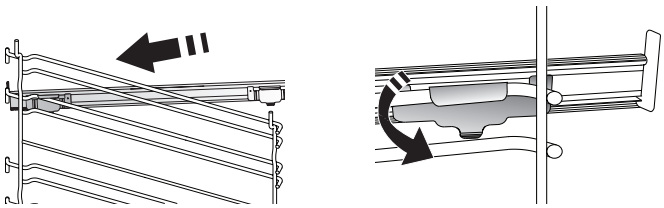
- Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.
- Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ
(ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)

Αφαιρέστε τους οδηγούς ραφιών από το φούρνο και αφαιρέστε το προστατευτικό πλαστικό από τους κινητούς οδηγούς.

Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα. Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση του.

Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ προς τον οδηγό ραφιού. Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.

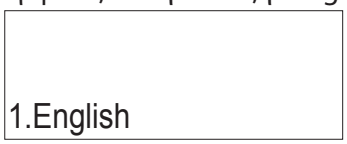


Σημείωση: Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΓΛΩΣΣΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «English».



Πατήστε το + ή το — για να κυλήσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η αλλαγή της γλώσσας μπορεί να γίνει και στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το ⚙.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

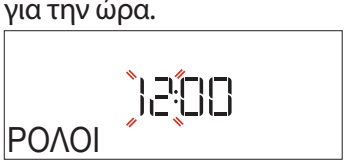
Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να καταναλώνει ηλεκτρική ενέργεια σε επίπεδο συμβατό με το οικιακό δίκτυο με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (16): Αν στην οικία σας χρησιμοποιείται χαμηλότερη ισχύς, θα χρειαστεί να την μειώσετε την ισχύ (13).



πατήστε το + ή το — για να επιλέξετε 16 "High" ή 13 "Low" και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

3. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Αφού επιλέξετε την ισχύ, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα: Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.



πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το ✓ : Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά.
Πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΪ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", που είναι διαθέσιμο πατώντας το ⚙.

4. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψήσιμο").

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

6th SENSE

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το εντελώς αυτόματο ψήσιμο για όλα τα φαγητά (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ & Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα).

Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος.

COOK 4

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε τέσσερα επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε μπισκότα, τάρτες, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ

- **ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ**
  Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.
- **ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ**
  Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.
- **ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ**
  Η λειτουργία αυτή επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και λειτουργία ψησίματος για 5 διαφορετικούς τύπους ήδη κατεψυγμένων φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
- **ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**
  - » **MAXI COOKING (ΨΗΣΙΜΟ MAXI)**
    Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Για ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας

κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.

» **ΦΟΥΣΚΩΜΑ**

Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

» **ΑΠΟΨΥΞΗ**

Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφών. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

» **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ**

Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε.

» **ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO**

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε τον δίσκο σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΕΣ

Για επεξεργασία τις τιμές των χρόνων λειτουργίας.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Για τη διατήρηση του χρόνου χωρίς την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας.

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι καθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστάται να χρησιμοποιείται τον πιο γρήγορο κύκλο σε τακτικά διαστήματα και τον πλήρη κύκλο μόνο όταν ο φούρνος είναι πολύ βρόμικος.

ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.

Όταν είναι ενεργή η λειτουργία "ECO", η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται και το φως σβήνει μετά από 1 λεπτό για εξοικονόμηση ενέργειας. Η οθόνη ενεργοποιείται ξανά αυτόματα όταν πατηθεί κάποιο από τα κουμπιά.

Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αποκτήστε πρόσβαση στη λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" από το μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".

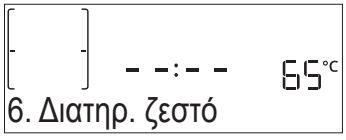
Επιλέγοντας "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", το προϊόν απενεργοποιείται και στη συνέχεια επιστρέφει στην πρώτη ενεργοποίηση. Όλες οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πατήστε το ⏻ για να ανάψετε το φούρνο: Στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία κύρια λειτουργία που χρησιμοποιήθηκε ή το κύριο μενού.

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες πατώντας το εικονίδιο για μία από τις κύριες λειτουργίες ή με κύλιση του μενού: Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (στην οθόνη εμφανίζεται το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), πατήστε + ή — για να επιλέξετε το επιθυμητό, μετά πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.



2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά. Πιέζοντας το ⏮ μπορείτε να αλλάξετε την προηγούμενη ρύθμιση ξανά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL



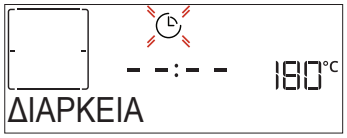
Όταν η τιμή αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, πατήστε το + ή το — για να την αλλάξετε, στη συνέχεια πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση και για να συνεχίσετε σε αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).

τον ίδιο τρόπο, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο του

γκριλ: Υπάρχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ: 3 (υψηλό), 2 (μεσαίο), 1 (χαμηλό).

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το + ή το —.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο στην οθόνη, πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψησίματος): Πατήστε το ✓ ή το ▷ για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας. Επιλέγοντας αυτή τη λειτουργία, δεν μπορείτε να προγραμματίσετε καθυστερημένη έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : πατήστε το + ή το — να τον τροποποιήσετε και μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

ΤΕΛΟΣ ΧΡΟΝΟΥ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Στην οθόνη εμφανίζεται το τέλος χρόνου ενώ το εικονίδιο αναβοσβήνει.



Πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση και ενεργοποίηση της λειτουργίας. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του χρόνου αναμονής, μπορείτε να πατήσετε το + ή το — για να αλλάξετε το προγραμματισμένο τέλος χρόνου ή πατήστε το ⏮ για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις. Πατώντας το , για εμφάνιση πληροφοριών, μπορείτε να αλλάξετε μεταξύ τέλους χρόνου και διάρκειας.

6th SENSE

Αυτές οι λειτουργίες επιλέγουν αυτόματα τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος ή ψησίματος για όλα τα διαθέσιμα φαγητά.

Όταν απαιτείται, απλά υποδείξτε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

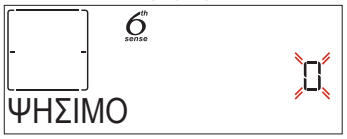
ΒΑΡΟΣ / ΥΨΟΣ (ΣΤΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)



Για να ρυθμίσετε τη λειτουργία σωστά, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή και μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.



Όταν σας ζητηθεί, πατήστε το + ή το — για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο από μισοψημένο (-1) έως καλά ψημένο (+1). Πατήστε το ✓ ή το ▷ για επιβεβαίωση και έναρξη της λειτουργίας.

με τον ίδιο τρόπο, όπου επιτρέπεται, σε ορισμένες λειτουργίες 6th Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (+1).

3. ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σε οποιαδήποτε στιγμή, αν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι αυτές που επιθυμείτε ή μόλις εφαρμόσετε τις ρυθμίσεις που επιθυμείτε, πατήστε το ▷ για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κατά τη φάση καθυστέρησης, πατήστε ▷ για παράκαμψη αυτής της φάσης

και για άμεση έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ⏻.

Εάν ο φούρνος είναι ζεστός και η λειτουργία απαιτεί μια συγκεκριμένη μέγιστη θερμοκρασία, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Πατήστε το ⏮ για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη και επιλέξτε διαφορετική λειτουργία ή περιμένετε να κρυώσει εντελώς.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ορισμένες λειτουργίες έχουν μια φάση προθέρμανσης: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, η οθόνη δείχνει ότι ενεργοποιήθηκε η λειτουργία προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα σας ζητηθεί η "ΠΡΟΣΘ. ΦΑΓΗΤΟΥ". Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το + ή το −.

5. ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ / ΓΥΡΙΣΤΕ Η ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

Ανοίγοντας την πόρτα, το μαγείρεμα διακόπτεται προσωρινά σβήνοντας τις αντιστάσεις.

Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα.

Ορισμένες συνταγές μαγειρέματος 6th Sense απαιτούν να γυρίσετε το φαγητό κατά το ψήσιμο.



Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ανοίξτε την πόρτα, κάντε την ενέργεια που σας ζητήθηκε, κλείστε την πόρτα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Με τον ίδιο τρόπο, στο 10% του χρόνου πριν από το τέλος του ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε το φαγητό.

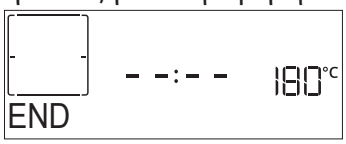


Ένα ηχητικό σήμα θα ηχήσει και η οθόνη εμφανίζει την ενέργεια που πρέπει να γίνει. Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Πατήστε το ▷ για να παρακάμψετε αυτές τις λειτουργίες. Διαφορετικά, μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα χωρίς καμία ενέργεια, ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

6. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.



Πατήστε το ▷ για συνέχιση του μαγειρέματος σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρόνο) ή πατήστε το + για παράταση του χρόνου ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

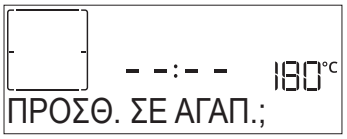
Ορισμένες λειτουργίες του φούρνου σάς επιτρέπουν να ροδοκοκκινίσετε την επιφάνεια του φαγητού ενεργοποιώντας το γκριλ μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πιέστε το ✓ για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών. Μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ⏻ για να σβήσετε το φούρνο.

. ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.



Αν θέλετε να αποθηκεύσετε μια λειτουργία στα αγαπημένα και να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις για μελλοντική χρήση, πατήστε το ✓ διαφορετικά, για να την αγνοήσετε πατήστε το ⏮.

Μόλις πατηθεί το ✓, πατήστε το + ή το − για να επιλέξετε τον αριθμό θέσης, μετά πατήστε το ✓ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Εάν η μνήμη είναι γεμάτη ή ο επιλεγμένος αριθμός ήδη χρησιμοποιείται, ο φούρνος θα σας ζητήσει να διαγραφεί η προηγούμενη λειτουργία για να αποθηκευτεί η νέα.

Για να εμφανίσετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε, πιέστε το ♡: Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



Πατήστε το + ή το − για να επιλέξετε τη λειτουργία και επιβεβαιώστε πατώντας το ✓, στη συνέχεια πατήστε το ▷ για ενεργοποίηση.

. ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού. Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Pyro. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Πατήστε ▨ για να εμφανιστεί το "Καθαρισμός" στην οθόνη.



Πατήστε + ή − για να επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο, μετά πατήστε ✓ επιβεβαίωση. Μόλις επιλέξετε τον κύκλο,

εάν το επιθυμείτε, πατήστε + ή — για να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου (έναρξη καθυστέρησης), μετά πατήστε ✓ για επιβεβαίωση.

Καθαρίστε την πόρτα και αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ μόλις σας ζητηθεί, μετά κλείστε την πόρτα και πατήστε ▷ όταν ολοκληρωθεί: Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο αυτοκαθαρισμού και η πόρτα κλειδώνει αυτόματα: Στην οθόνη εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα μαζί με την αντίστροφη μέτρηση που δείχνει την κατάσταση του τρέχοντος κύκλου.

Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο.

. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, η οθόνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως χρονοδιακόπτης. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σβηστός και μετά πατήστε το + ή το —: Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο ⏱ .

Πατήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που χρειάζεστε και στη συνέχεια πατήστε το ✓ για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.



Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα και θα υποδειχθεί στην οθόνη μόλις η υπενθύμιση λεπτών ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Πιέστε το + ή το — για αλλαγή του επιλεγμένου χρόνου στο χρονοδιακόπτη.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία.

Πιέστε το ⏻ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο, στη συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ο χρονοδιακόπτης θα συνεχίσει να μετράει αντίστροφα χωρίς να παρεμβάλλεται με την ίδια τη λειτουργία.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, δεν μπορείτε να δείτε το μετρητή λεπτών (εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο ⏱), ωστόσο, η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται. Για εμφάνιση της οθόνης υπενθύμισης λεπτών πατήστε το ⏻ για διακοπή της τρέχουσας ενεργής λειτουργίας.

6th sense ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
ΛΑΖΑΝΙΑ	—		0,5 - 3 kg	—	2
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαράκι ψητό	Ψητό κρέας	0,6 - 2 kg **	—	3
		Χάμπουργκερ	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		ΨΗΤΟ - ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ	0,6 - 2 kg **		3
	Ψητό χοιρινό	Ψητό κρέας	0,6 - 2,5 kg **	—	3
		ΚΟΤΣΙ *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Λουκάνικα	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ *		0,6 - 2,5 kg **		3
	ΑΡΝΑΚΙ ΨΗΤΟ	Ψητό κρέας	0,6 - 2,5 kg **		2
		ΠΟΔΙ	0,5 - 2,0 kg **		2
	Ψητό κοτόπουλο	Ολόκληρο	0,6 - 3 kg **	—	2
		Ολόκληρο γεμιστό *	0,6 - 3 kg **		2
		Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	2/3	5 4
	ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΨΗΤΗ	ΟΛΟΚΛΗΡΟ *	0,6 - 3 kg **		2
		Ολόκληρο γεμιστό *	0,6 - 3 kg **		2
	Σουβλάκια		1 σχάρα	1/2	5 4
ΨΑΡΙΑ	ΦΙΛΕΤΑ		0,5 - 3 cm	—	3 2
	Φιλέτα-κατεψυγμ.		0,5 - 3 cm	—	3 2

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ			ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ
ΛΑΧΑΝΙΚΆ	Λαχανικά-Ψητά	Πατάτες	0,5 - 1,5 kg	—	3
		Λαχανικά-Γεμιστά	0,1 - 0,5 kg καθένα	—	3
		Λαχανικά-Ψητά	0,5 - 1,5 kg	—	3
	Λαχανικά-Ογκρατέν	Πατάτες	1 δίσκος	—	3
		Ντομάτες	1 δίσκος	—	3
		Πιπεριές	1 δίσκος	—	3
		Μπρόκολο	1 δίσκος	—	3
		Κουνουπίδι	1 δίσκος	—	3
		ΑΛΛΑ	1 δίσκος	—	3
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	Φουσκ. κέικ σε ταψί	Αφράτο κέικ	0,5 - 1,2 kg	—	2
	Γλυκά και γεμιστές πίτες	Cookies (Μπισκότα)	0,2 - 0,6 kg	—	3
		Ζύμη για σου	1 δίσκος	—	3
		Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	—	3
		Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	—	3
		Πίτα φρούτων	0,5 - 2 kg	—	2
ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ	—		0,8 - 1,2 kg	—	2
ΨΩΜΙ	Ψωμάκια		60 - 150 γρ. το καθένα	—	3
	Σάντουιτς σε ταψί		400 - 600 γρ. το καθένα	—	2
	Μεγάλο ψωμί		0,7 - 2,0 kg	—	2
	Μπαγκέτες		200 - 300 γρ. το καθένα	—	3
ΠΙΤΣΑ	Λεπτή		στρογγυλό - δίσκος	—	2
	Μεγάλου πάχους		στρογγυλό - δίσκος	—	2
	Κατεψ. τρόφιμα		1 - 4 στρώσεις	—	2
					4 1
					5 3 1
					5 4 2 1

* Μόνο ορισμένα μοντέλα. Λειτουργία διαθέσιμη μόνο σε συνδυασμό με τον αισθητήρα κρέατος.

** Προτεινόμενη ποσότητα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

Whirlpool

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	160 – 200	30 - 85	3
		Ναι	160 – 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Κουλουράκια		Ναι	150	20 - 40	3
		Ναι	140	30 - 50	4
		Ναι	140	30 - 50	4 1
		Ναι	135	40 - 60	5 3 1
Μικρά κέικ / Μάφιν		Ναι	170	20 - 40	3
		Ναι	150	30 - 50	4
		Ναι	150	30 - 50	4 1
		Ναι	150	40 - 60	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160 *	5 3 1
Πίτσα / Ψωμί / Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	2
		Ναι	190 - 230	20 - 50	4 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	3
		Ναι	250	10 - 20	4 1
		Ναι	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κις)		Ναι	180 - 190	45 - 55	3
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Λαζάνια/Φλαν/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια		Ναι	190 - 200	45 - 65	3
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Εξαναγκασμένος αέρας	Συμβατικό ψήσιμο	Γκριλ	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Εξαναγκασμένος Αέρας Eco

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	3
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	190 - 200	80 - 130	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	3
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	2
Φρυγανισμένο ψωμί		—	3 (υψηλή)	3 - 6	5
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		—	2 (μεσαία)	20 - 30 **	4 3
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		—	2- 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30 **	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70 ***	2 1
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		—	2 (μεσαία)	60 - 90 ***	3
Ψητές πατάτες		—	2 (μεσαία)	35 - 55 ***	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	3
Cookies (Μπισκότα)	Μπισκότα	Ναι	135	50 - 70	5 4 3 1
Τάρτες	Τάρτες	Ναι	170	50 - 70	5 3 2 1
Στρογγυλές πίτσες	Πίτσα	Ναι	210	40 - 60	5 3 2 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120 *	5 3 1
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)	Menu	Ναι	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 *	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 100 *	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 *	4 1
Γεμιστά κομμάτια ψητά	e	—	200	80 - 120 *	3
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	e	—	200	50 - 100 *	3

* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

** Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

*** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΣΕΤΕ ΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Σχάρα	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.
Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.
Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.
  Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

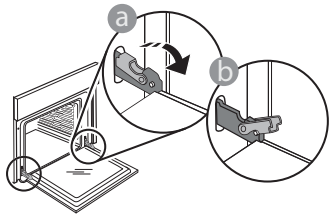
- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το τζάμι στην πόρτα με το κατάλληλο υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

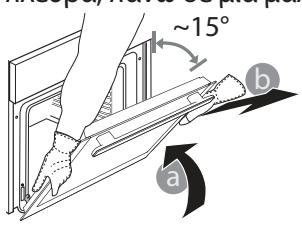
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

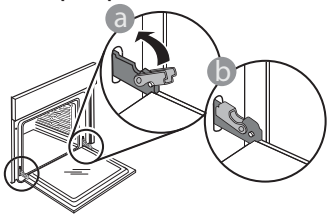
1. **Για να αφαιρέσετε την πόρτα**, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



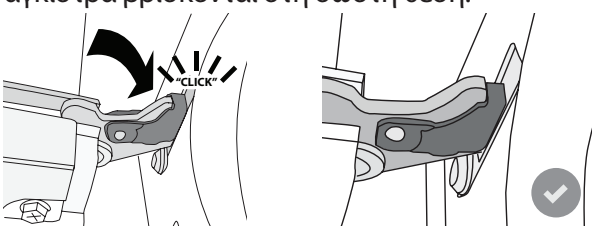
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή.
   Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



3. **Επανατοποθετήστε την πόρτα** μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.
4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



   Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

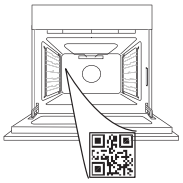
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν το πρόβλημα παραμένει. Δοκιμάστε να εκτελέσετε την "ΕΠΑΝΑΦ. ΕΡΓΟΣΤ.", μπορείτε να το επιλέξετε από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ". Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Όταν είναι ενεργοποιημένη "On" η λειτουργία "ΔΟΚΙΜΗ" όλα τα χειριστήρια είναι ενεργοποιημένα και τα μενού διαθέσιμα αλλά ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ΔΟΚΙΜΗ για 60 δευτερόλεπτα.	Ανοίξτε το "ΔΟΚΙΜΗ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Το φως σβήνει.	Η λειτουργία "ECO" είναι ενεργοποιημένη "On".	Ανοίξτε το "ECO" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "Off".
Δεν ανοίγει η πόρτα.	Βρίσκεται σε εξέλιξη κύκλος καθαρισμού.	Περιμένετε να ολοκληρωθεί η λειτουργία και να κρυώσει ο φούρνος.
Το οικιακό ρεύμα διακόπτεται.	Λανθασμένη ρύθμιση ισχύος.	Βεβαιωθείτε ότι το οικιακό δίκτυο έχει ισχύ τουλάχιστον πάνω από 3 kW. Διαφορετικά, αυξήστε την ισχύ στα 13 Ampere. Ανοίξτε το "ΙΣΧΥΣ" από τις "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ" και επιλέξτε "ΧΑΜΗΛΗ".

Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu**
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



Whirlpool

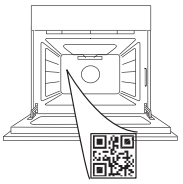
400011686370

KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

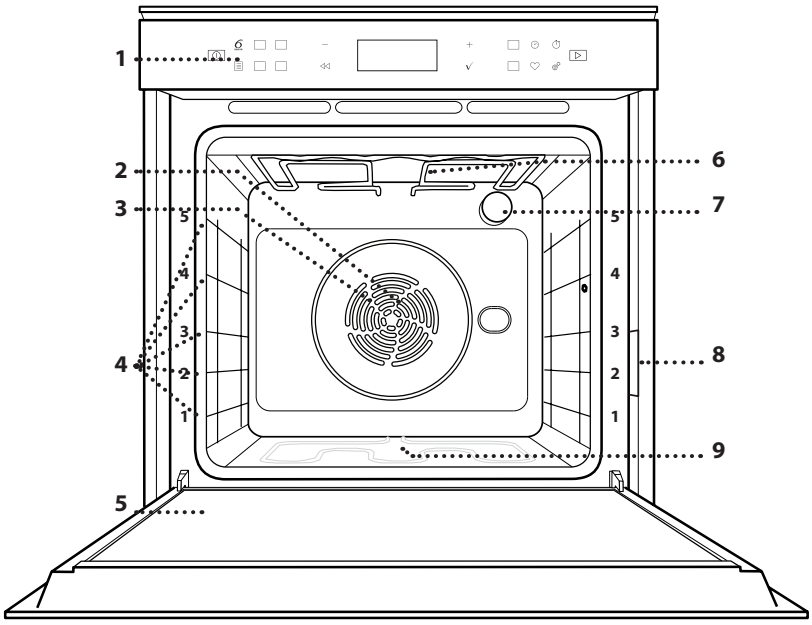
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa **www.whirlpool.eu/register**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA TUOTTEESSASI OLEVA QR-KOODI LISÄTIETOJA VARTEN

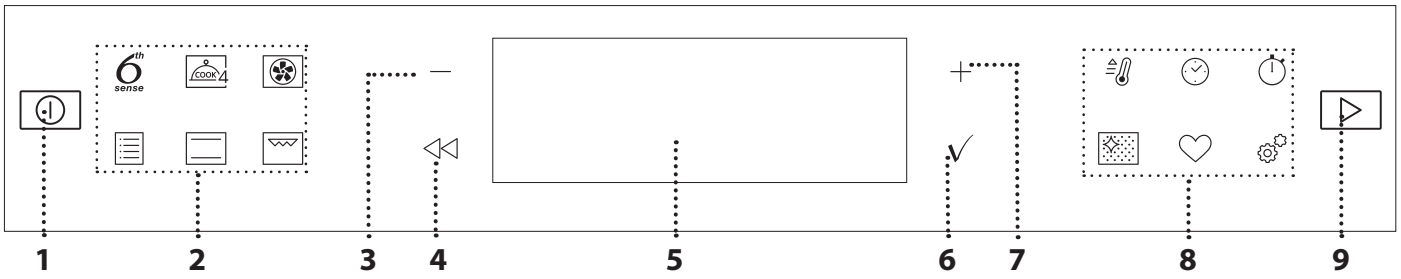


TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Arvokilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ/POIS

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.

Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsentämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

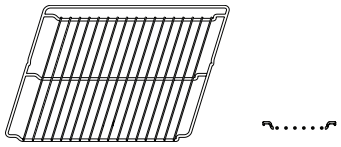
Nopea pääsy toimintoihin, kestoon, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

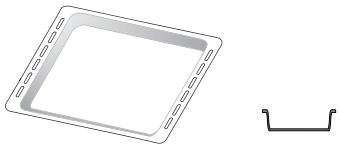
TARVIKKEET

RITILÄ



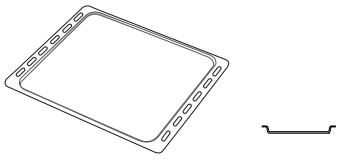
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



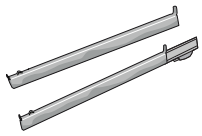
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI



Käytetään leivonnaisten, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut tarvikkeet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

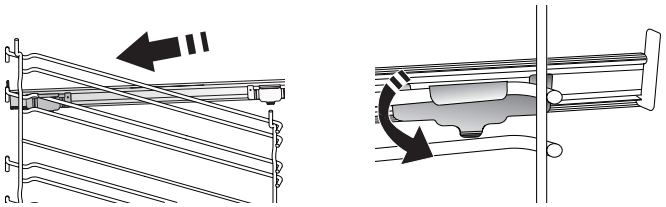
- Voit poistaa kannattimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä alemman osan varoen irti paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.
- Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN
(JOS NÄMÄ SISÄLTYVÄT TARVIKKEISIIN)

Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen.

Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

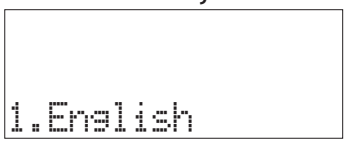


Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".

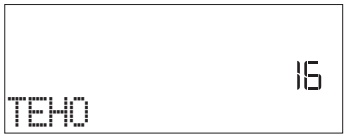


Selaa kielivalintoja painamalla + - tai — -painiketta ja valitse haluamasi.
Vahvista valintasi painamalla ✓.

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙.

2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).



Painamalla + tai — valitset 16 "korkea" tai 13 "matala" ja vahvista sitten painamalla ✓.

3. ASETA AIKA

Tehon valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai — -painiketta ja paina sitten ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.
Aseta minuutit painamalla + - tai — -painiketta ja vahvista painamalla ✓.

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla ⚙.

4. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat tarvikkeet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

TOIMINNOT

6th SENSE

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikentyyppisiä ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza).
Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

COOK 4

Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) valmistukseen sekä täydellisen aterian valmistukseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.

KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

PERINTEISET

- **KIERTOILMAPAISTO**
  Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien leivonnaisten leipominen vain yhdellä tasolla.
- **TURBOGRILLI**
  Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **PAKASTE LEIV.**
  Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä pakastetuille valmisruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **MAXI COOKING**
    Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.
  - » **KOHOTUS**
    Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

» **SULATUS**
Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.

» **PIDÄ LÄMPIMÄNÄ**
Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.

» **ECO-KIERTOILMA**
Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy sammutettuna kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

PERINTEINEN
Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

GRILLI
Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

NOPEA ESIKUUMEN.
Esilämmittää uunin nopeasti.

AJASTIMET
Toimintojen aika-arvojen muuttamista varten.

AJASTIN
Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.

UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHD
Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämän nopeampaa jakso säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.

SUOSIKKI
Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.

ASETUKSET
Säätää uunin asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

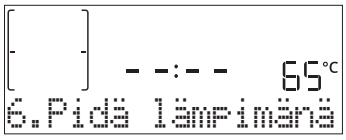
Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Käynnistä uuni painamalla ⏻ : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

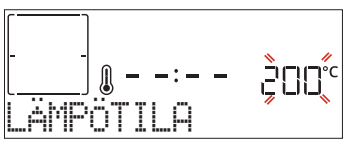
Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai — ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .



2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ⏮ .

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

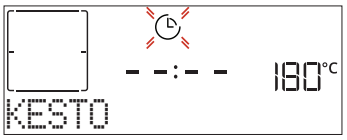


Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai —, minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓ ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keski), 1 (matala).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä + - tai — -painiketta.

KESTO



Kun näytöllä vilkkuu kuvake 🕒 , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai — -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta ✓ .
Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▷ . Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua

kypsennysaikaa painamalla ⏲ : korjaa sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake ⏲ vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai — -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla ✓ . Aseta ruoka uuniin ja sulje ovi: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

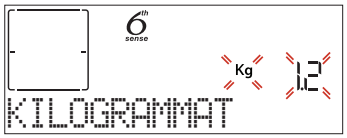
Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esilämmitysajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai — tai muuttaa muita asetuksia painamalla ⏮ . Jos haluat katsella tietoja, painamalla ⏲ voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

. 6th SENSE

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

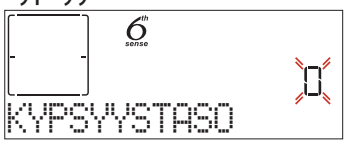
PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

KYPSYYSTASO / RUSKISTUS

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai — . Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▷| .

Samalla tavoin on eräissä 6th Sense -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (+1).

3. TOIMINNON KÄYNNISTYS

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla ▷| .

Viive-vaiheen aikana, paina ▷| ohittaaksesi tämän vaiheen ja käynnistä toiminto välittömästi.

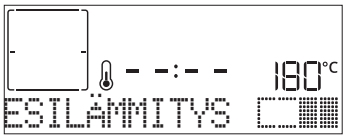
Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻ .

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla ⏮ ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

4. ESILÄMMITYS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esilämmitysaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + - tai — -painikkeita.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

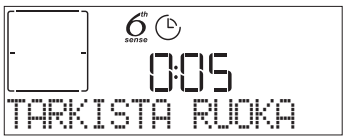
Kypsennys jatkuu, kun luukku suljetaan.

Eräissä 6th Sense -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide, sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä.

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

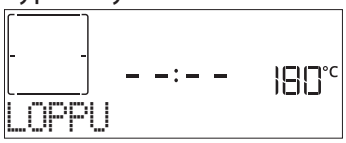


Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsennystä.

Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla ▷| . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

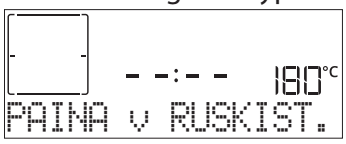
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla ▷ tai aseta uusi kestoaika painamalla +, jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

RUSKISTUS

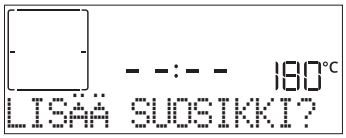
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, voit tarvittaessa käynnistää viisi minuuttia kestävän ruskistusjakson painamalla ✓. Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻, jolloin uuni menee pois päältä.

. SUOSIKKI

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓, muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla ⏪.

Painettuasi ✓ valitse numeron sijoitus painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓.

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♡: Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai —, vahvista painamalla ✓ ja aktivoi sitten painamalla ▷.

. AUTOMAATTINEN PUHDISTUS – PYROLYYSIPUHD

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.
Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Suosittelemme Pyro-toimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Kun painat ▨, näytölle tulee "Puhdistus".



Valitse haluttu jakso painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓. Kun jakso on vaittu, haluttaessasi voit asettaa päättymisajan (viivästetty käynnistys) painamalla + tai —; vahvista sitten painamalla ✓.

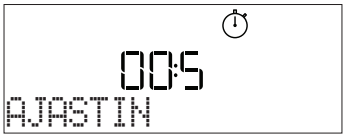
Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina ▷: uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai —: Näytöllä vilkkuu kuvake ⏱.

Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai — -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓.



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla + tai —.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

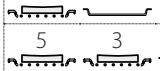
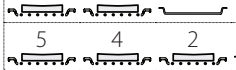
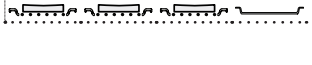
Käynnistä uuni painamalla ⏻ ja valitse sitten haluamasi toiminto.

Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.

Huomaa: Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake ⏱), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla ⏻.

6th sense KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA TARVIKKEET
LASAGNE	–		0,5 - 3 kg	–	2
LIHA	Paistettu naudanliha	Paisti	0,6 - 2 kg **	–	3
		Hampurilaispihvit	1,5 – 3 cm	3/5	5 4
		Paistaminen -hidas kypsennys	0,6 - 2 kg **		3
	Porsas-paistettu	Paisti	0,6 - 2,5 kg **	–	3
		Potka *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Makkarat & nakit	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Uunivasikka *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Lammas-paistettu	Paisti	0,6 - 2,5 kg **		2
		Koipi	0,5 - 2,0 kg **		2
	Kana-paistettu	Kokonainen	0,6 - 3 kg **	–	2
		Kokonainen, täytetty *	0,6 - 3 kg **		2
		Filee/rintapala	1 – 5 cm	2/3	5 4
	Kokonainen kalkkuna-paistettu	Kokonainen *	0,6 - 3 kg **		2
		Kokonainen, täytetty *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebabit		1 ritilä	1/2	5 4
KALA	Fileet		0,5 - 3 cm	–	3 2
	Fileet-pakastetut		0,5 - 3 cm	–	3 2
KASVIKSET	Vihannekset-paistetut	Perunat	0,5 - 1,5 kg	–	3
		Vihannekset-täytetyt	0,1 - 0,5 kg kukin	–	3
		Vihannekset-paistetut	0,5 - 1,5 kg	–	3
	Vihannekset-gratinoidut	Perunat	1 vuoka	–	3
		Tomaatit	1 vuoka	–	3
		Paprikat	1 vuoka	–	3
		Parsakaali	1 vuoka	–	3
		Kukkakaali	1 vuoka	–	3
		Muut	1 vuoka	–	3
KAKUT JA LEIVONNAISET	Kakkujen kohotus uunipellillä	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg	–	2
	Leivonnaiset ja täytetyt piirakat	Keksit	0,2 - 0,6 kg	–	3
		Tuulihatut	1 vuoka	–	3
		Torttu	0,4 - 1,6 kg	–	3
		Struudeli	0,4 - 1,6 kg	–	3
		Täytetty hedelmäpiirakka	0,5 - 2 kg	–	2
PIIRAAT	–		0,8 - 1,2 kg	–	2

RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA TARVIKKEET
LEIPÄ	Sämpylät	60 – 150 g / kpl	–	
	Leipä vuoassa	400 - 600 g kukin	–	
	Iso leipä	0,7 - 2,0 kg	–	
	Patongit	200 - 300 g kukin	–	
PIZZA	Ohut	pyöreä – vuoka	–	
	Paksu	pyöreä – vuoka	–	
	Pakastettu	1 – 4 kerrosta	–	   

* vain joissakin malleissa. Toiminto on käytettävissä vain paistomittarin kanssa.

** Suositeltu määrä.

TARVIKKEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA TARVIKKEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	160 – 200	30 – 85	3
		Kyllä	160 – 200	35 - 90	4 1
Pikkuleivät/murokeksit		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 – 50	4
		Kyllä	140	30 – 50	4 1
		Kyllä	135	40 – 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 – 50	4
		Kyllä	150	30 – 50	4 1
		Kyllä	150	40 – 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 – 200	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4 1
		Kyllä	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 – 150	4 1
		Kyllä	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 – 230	20 - 50	4 1
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepizza		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 – 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 55	3
		Kyllä	180 – 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 – 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Paisto kiertoilmalla	Grilli	Turbogrilli	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-kiertoilma

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA TARVIKKEET
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		–	170	110 - 150	2
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Paahtoleipä		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keski)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / jauhelihapihvit		–	2 – 3 (keski – korkea)	15 – 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		–	2 (keski)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		–	2 (keski)	60 – 90 ***	3
Paahdetut perunat		–	2 (keski)	35 – 55 ***	3
Kasvisgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Keksit	 Keksit	Kyllä	135	50 – 70	5 4 3 1
Tortut	 Tortut	Kyllä	170	50 – 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat	 Pizza	Kyllä	210	40 – 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)	 Ruokalista	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha		–	200	80 – 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)		–	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

KUINKA KYPSENNYSTAULUKKOA LUETAAN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esilämmitys (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

TARVIKKEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu/uuniritilä tai uunivuoka ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa.
Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/ syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.
Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

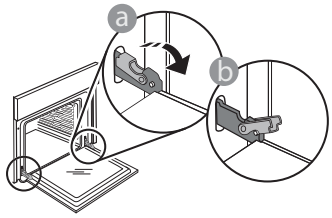
- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

TARVIKKEET

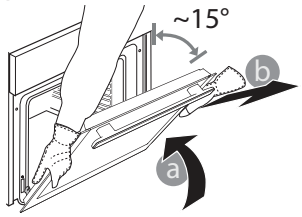
Upota tarvikkeet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele tarvikkeita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

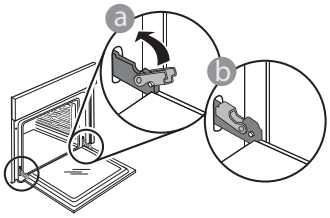
1. **Poista luukku** avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



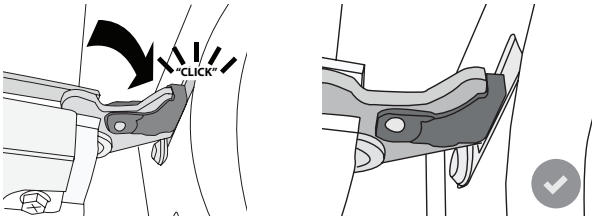
2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmin käsin – älä kannattele luukkua kahvasta.
   Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



3. **Asenna luukku takaisin** siirtämällä se uunin lähelle, kohdistaen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.
4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



   Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet. Luukku voi vaurioitua, jos se ei toimi oikein.

LAMPUN VAIHTO

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä vain 20-40 W/230 ~ V tyypin G9, T300°C -halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

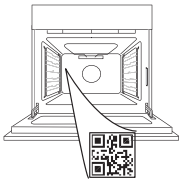
- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut. Yritä suorittaa "TEH.ASE. PALAU.", jonka voi valita "ASETUKSET"-valikosta. Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Mene "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei avaudu.	Puhdistusjakso käynnissä.	Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA".

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



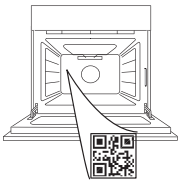
Whirlpool

400011686370

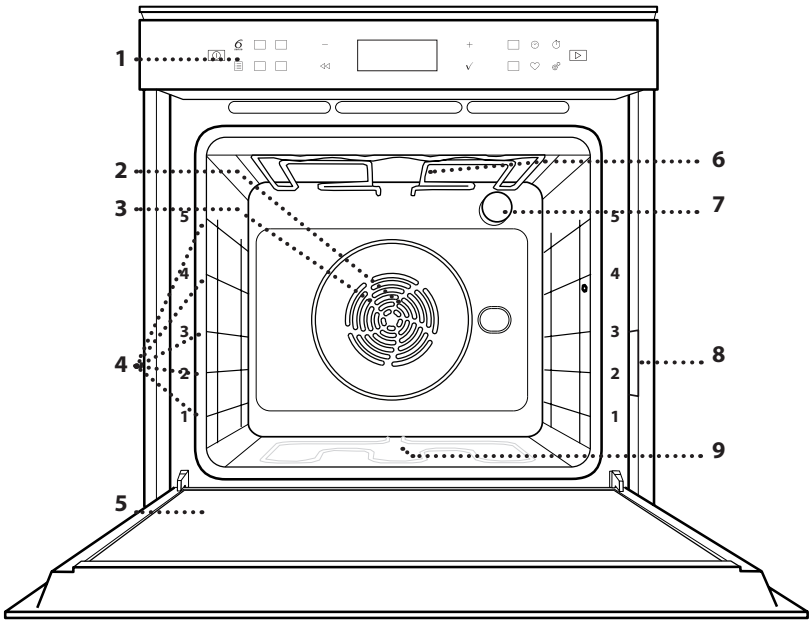
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

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

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

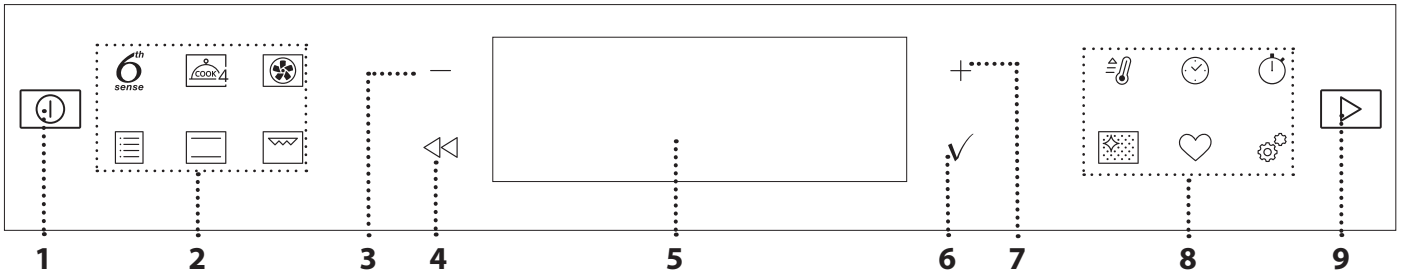


DESCRIPTION DU PRODUIT



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 de chauffage supérieur/grill
7. Ampoule
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ON/OFF
Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS
Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

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

5. ÉCRAN

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

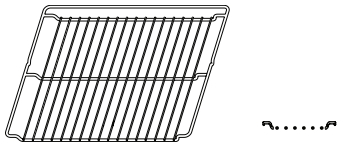
7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

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

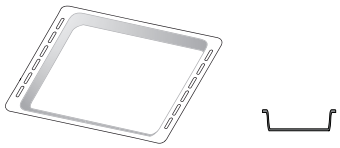
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



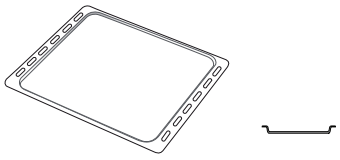
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



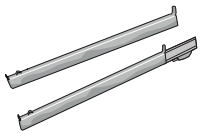
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



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, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit 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

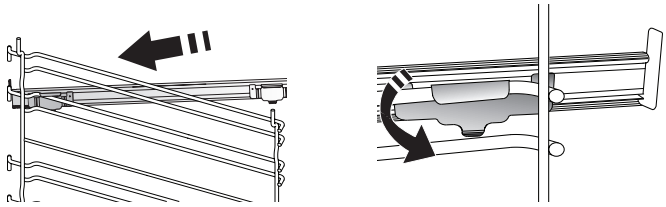
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés,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

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES
(SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Baissez l'autre agrafe en position.

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

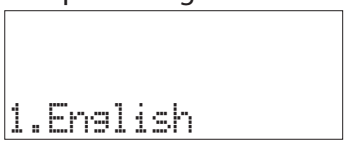


Remarque : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



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

3. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

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

FONCTIONS

6th SENSE

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

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

COOK 4

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

AIR PULSÉ

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

TRADITIONNELS

- **AIR BRASSÉ**
  Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **TURBO GRIL (GRIL TURBO)**
  Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **SURGELÉS**
  La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **CUISSON MAXI**
    Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
  - » **LEVAGE**
    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 les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

» **GARDER AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» **ÉCO AIR PULSÉ**
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.

CONVENTIONNELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

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

PRÉCHAUF. RAPIDE
Pour préchauffer le four rapidement.

MINUTERIES
Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEUR
Pour garder du temps sans activer de fonction.

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

FAVORI
Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

RÉGLAGES
Pour ajuster les réglages du four.

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

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

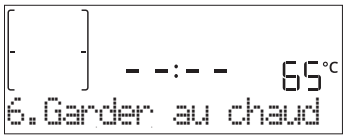
En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

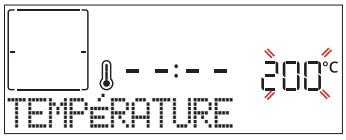
Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou — pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur ✓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



2. RÉGLER UNE FONCTION

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

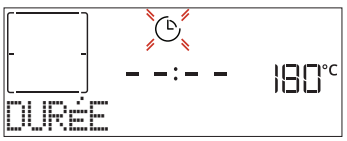


Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

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

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

DURÉE



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

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ◷ : appuyez sur + ou — pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

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



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

Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou — pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur ⏮ pour changer d'autres réglages. En appuyant sur ⏲ , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

. 6th SENSE

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

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

POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



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

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

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



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

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

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

Pendant la phase de retard, appuyez sur ▷ pour ignorer cette phase

et démarrer la fonction immédiatement.

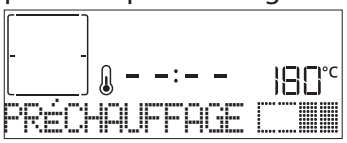
Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

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

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

4. PRÉCHAUFFAGE

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



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d' « AJOUTER ALIMENTS ». À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, 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 en utilisant le bouton + ou — .

5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

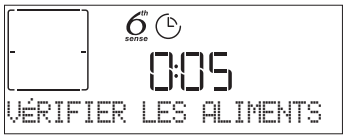
Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

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



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte, puis reprenez la cuisson.

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

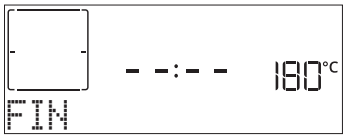


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et reprenez la cuisson.

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

6. FIN DE CUISSON

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



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

BRUNISSAGE

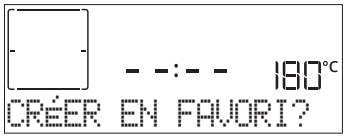
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



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

. FAVORI

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



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

Une fois que vous avez appuyé sur ✓ , appuyez sur le + ou — pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

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



Appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur ✓ , puis appuyez sur ▷ pour 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 des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Appuyez sur ▨ pour afficher « NETTOYAGE » sur l'écran.



Appuyez sur + ou — pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

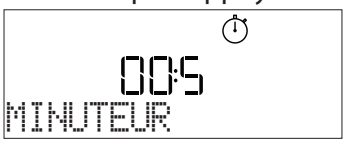
Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur ▷ : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

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 cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou — : L'icône ⏱ clignotera sur l'écran.

Appuyez sur + ou — pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour activer la minuterie.



Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur + ou — pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur ⏻ pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veuillez noter : Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur ⏻ pour arrêter la fonction actuellement active.

6th sense TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	-		0,5 - 3 kg	-	2
VIANDES	Rôti de bœuf	Rôti	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Rôtir-Cuisson basse température	0,6 - 2 kg **		3
	Rôti de porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Jarret *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Rôti de veau *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Rôti d'agneau	Rôti	0,6 - 2,5 kg **		2
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg **		2
	Poulet rôti	Entier	0,6 - 3 kg **	-	2
		Entier à l'étouffée *	0,6 - 3 kg **		2
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Dinde entière rôtie	Entière *	0,6 - 3 kg **		2
		Entier à l'étouffée *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		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
		Piments	1 plateau	-	3
		Brocoli	1 plateau	-	3
		Chou-fleur	1 plateau	-	3
		Autres	1 plateau	-	3

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Gâteaux au levain en moule	Génoise	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Pâtisseries et tartes	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 farcie aux fruits	0,5 - 2 kg	-	2
QUICHE & TARTE	-		0,8 - 1,2 kg	-	2
PAIN	Petits pains		60 - 150 g chacun	-	3
	Pain de mie en moule		400 - 600 g chacun	-	2
	Gros pain		0,7 - 2,0 kg	-	2
	Baguettes		200 - 300 g chacune	-	3
PIZZA	Fin		ronde - plateau	-	2
	Épais		ronde - plateau	-	2
	Produits surgelés		1 - 4 couches	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Uniquement sur certains modèles. Fonction disponible uniquement en combinaison avec la sonde à viande.

** Quantité suggérée.

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	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 / Petit pain		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3

FONCTIONS	Conventionnel	Air Pulsé	Cuisson Par Convection	Grill	Cuisson au gril Turbo	Maxi Cooking	Cook 4	Éco Air Pulsé

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Rôti de porc avec grattons 2 kg	XL	-	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
Filets de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	COOK 4 Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	COOK 4 Tartes	Oui	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza ronde	COOK 4 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 rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	COOK 4 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	e	-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	e	-	200	50 - 100 *	3

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

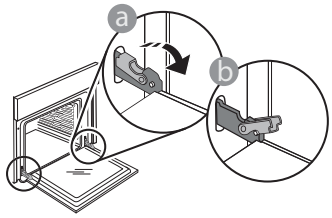
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez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

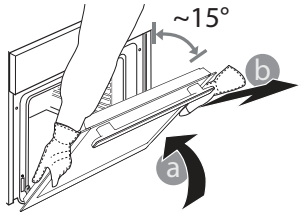
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

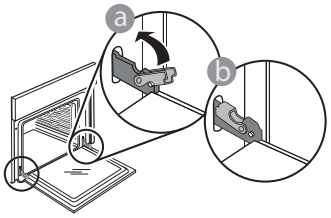
1. **Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



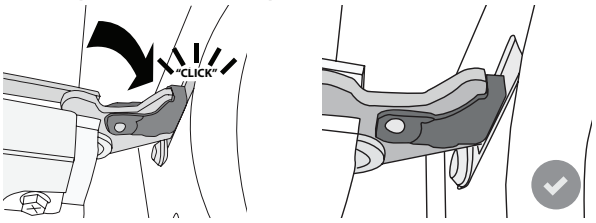
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
   Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



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



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



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

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

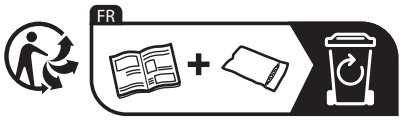
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation 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.

DÉPANNAGE

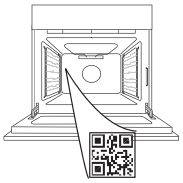
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » 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 « RÉINITIALISER » à partir des « 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. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « 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 « FAIBLE ».



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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



Whirlpool

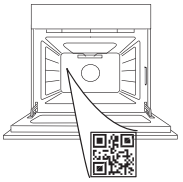
400011686370

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

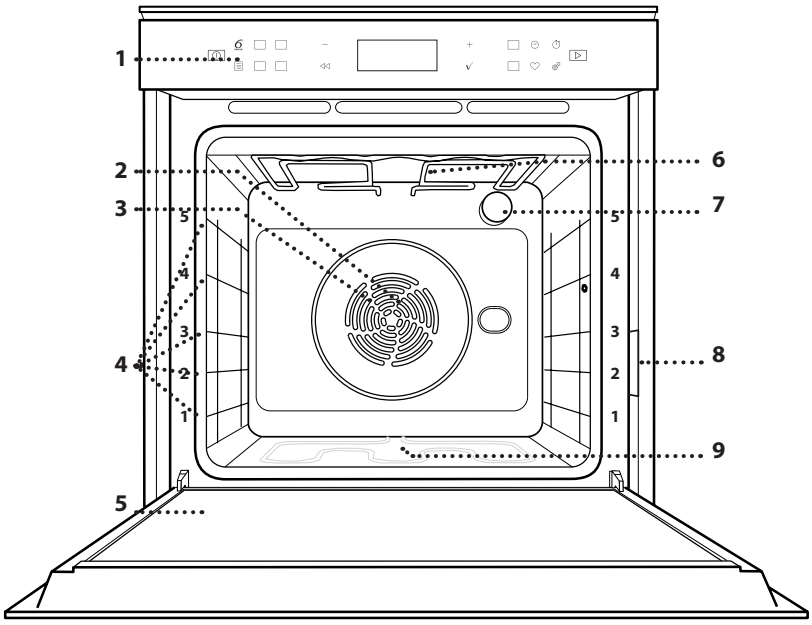
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

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

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

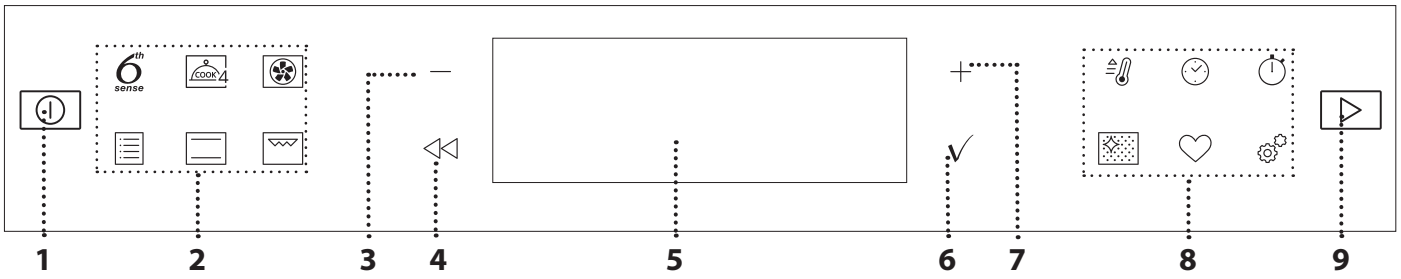


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei 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. Luce
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

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

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

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

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

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

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

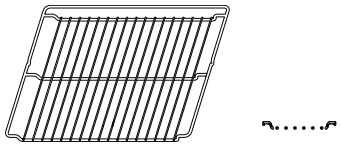
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

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

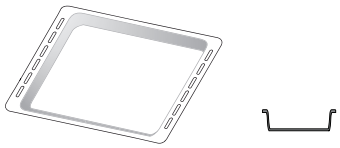
ACCESSORI

GRIGLIA



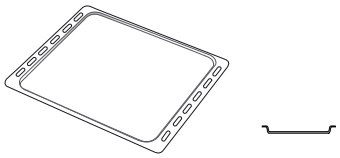
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA



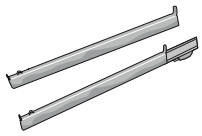
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

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 Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

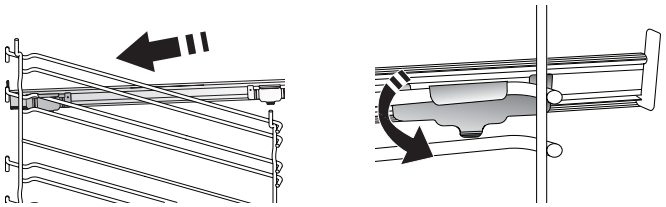
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTAGGIO DELLE 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.

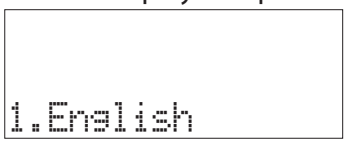


Note: Le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

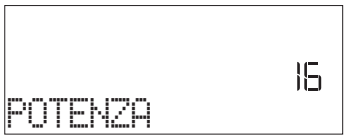


Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.
Premere ✓ per confermare la selezione.

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

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Premere + o — per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.

3. IMPOSTARE L'ORA

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



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

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙ .

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

FUNZIONI

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.

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.

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.

TRADIZIONALI

- **VENTILATO**
  Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TURBO GRILL**
  Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). 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.
- **COTTURA SURGELATI**
  Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **MAXI COOKING**
    Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
  - » **LIEVITAZIONE**
    Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di 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 arrosti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

GRILL

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

PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.

TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.

CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. E' 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.

PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

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".

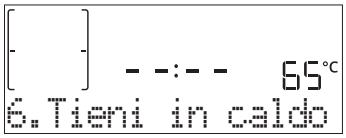
Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

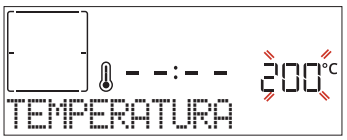
Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o — per selezionare la voce desiderata, quindi premere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



2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

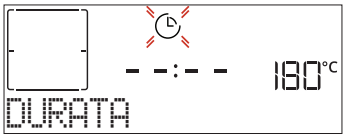


Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

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

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

DURATA



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

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

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

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



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

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere + o — per regolare l'ora di fine programmata oppure premere ⏮ per modificare altre impostazioni. Premendo ⏲ è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

. 6th SENSE

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

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

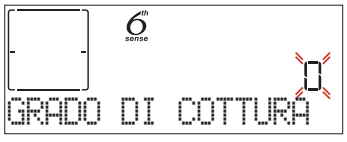
PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



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

GRADO DI COTTURA / DORATURA

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



Alla richiesta, premere + o — per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione.

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

3. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo ▷ sarà possibile annullare il ritardo

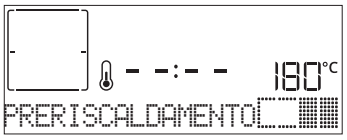
e avviare subito la funzione programmata.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.
La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⏻ .

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

4. PRERISCALDAMENTO

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



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

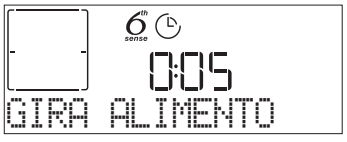
Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando + o — .

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

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

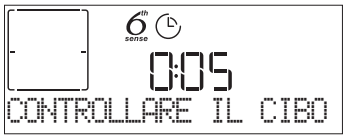
Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

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



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

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

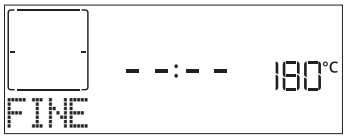


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e riprendere la cottura.

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

6. FINE COTTURA

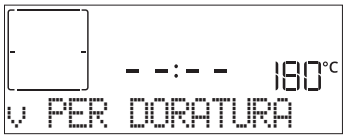
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



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

DORATURA

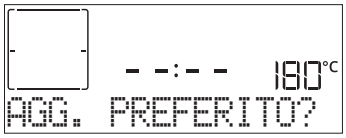
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



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

. PREFERITI

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



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

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

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

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



Premere + o — per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo ▷ .

. PULIZIA 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 un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare 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.

Premere ▨ per visualizzare "Pulizia" sul display.



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

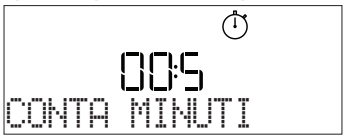
Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere ▷ : il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

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

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere + o — : sul display lampeggerà l'icona ⏱ .

Premere + o — per impostare il tempo desiderato, quindi premere ✓ per attivare il timer.



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

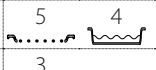
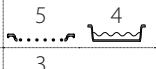
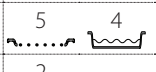
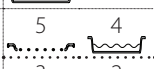
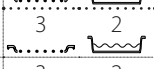
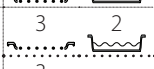
Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere + o — per modificare il tempo impostato sul timer.

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

Premere ⏻ per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

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

6th sense TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA	-		0,5 - 3 kg	-	
CARNE	Manzo arrosto	Arrosto	0,6 - 2 kg **	-	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	
		Arrosto - cottura lenta	0,6 - 2 kg **		
	Maiale-arrosto	Arrosto	0,6 - 2,5 kg **	-	
		Stinco *	0,5 - 2,0 kg **		
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	
	Vitello-arrosto *		0,6 - 2,5 kg **		
	Agnello-arrosto	Arrosto	0,6 - 2,5 kg **		
		Coscia	0,5 - 2,0 kg **		
	Pollo-arrosto	Intero	0,6 - 3 kg **	-	
		Intero ripieno *	0,6 - 3 kg **		
		Filetto & petto	1 - 5 cm	2/3	
	Tacchino intero-arrosto	Intero *	0,6 - 3 kg **		
		Intero ripieno *	0,6 - 3 kg **		
	Spiedini		1 griglia	1/2	
PESCE	Filetti		0,5 - 3 cm	-	
	Filetti-surgelati		0,5 - 3 cm	-	
VERDURE	Verdure-arrostite	Patate	0,5 - 1,5 kg	-	
		Verdure-ripiene	0,1 - 0,5 kg l'una	-	
		Verdure-arrostite	0,5 - 1,5 kg	-	
	Verdure-gratinate	Patate	1 teglia	-	
		Pomodori	1 teglia	-	
		Peperoni	1 teglia	-	
		Broccoli	1 teglia	-	
		Cavolfiori	1 teglia	-	
		Altro	1 teglia	-	

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
TORTE & DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Paste e 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
	Pancarrè in stampo		400 - 600 g l'una	-	2
	Pagnotta		0,7 - 2,0 kg	-	2
	Baguette		200 - 300 g l'una	-	3
PIZZA	Sottile		Teglia rotonda	-	2
	Spesso		Teglia rotonda	-	2
	Lasagna		Livelli 1 - 4	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Solo in alcuni modelli. Funzione disponibile solo in combinazione con la sonda carne.

** Quantità consigliata.

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 – 200	30 - 85	3
		Sì	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Pasta frolla		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3

FUNZIONI	Statico	Termoventilato	Cottura Ventilata	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco Termoventilato

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

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

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, ma i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare 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

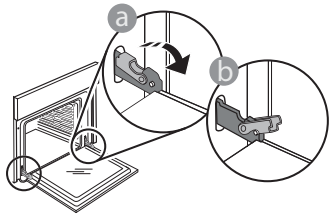
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

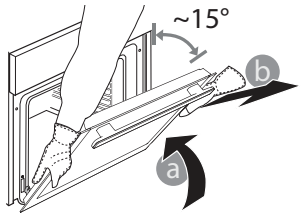
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

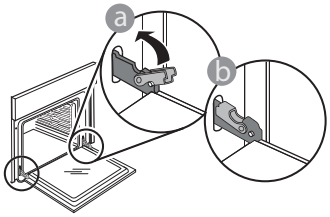
1. **Per rimuovere la porta**, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



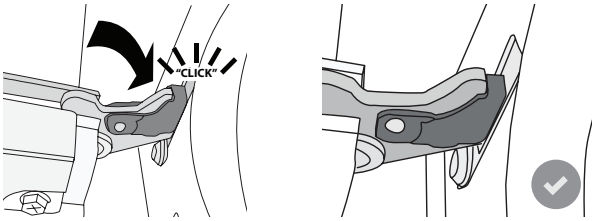
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
   Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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.

Note: 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 lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

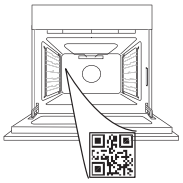
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere 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.	Spegnere 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 attivo.	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".

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

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



Whirlpool

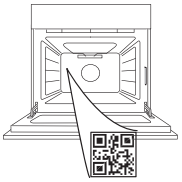
400011686370

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

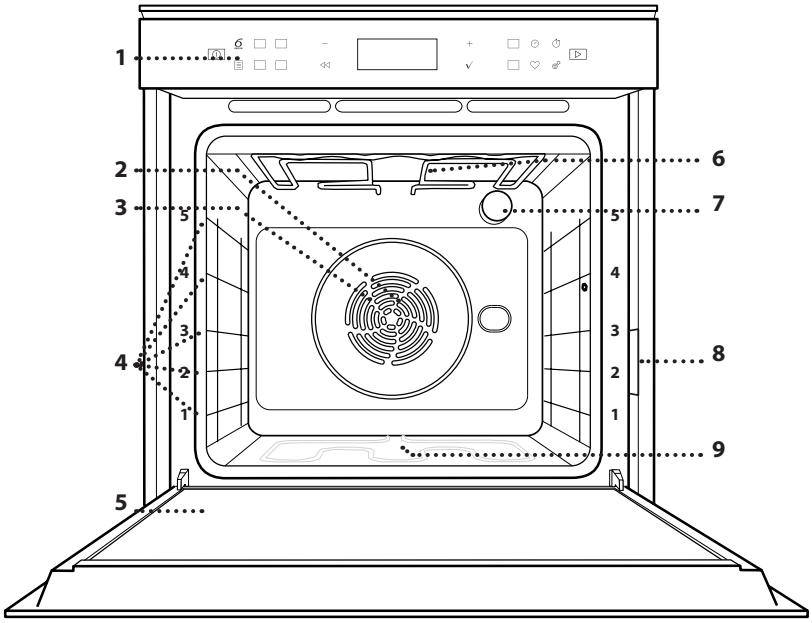
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.whirlpool.eu/register**

Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

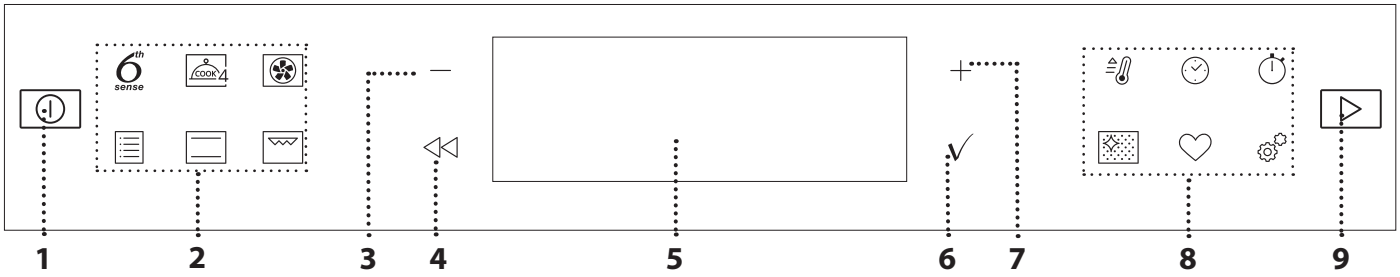


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Fan
3. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
5. Deur
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

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

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

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

3. NAVIGATIETOETS MIN

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

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

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

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

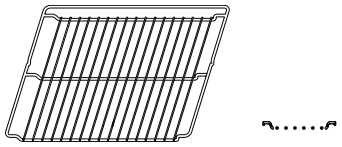
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START

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

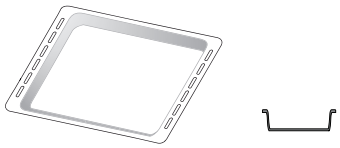
ACCESSOIRES

ROOSTER



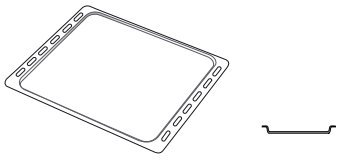
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



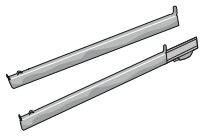
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



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

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen bij bepaalde modellen

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

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

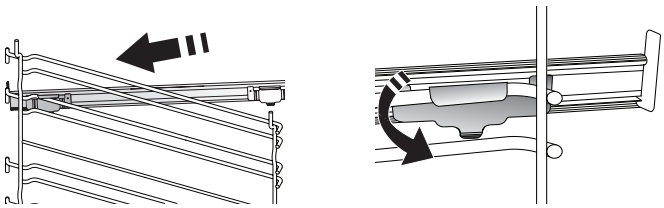
- Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.
- Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif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

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN
(INDIEN AANWEZIG)

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

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Laat de onderste klem op zijn plaats zakken.

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

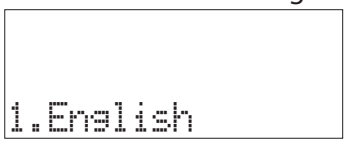


Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

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

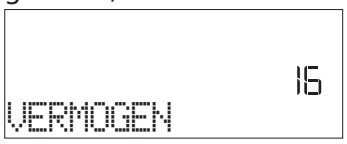


Druk op + of — om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.
Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

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

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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



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

3. DE TIJD REGELEN

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



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

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

4. DE OVEN VERWARMEN

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

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

FUNCTIES

6th SENSE

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

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

COOK 4

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

HETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

TRADITIONEEL

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

TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **BAK BEVROREN**
  Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **MAXI COOKING**
    Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.
  - » **RIJZEN**
    Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

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

» **WARMHOUDEN**
For keeping just-cooked food hot and crisp.

» **ECO TURBO HETELUCHT**
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. 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.

STATISCH
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

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

SNEL VOORVERW.
Om de oven snel voor te verwarmen.

KOOKWEKKERS
Om de tijdwaarden van de functie te bewerken.

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

AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN - PYROLYSE
Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). Het is raadzaam om de snellere cyclus gewoonlijk te gebruiken en de volledige cyclus alleen te gebruiken als de oven erg vuil is.

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

INSTELLINGEN
Om de instellingen van het apparaat te regelen.

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

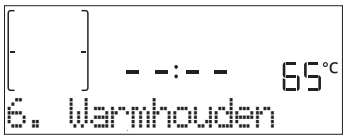
Wanneer “DEMO” op “Aan” staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open “DEMO” op het menu van de “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

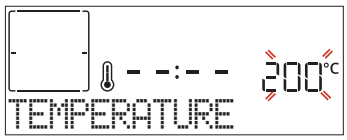
1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE
Druk op ⏻ om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

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



2. DE FUNCTIE INSTELLEN
Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op ⏮ kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

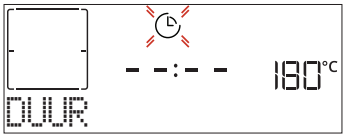


Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of — om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

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

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

DUUR



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

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

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het pictogram knippert.



Druk op + of — om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: 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.

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

. 6th SENSE

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

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

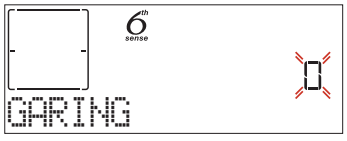
GEWICHT / HOOGTE (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)



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

GARING / BRUINEN

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



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

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

3. START DE FUNCTIE

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

Druk tijdens de uitstelfase op ▷ om deze fase over te slaan

en de functie onmiddellijk te starten.

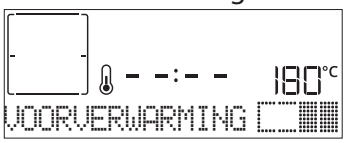
Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⏻.

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

4. VOORVERWARMING

Some functions have an oven preheating phase: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



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

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

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

5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

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

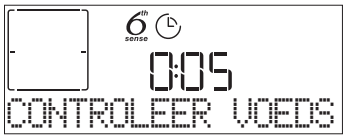
Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

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



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

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

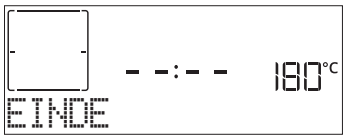


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en hervat de bereiding.

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

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

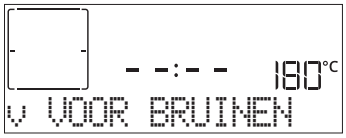
er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



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

BRUINEN

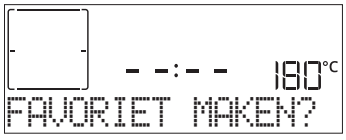
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



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

. FAVORIET

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



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

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

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

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



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

. AUTOMATISCHE REINIGEN – PYROLYSE

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.
Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Druk op ▨ om "Reinigen" op het display weer te geven.



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

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

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

. KOOKWEKKER

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

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



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

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

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

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

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

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

6th sense BEREIDINGSTABEL

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	OMDRAAIEN (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	2
VLEES	Rundvlees-gebraden	Hele kip	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hamburgers	1,5- 3 cm	3/5	5 4
		Braadstuk - Langzame garing	0,6 - 2 kg **		3
	Varkensvl. gebr.	Hele kip	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Schenkel *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Worsten	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Kalf gebraden *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Lam gebraden	Hele kip	0,6 - 2,5 kg **		2
		Poot	0,5 - 2,0 kg **		2
	Kip gebraden	Heel	0,6 - 3 kg **	-	2
		Heel gevuld *	0,6 - 3 kg **		2
		Filet & borst	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Hele kalkoen gebraden	Heel *	0,6 - 3 kg **		2
		Heel gevuld *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		1 rooster	1/2	5 4
VIS	Filets		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Filets bevroren		0,5 - 3 cm	-	3 2
GROENTEN	Groenten geroosterd	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Groenten - gevuld	0,1 - 0,5 kg/stuk	-	3
		Groenten geroosterd	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Groenten gegratineerd	Aardappelen	1 bakplaat	-	3
		Tomaten	1 bakplaat	-	3
		Paprika's	1 bakplaat	-	3
		Broccoli	1 bakplaat	-	3
		Bloemkool	1 bakplaat	-	3
		Andere	1 bakplaat	-	3

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	OMDRAAIEN (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
TAART & GEBAKJES	Rijzende taarten in bakblik	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Gebak & gevulde taarten	Koekjes	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Soezen	1 bakplaat	-	3
		Taart	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Gevulde vruchtentaart	0,5 - 2 kg	-	2
HARTIGE TAART	-		0,8 - 1,2 kg	-	2
BROOD	Broodjes		60 - 150 g per stuk	-	3
	Sandwichbrood in bakblik		400 - 600 g per stuk	-	2
	Groot brood		0,7 - 2,0 kg	-	2
	Baguettes		200 - 300 g per stuk	-	3
PIZZA	Dun		rond - bakplaat	-	2
	Dik		rond - bakplaat	-	2
	Ingevroren		1 - 4 lagen	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

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

** Aanbevolen hoeveelheid.

ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (kaastaart, strudel, appeltaart)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3

FUNCTIES	Statisch	Hetelucht	Hete lucht	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco Turbo hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	Cookies	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	Tarts	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Ronde pizza	Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetebles		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 *	3

* Estimated length of time: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

DE BEREIDINGSTABEL LEZEN

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

ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

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

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

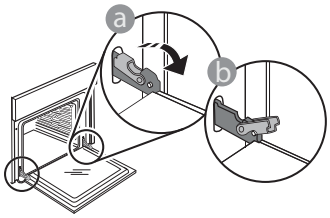
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat de oven volledig afkoelen om de condens die zich heeft gevormd vanwege het bereiden van voedsel met een hoog vochtgehalte te verwijderen. Veeg de condens weg met een doek of spons.
- Maak de ruit schoon met een geschikt vloeibaar product.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

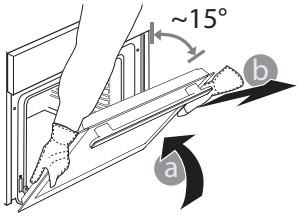
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

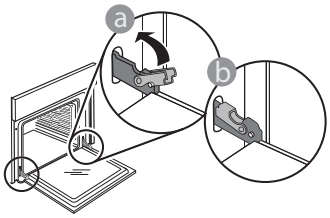
1. **Om de deur te verwijderen** opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



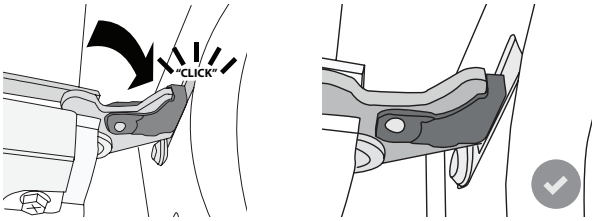
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.
   Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



3. **Monteer de deur opnieuw** door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



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



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

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

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

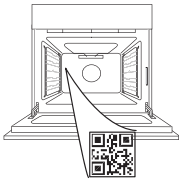
- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website **docs.whirlpool.eu**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



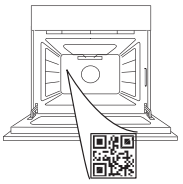
Whirlpool

400011686370

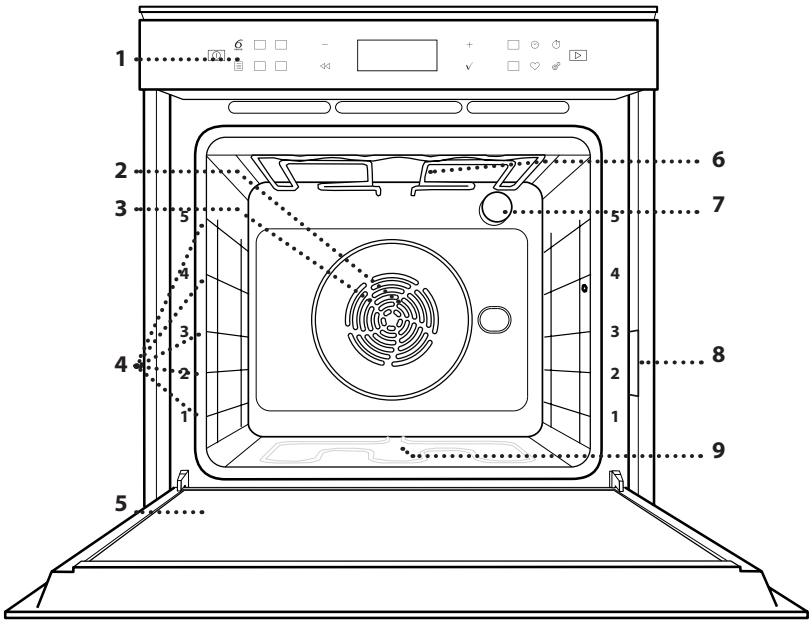
MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta på **www.whirlpool.eu/register**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

VENNLIGST SKANNER QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

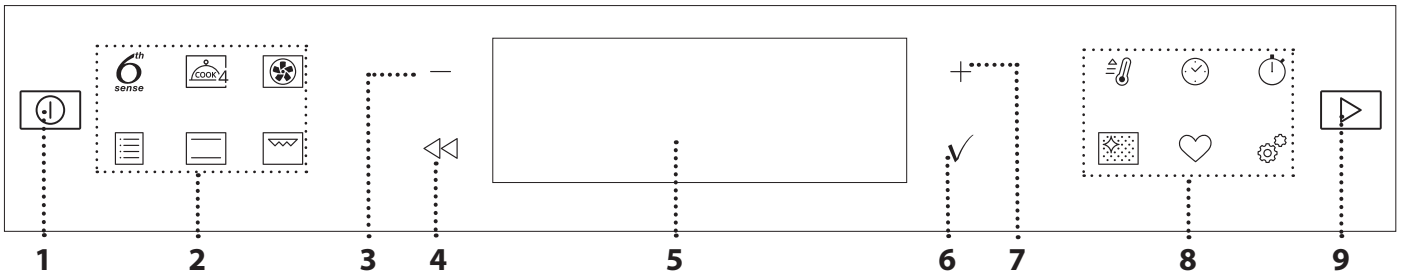


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lampe
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. ON / OFF
For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS
For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE
Får å gå tilbake til forrige meny.
Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

6. BEKREFT
For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

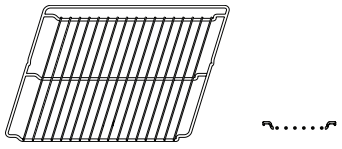
7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS
For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

9. START
For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

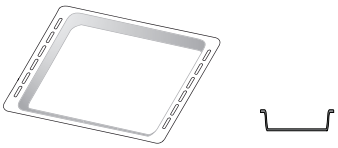
TILBEHØR

RIST



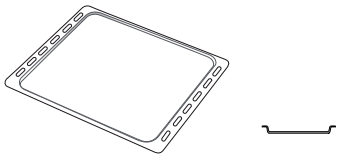
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



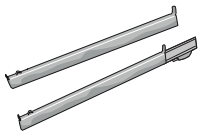
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

FJERNING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

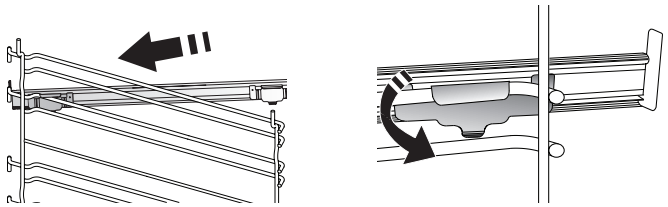
- For å fjerne rillenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Rillenes spor kan nå fjernes.
- For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)

Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klemmen til den når riktig posisjon.

For å feste skinnen, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

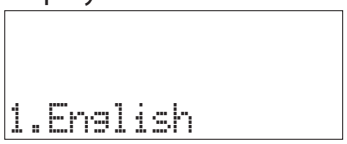


Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

FØRSTEGANGS BRUK

1. VELGE SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

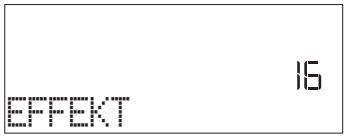


Trykk på + eller — bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.
Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk deg: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙ .

2. STILL INN STRØMFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk effekt som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Trykk + eller — for å velge 16 "Høy" eller 13 "Lav" og trykk ✓ for å bekrefte.

3. SETTE TIDEN

Når du har valgt effekten, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk på + eller — for å stille inn nåværende time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.
Trykk på + eller — for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke ⚙ .

4. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Forced Air" (varmluft) eller "Convection Bake" (over-/undervarme).

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

FUNKSJONER

6th SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza).
For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

COOK 4

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, rund pizza (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg matlagingstabellen for å oppnå best resultat.

VARMLUFT

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

TRADISJONELLE

- **CONVECT BAKE (KONVEKSJONSSTEKING)**
  For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **TURBOGRILL**
  For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **FROSSEN BAKEVARE**
  Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell matlagingstemperatur og -modus for fem forskjellige typer frossen ferdigmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
- **SPESIALFUNKSJONER**
  - » **MAXI COOKING (STEKING AV STORE STYKKER)**
    For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.
  - » **HEVENDE**
    For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

» **TINER**
For å framskynde tining av mat. Plasser maten på hyllen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.

» **HOLD VARM**
For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.

» **ECO FORCED AIR (VARMLUFT)**
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når ØKO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ØKO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

TRADISJONELL
For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

GRILL
Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser brett på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

RASK FORVARMING
For å hurtig forvarming ovnen.

TIDSUR
For endring av funksjonstidenes verdier.

TIMER
For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.

AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO
For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

FAVORITT
For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

INNSTILLINGER
For justering av ovnens innstillinger.

Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene.

Når "DEMO" er "På" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

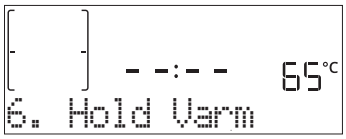
Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på ⏻ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

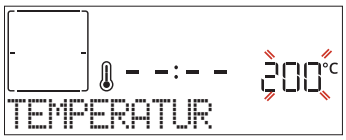
Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (display vil vise de første tilgjengelige elementene), trykk + eller — for å velge det som ønskes, trykk deretter ✓ for å bekrefte.



2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke ⏮ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

TEMPERATUR-/GRILLNIVÅ

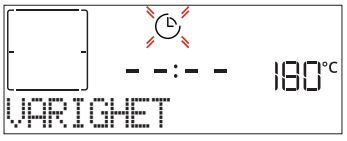


Når verdien blinker på display, trykk på + eller — for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn nivået for grilling: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

Vennligst merk deg: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å benytte + eller —.

VARIGHET



Når ikonet blinker på display, trykk på + eller — for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk deg: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke ⏲ : trykk på + eller — for å endre det og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt. Display viser sluttiden mens ⏲ -symbolet blinker.



Trykk på + eller — for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

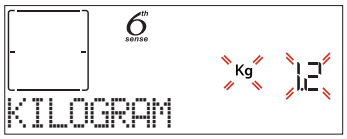
Vennligst merk deg: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at matlagingstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i matlagingstabellen. Mens du venter, kan du trykke på + eller — for å endre programmets sluttid eller trykk på ⏮ for å endre innstillingene. Ved å trykke på ⏲, for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

. 6th SENSE

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

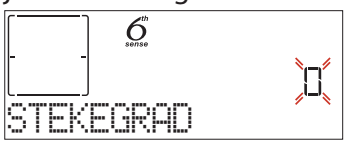
VEKT / HØYDE (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på + eller — for å stille inn ønsket verdi og trykk på ✓ for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

Med noen 6th Sense funksjonene er det mulig å justere stekegraden.



Når du blir minnet om det, trykk på + eller — for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen.

På samme måte, der det tillates, for noen 6th Sense funksjoner, er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (+1).

3. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▷ for å aktivere funksjonen.

I løpet av fasen for utsettelse ▷ for å hoppe over denne fasen

og starte funksjonen øyeblikkelig.

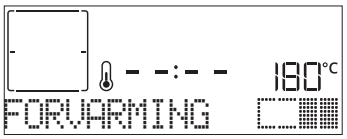
Vennligst merk deg: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Trykk på ⏮ for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start stekingen.

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

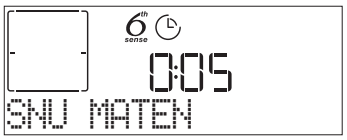
Matlagingstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller — .

5. PAUSE I STEKINGEN / SNU ELLER KONTROLLER MATEN

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på stoppet ved at varmeelementene deaktiveres.

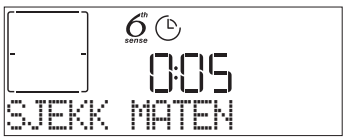
Lukk døren for å gjenoppta tilberedningen.

Noen 6th Sense funksjoner vil kreve at maten skal snus under stekingen.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren, gjenoppta deretter stekingen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

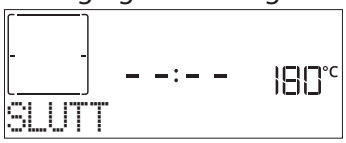


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og gjenoppta tilberedningen.

Vennligst merk deg: Trykk på ▷ for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

6. ENDT STEKING

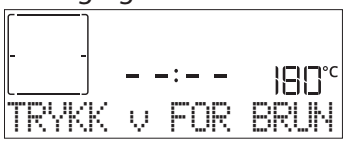
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk på ▷ for å fortsette stekingen i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på + for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

BRUNING

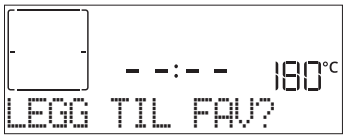
Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk ✓ for å starte en syklus for bruning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på ⏻ for å slå av ovnen.

. FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ✓ ellers, for å overse forespørselen må du trykke på ⏪ .

Når ✓ er trykket ned, trykk på + eller — for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på ♡ : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk på + eller — for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på ✓ , og trykk deretter på ▷ for å aktivere.

. AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår.
Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

Trykk på ▨ for å vise "RENGJØRING" på display.



Trykk på + eller — for å velge ønsket syklus, trykk deretter på ✓ for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis en ønsker det, trykk på + eller — for å still inn sluttid (start utsettelse), trykk deretter ✓ for å bekrefte.

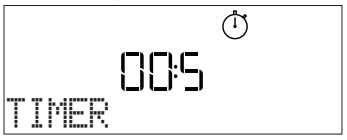
Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk deretter døren og trykk ▷ når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

. TIMER

Når ovnen er slått av, kan displayet brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på + eller — : ⏱ -symbolet vil blinke på display.

Trykk på + eller — for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på ✓ for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk deg: Minutturet aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på + eller — for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

Når minutturet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Trykk ⏻ for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.

Vennligst merk deg: I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minutturet (kun ⏱ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minutturet, trykk på ⏻ for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

6th sense TABELL FOR TILBEREDNING

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	SNU (AV STEKETID)	NIVÅ OG TILBEHØR
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	2
KJØTT	Stekt oksekjøtt	Stek	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hamburgere	1,5 – 3 cm	3/5	5 4
		Ovnsstekt-Langsom steking	0,6 - 2 kg **		3
	Ovnsstekt svin	Stek	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Skank *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Pølser og wienerpølser	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Ovnsstekt kalv *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Ovnsstekt lam	Stek	0,6 - 2,5 kg **		2
		Lammelår	0,5 - 2,0 kg **		2
	Stekt kylling	Hel	0,6 - 3 kg **	-	2
		Hel-fylt *	0,6 - 3 kg **		2
		Filet og bryst	1 – 5 cm	2/3	5 4
	Hel ovnsstekt kalkun	Hel *	0,6 - 3 kg **		2
		Hel-fylt *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		1 rist	1/2	5 4
FISK	Fileter		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Frosne fileter		0,5 - 3 cm	-	3 2
GRØNNSAKER	Ovnsstekte grønnsaker	Poteter	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Grønnsaker-fylte	0,1 - 0,5 kg	-	3
		Ovnsstekte grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Grønnsaksgrateng	Poteter	1 brett	-	3
		Tomater	1 brett	-	3
		Paprika	1 brett	-	3
		Brokkoli	1 brett	-	3
		Blomkål	1 brett	-	3
		Andre	1 brett	-	3
KAKER OG WIENERBRØD	Kaker med hevemiddel i form	Sukkerbrød	0.5 - 1.2 kg	-	2
	Søte kaker & fylte paier	småkaker	0.2 - 0.6 kg	-	3
		Vannbakkels	1 brett	-	3
		Terte	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Fruktfylt pai	0.5 - 2 kg	-	2
SALTE KAKER	-		0,8 - 1,2 kg	-	2

MATVAREKATEGORIER		MENGDE	SNU (AV STEKETID)	NIVÅ OG TILBEHØR
BRØD	Rundstykker	60 – 150 g hver	-	3
	Brød i form	400 - 600g hver	-	2
	Stort brød	0,7 - 2,0 kg	-	2
	Baguettes	200 - 300g hver	-	3
PIZZA	Tynn	rund – form	-	2
	Tykk	rund – form	-	2
	Frosne	1 – 4 lag	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Kun ved noen modeller. Funksjon som kun er tilgjengelig i kombinasjon med Kjøttsonden.

** Anbefalt mengde.

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Kaker/shortbread		Ja	150	20 – 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4 1
		Ja	135	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4 1
		Ja	150	40 – 60	5 3 1
Vannbakkels		Ja	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 – 230	20 - 50	4 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossenpizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3

FUNKSJONER	Tradisjonell steking	Tvungen luft	Convection bake (over-/undervarme)	Grill	TurboGrill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco Forced Air (Varmluft)

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Svinestek med svor 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 – 130	2
Bakt fisk / en papillote (fillet, hel)		Ja	180 – 200	40 – 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 – 6	5
Fiskefileter / Stek		—	2 (mid)	20 – 30 **	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		—	2 - 3 (mid - høy)	15 – 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		—	2 (mid)	55 – 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		—	2 (mid)	60 – 90 ***	3
Stekte poteter		—	2 (mid)	35 – 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
småkaker	COOK 4 Småkaker	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	COOK 4 Terter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde pizzaer	COOK 4 Pizza	Ja	210	40 – 60	5 3 2 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)	COOK 4 Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 – 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 – 50 *	4 1
Fylte grillsteker	e	—	200	80 – 120 *	3
Kjøttdeler (kanin, kylling, lam)	e	—	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under stekingen.

*** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

HVORDAN LESE TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Matlagingstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.
Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.

Bruk vernehansker.
Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

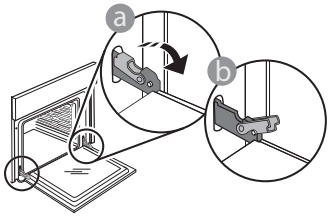
- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.
- Gjør rent glasset i døren med et passende flytende rengjøringsmiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

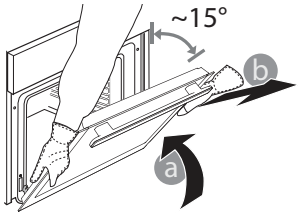
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

FJERNING OG DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ PLASS

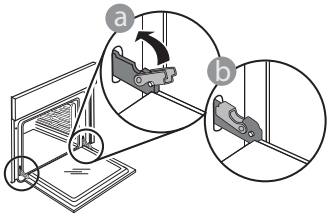
1. **For å fjerne døren**, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



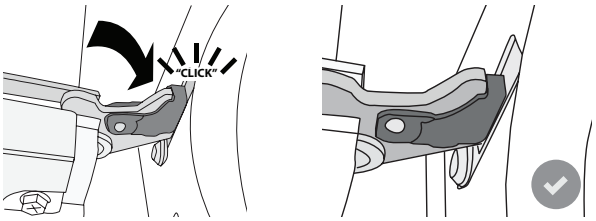
2. Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket.
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.



3. **Monter døren tilbake på plass** ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.
4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

SKIFTE LAMPEN

1. Koble ovnen fra effekt.
2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømnettet igjen.

Vennligst merk deg: Bruk bare 20–40 W / 230 ~ V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

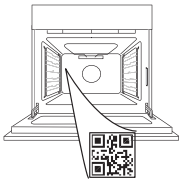
Når halogenpærer brukes, må de ikke håndteres med bare hender siden fingeravtrykkene kan forårsake skade. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer. Prøv å utføre "FABRIKKINNST.", som kan velges fra "INNSTILLINGER". Kontakt ditt nærmeste Ettersalgsservicesenter og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "På" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Av".
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Gå til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren vil ikke kan åpnes.	Rengjøringssyklus pågår.	Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



Whirlpool

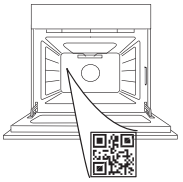
400011686370

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

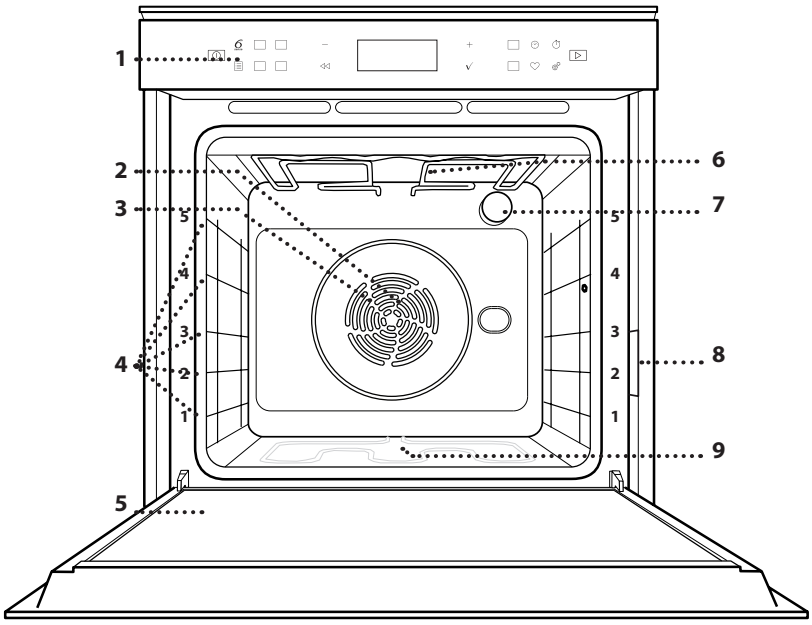
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

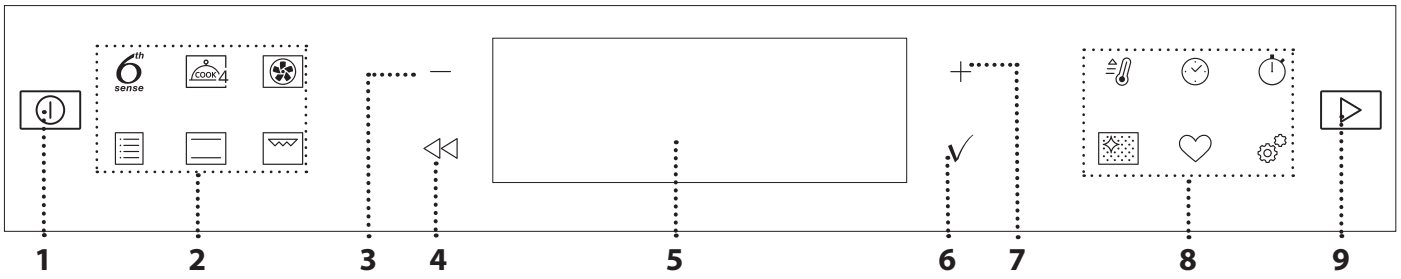


OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

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

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

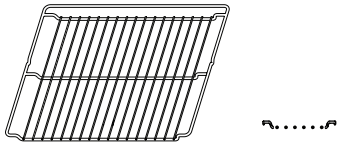
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

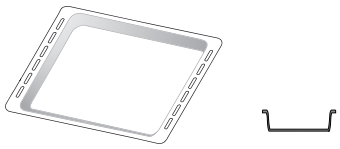
AKCESORIA

RUSZT



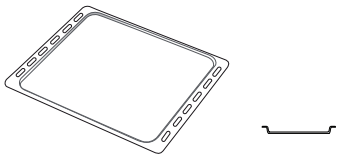
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



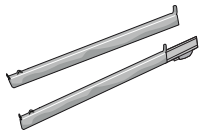
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



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

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

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

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

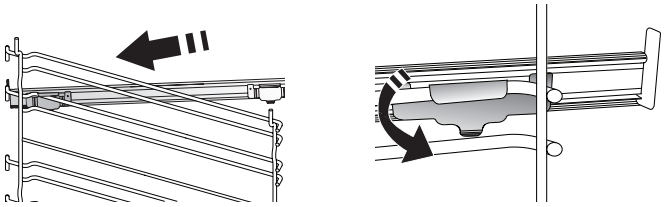
- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC
(JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.

Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

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



Wcisnąć + lub —, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.
Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć ✓.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku ⚙.

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

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



Nacisnąć + lub — aby wybrać 16 „High" (Wysoki) lub 13 „Low" (Niski), a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

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



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

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku ⚙.

4. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE

6th SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza).

Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcja polecana do pieczenia ciastek, placków, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowywania pełnych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

TRADYCYJNE

- **PIECZENIE KONWEKCYJNE**
  Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **TURBOGRILL**
  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **WYPIEK Z MROŻ.**
  Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.
- **FUNKCJE SPECJALNE**
  - » **MAXI COOKING**
    Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa

podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

» **WYRASTANIE**

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

» **ROZMRAŻANIE**

Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

» **UTRZYMAJ CIEPŁE**

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» **TERMOOBIEG ECO**

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

PIECZENIE TRADYCYJNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

CZASOMIERZE

Do edycji wartości czasowych funkcji.

MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA - CYKL PYRO

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

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

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

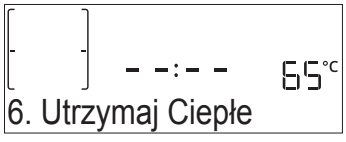
Po wybraniu opcji "UST. FABRYCZNE" urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

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



2. USTAWIENIE FUNKCJI

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

TEMPERATURA / POZIOM GRILLA



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

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

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

CZAS TRWANIA



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

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ◷ : Wcisnąć + lub —, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając ✓.

KONIEC (OPÓŹNIONY START)

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



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

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

6th SENSE

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

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

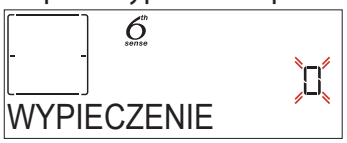
CIĘŻAR / WYSOKOŚĆ (WARSTWY OKRĄGŁYCH TACEK)



Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć + lub —, aby ustawić żądaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem ✓.

WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Aby kontynuować, nacisnąć + lub —, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć ✓ lub ▷, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

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

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Podczas fazy opóźnienia,wcisnąć ▷ ,aby pominąć tą fazę

i natychmiast rozpocząć działanie funkcji.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.
W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⏻.

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

4. NAGRZEWANIE

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



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

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

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

5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejących.

Aby wznowić pieczenie, zamknąć drzwiczki.

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

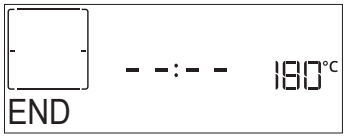


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić przyrządzanie.

Uwaga: Aby pominąć te czynności, wcisnąć ▷. W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. KONIEC PIECZENIA

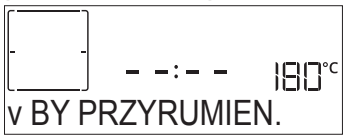
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć ▷, żeby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć +, żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

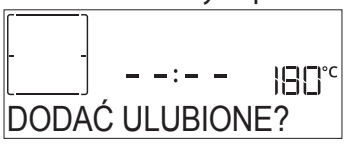
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć ✓, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk ⏻ aby wyłączyć piekarnik.

. ULUBIONE

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

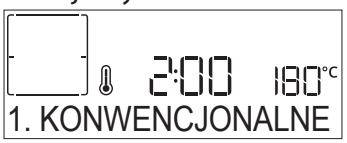


Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓, aby ignorować nacisnąć ⏪.

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

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

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



Za pomocą + lub — wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając ✓, a następnie nacisnąć ▷, aby uaktywnić.

. AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE – CZYSZCZENIE PYRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy" usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych. Funkcję „Pyro" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Nacisnąć ▨, aby wyświetlić „Czyszczenie" na wyświetlaczu.



Nacisnąć + lub —, aby wybrać żądany cykl a następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić. Po wybraniu cyklu, jeśli chcemy, nacisnąć + lub —, aby ustawić godzinę zakończenia cyklu (opóźnienie rozpoczęcia), następnie nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z podpowiedzią, następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć

▷ po wykonaniu tych czynności: piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia, natomiast drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

. MINUTNIK

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

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



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

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania. Nacisnąć + lub −, by zmienić czas ustawiony w timerze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Nacisnąć ⏻, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.

Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

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

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	2
MIĘSO	Wołowina pieczona	Pieczeń	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hamburgery	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Duszone mięso	0,6 - 2 kg **		3
	Pieczeń wieprz.	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Golonka *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Kiełbaski i parówki	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Pieczeń cielęca *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Pieczeń jagnięca	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg **		2
		Gicz	0,5 - 2,0 kg **		2
	Pieczony kurczak	W całości	0,6 - 3 kg **	-	2
		W całości nadziewany *	0,6 - 3 kg **		2
		Filety i piersi	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Indyk pieczony w całości	W całości *	0,6 - 3 kg **		2
		W całości nadziewany *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		1 kratka	1/2	5 4
RYBY	Filety		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Filety mrożone		0,5 - 3 cm	-	3 2

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
WARZYWA	Warzywa pieczone	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Warzywa nadziewane	0,1 - 0,5 kg na sztukę	-	3
		Warzywa pieczone	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Warzywa gratin	Ziemniaki	1 taca	-	3
		Pomidory	1 taca	-	3
		Papryka	1 taca	-	3
		Brokuły	1 taca	-	3
		Kalafior	1 taca	-	3
		Inne	1 taca	-	3
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	Wyrastanie ciast w formie	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Ciastka i ciasta nadziewane	Ciasteczka	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Ciasto ptysiowe	1 taca	-	3
		Tarta	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Strucla	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Ciasto owocowe	0,5 - 2 kg	-	2
SŁONE CIASTA	-		0,8 - 1,2 kg	-	2
CHLEB	Bułki		60 - 150 g na każde	-	3
	Bochenek kanapkowy w formie		400 - 600g na sztukę	-	2
	Duży bochenek		0,7 - 2,0 kg	-	2
	Bagietki		200 - 300g na sztukę	-	3
PIZZA	Cienkie ciasto		okrągła - taca	-	2
	Grube ciasto		okrągła - taca	-	2
	Mrożone		1 - 4 poziomy	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Tylko w niektórych modelach. Funkcja dostępna tylko w połączeniu z Sondą do mięsa.

** Sugerowana ilość.

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	30–50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 – 200	30 - 85	3
		Tak	160 – 200	35 - 90	4 1
Ciasteczka / Kruche ciasteczka		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30–50	4
		Tak	140	30–50	4 1
		Tak	135	40–60	5 3 1
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30–50	4
		Tak	150	30–50	4 1
		Tak	150	40–60	5 3 1
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35–45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190–250	15–50	2
		Tak	190 - 230	20–50	4 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45–60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190–200	45–65	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	3

FUNKCJE	Konwencjonalne	Wymuszony nadmuch	Piecz. Konwek.	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Termoobieg Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	3
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Ciasteczka	COOK 4 Cookies	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	COOK 4 Tarty	Tak	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza okrągła	COOK 4 Pizza	Tak	210	40–60	5 3 2 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/ mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	COOK 4 Menu	Tak	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	e	-	200	80 - 120 *	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	e	-	200	50 - 100 *	3

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

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

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

JAK CZYTAĆ TABELĘ GOTOWANIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.
  Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

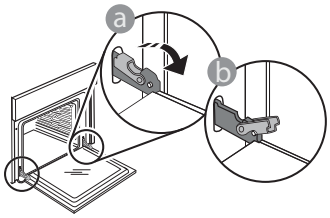
- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

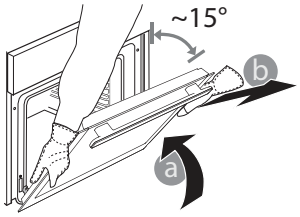
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

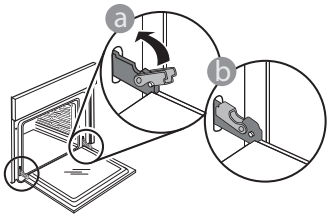
1. **Aby zdjąć drzwiczki**, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



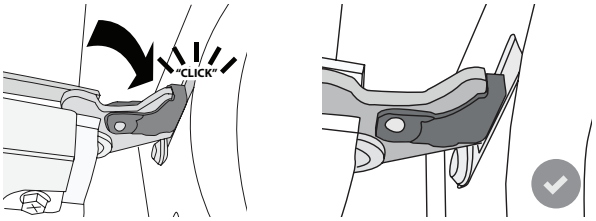
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
   Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



3. **Założyć drzwiczki**, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



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



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

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

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

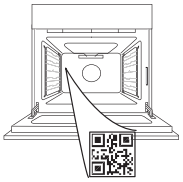
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając, czy usterka nie ustąpiła. Spróbować przywrócić „UST. FABRYCZNE" z poziomu menu „USTAWIENIA". Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F".
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO" jest włączona „On", wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb "ECO".	Z opcji „USTAWIENIA" wybrać do „ECO" i wybrać „Off" (Wyłącz).
Nie można otworzyć drzwiczek.	Wykonywany jest cykl czyszczenia.	Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieć elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI".

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

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



Whirlpool

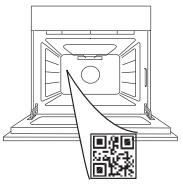
400011686370

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

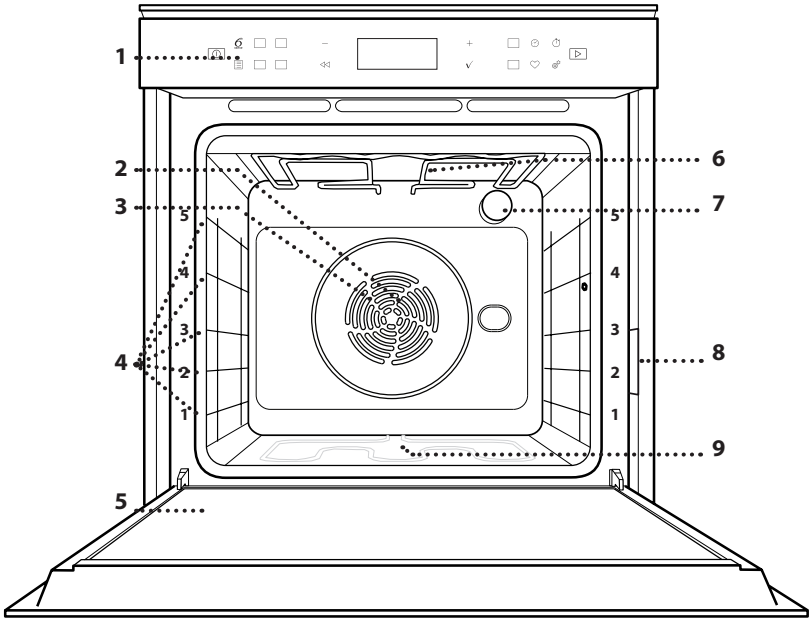
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII

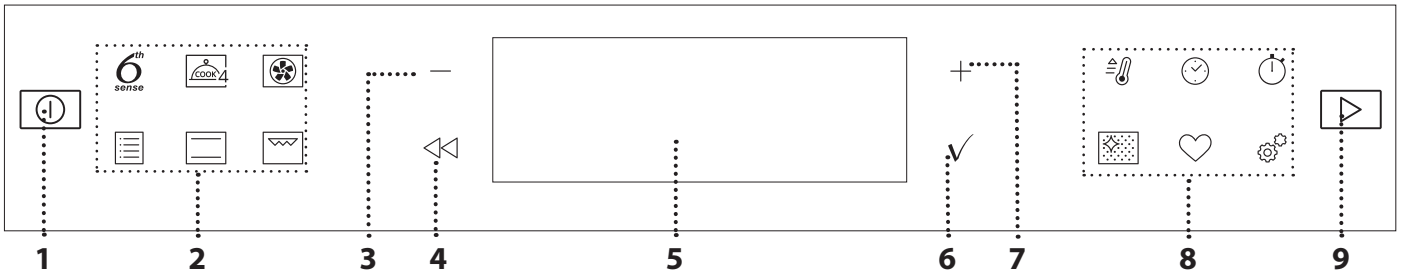


DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţă circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Uşă
6. Rezistenţă superioară/grill
7. Bec
8. Plăcuţă cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea şi oprirea cuptorului, precum şi pentru oprirea unei funcţii active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcţiilor şi meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu şi reducerea setărilor sau valorilor unei funcţii.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior.

În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

5. AFIŞAJ

6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu şi creşterea setărilor sau valorilor unei funcţii.

8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

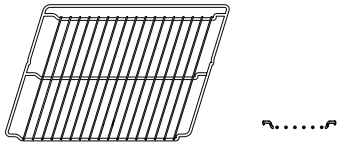
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor, duratei, setărilor şi favoritelor.

9. PORNIRE

Pentru a porni o funcţie folosind setările specificate sau de bază.

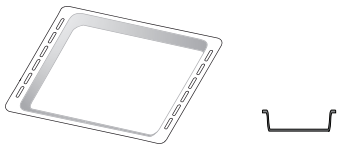
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



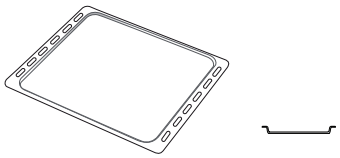
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri şi alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



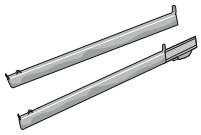
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, peşte, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii şi produselor de patiserie, dar şi pentru fripturi, peşte în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul şi tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

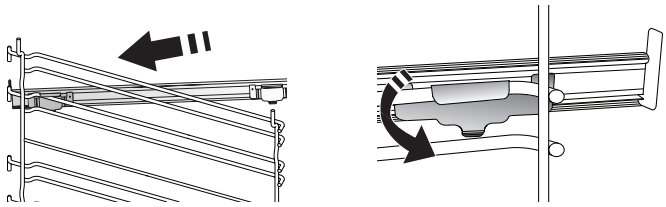
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le și apoi trageţi ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE
(DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisaţi-l până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie.

Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

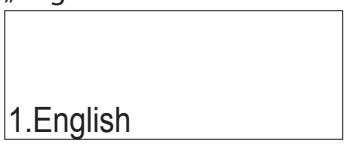


Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setaţi limba şi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Pe afişaj va apărea „English”.



Apăsaţi + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile şi selectaţi-o pe cea dorită.
Apăsaţi ✓ pentru a confirma selecţia.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ⚙ .

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13).



Apăsaţi + sau — pentru a selecta 16 „Ridicat” sau 13 „Redus” şi apăsaţi ✓ pentru confirmare.

3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setaţi ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afişaj.



Apăsaţi + sau — pentru a seta ora curentă şi apăsaţi ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afişaj.
Apăsaţi + sau — pentru a seta minutele şi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setaţi din nou ora. Selectaţi „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe ⚙ .

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu Aer forţat sau Convectie).

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCȚII

6th SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, peşte, legume, prăjituri şi produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza).

Pentru a utiliza în mod optim această funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe patru niveluri în acelaşi timp. Această funcţie poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, tarte, pizza rotundă (şi congelată) şi pentru a prepara o masă completă. Respectaţi tabelul cu informaţii privind prepararea pentru a obţine cele mai bune rezultate.

AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

TRADIȚIONAL

- **CONVECȚIE**
  Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **TURBO GRILL**
  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.
- **GAT CONGELATE**
  Funcţia selectează automat temperatură ideală şi cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
- **FUNCȚII SPECIALE**
  - » **MAXI COOKING**
    Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare,

pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.

» **DOSPIRE**

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

» **DECONGELAREA**

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsaţi alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafaţă.

» **MENŢINERE LA CALD**

Pentru a menţine calde şi crisp alimentele proaspăt gătite.

» **AER FORŢAT ECO**

Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

CONVENŢIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

GRILL

Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne la grătar, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcţiilor.

TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcţii.

CURĂŢAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (Pyro) şi un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să utilizaţi ciclul mai rapid la intervale regulate şi ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

FAVORIT

Pentru accesarea listei de 10 funcţii favorite.

SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO" este activ, luminozitatea afişajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton.

Când modul „DEMO" este în starea „On" (Pornire), toate comenzile sunt active şi meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzeşte. Pentru a dezactiva acest mod, accesaţi „DEMO" din meniul „SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).

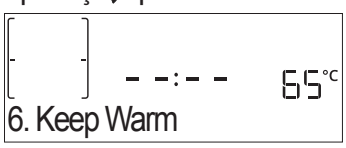
Selectând „SETĂRI FABRICĂ", produsul se opreşte şi revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi şterse.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul: pe afişaj va fi prezentată ultima funcţie principală care a rulat sau meniul principal.

Funcţiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcţiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afişaj va apărea primul element disponibil), apăsaţi + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.



2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe ⏮ , aveţi posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

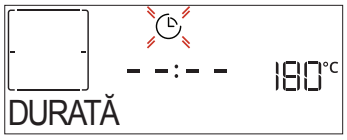


Când valoarea clipeşte pe afişaj, apăsaţi + sau — pentru a o modifica, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma şi continuaţi cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteţi seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru gril: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

Vă rugăm să reţineţi: Odată ce funcţia a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind + sau — .

DURATĂ



Când pictograma ◷ clipește pe afișaj, apăsaţi + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsaţi ✓ sau ▷ pentru a confirma și porniţi funcţia. Prin selectarea acestui mod, nu puteţi programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe ◷ : apăsați pe + sau — pentru a modifica durata, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma ◷ clipește.



Apăsaţi + sau — pentru a seta ora la care doriţi să se termine procesul de preparare, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma și activaţi funcţia. Introduceţi alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcţia va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe + sau — pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați ⏮ pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe ◷ puteți comuta între ora de finalizare și durată.

. 6th SENSE

Aceste funcţii selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicaţi caracteristica alimentului pentru a obţine un rezultat optim.

GREUTATE / ÎNĂLȚIME (STRATURI TĂVI ROTUNDE)



Pentru a seta funcţia corect, urmaţi indicaţiile de pe afișaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsaţi + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE / RUMENIRE

În cazul anumitor funcţii 6th Sense, puteţi regla gradul de preparare.



Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsaţi pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsaţi ✓ sau ▷ pentru a confirma și porniţi funcţia.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcţii 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (+1).

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce aţi aplicat setările necesare, apăsaţi ▷ pentru a activa funcţia.

În timpul etapei de amânare, apăsaţi pe ▷ pentru a sări peste această etapă

și pentru a activa funcţia imediat.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe ⏻ .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcţia necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsaţi ⏮ pentru a reveni la ecranul anterior și selectaţi o funcţie diferită sau așteptaţi răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIR

Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”. În acest moment, deschideţi ușa, introduceţi alimentele în cuptor, închideţi ușa și începeţi prepararea.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteţi modifica oricând temperatura pe care doriţi să o atingă cuptorul utilizând + sau — .

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistenţelor.

Pentru a relua procesul de preparare, închideţi ușa.

Anumite funcţii 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfășurată. Deschideţi ușa, executaţi acţiunea indicată pe afișaj, închideţi ușa, iar apoi reluaţi procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificaţi alimentele.

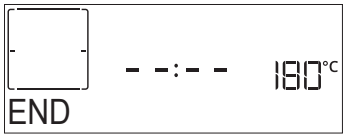


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfășurată. Verificaţi alimentele, închideţi ușa și reluaţi procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați ▷ pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Apăsaţi pe ▷ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsaţi pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memoraţi.

RUMENIRE

Unele funcţii ale cuptorului permit rumenirea suprafeţei alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsaţi pe ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteţi opri funcţia oricând apăsând ⏻ pentru a opri cuptorul.

. FAVORITE

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memoraţi funcţia la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcţii favorite.



Dacă doriţi să memoraţi o funcţie ca favorită și să salvaţi setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsaţi ✓ ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsaţi ⏮ .

Odată ce aţi apăsat pe ✓ , apăsaţi + sau — pentru a selecta poziţia numerotată, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcţiile memorate la o dată ulterioară, apăsaţi ♡ : Pe afișaj apare lista cu funcţiile dumneavoastră favorite.



Apăsaţi + sau — pentru a selecta funcţia, confirmaţi apăsând ✓ , apoi apăsaţi ▷ pentru a activa.

. CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateţi din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcţia. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare. Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtaţi reziduurile excesive din interiorul cavității și curăţaţi sticla ușii interioare înainte de a utiliza funcţia Pyro. Vă recomandăm să activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsaţi pe ▨ pentru ca mesajul „Curățare” să apară pe afișaj.



Apăsaţi pe + sau — pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma. După ce aţi fost selectat un ciclu, puteţi apăsa pe + sau — pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), apoi apăsaţi pe ✓ pentru a confirma.

Curăţaţi ușa și scoateţi toate accesoriile conform solicitării, apoi închideţi ușa și apăsaţi pe ▷ după ce aţi terminat: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un

mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranţă.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcţie, asiguraţi-vă că este oprit cuptorul și apăsaţi pe + sau — : Pictograma ⏱ se va aprinde intermitent pe afișaj.

Apăsaţi + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsaţi ✓ pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsați + sau — pentru a modifica durata de timp setată la temporizator.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta și activa o funcţie.

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul și apoi selectaţi funcţia necesară.

Odată ce funcţia a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.

Vă rugăm să rețineți: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma ⏱), care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați ⏻ pentru a opri funcția activă în mod curent.

6th sense TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	ÎNTOARCEȚI (DIN TIMPUL DE PREPARARE)	NIVEL ŞI ACCESORII
LASAGNA	—		0,5 - 3 kg	—	2
CARNE	Carne de vită-friptă	Friptură	0,6 - 2 kg **	—	3
		Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Friptură-Preparare lentă	0,6 - 2 kg **		3
	Porc-fript	Friptură	0,6 - 2,5 kg **	—	3
		Pulpă *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Cârnaţi și crenvurşti	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Viţel-fript *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Miel-fript	Friptură	0,6 - 2,5 kg **		2
		Pulpă	0,5 - 2,0 kg **		2
	Pui-fript	Întreg	0,6 - 3 kg **	—	2
		Întreg umplut*	0,6 - 3 kg **		2
		File și piept	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Curcan întreg-fript	Întreg *	0,6 - 3 kg **		2
		Întreg umplut*	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		1 grătar	1/2	5 4
PEŞTE	Fileuri		0,5 - 3 cm	—	3 2
	Fileuri-congelate		0,5 - 3 cm	—	3 2

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE	ÎNTOARCEȚI (DIN TIMPUL DE PREPARARE)	NIVEL ŞI ACCESORII
LEGUME	Legume-fripte	Cartofi	0,5 - 1,5 kg	—	3
		Legume-umplute	0,1 - 0,5 kg cad	—	3
		Legume-fripte	0,5 - 1,5 kg	—	3
	Legume-gratinate	Cartofi	1 tavă	—	3
		Roșii	1 tavă	—	3
		Ardei	1 tavă	—	3
		Broccoli	1 tavă	—	3
		Conopidă	1 tavă	—	3
		Altele	1 tavă	—	3
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	Prăjituri in forma	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—	2
	Patiserie și plăcinte	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	—	3
		Choux a la creme	1 tavă	—	3
		Tartă	0,4 - 1,6 kg	—	3
		Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	—	3
		Plăcintă umplută cu fructe	0,5 - 2 kg	—	2
PLĂCINTE	—		0,8 - 1,2 kg	—	2
PÂINE	Chifle		60 - 150 g fiecare	—	3
	Pâine pentru sandviș în formă		400 - 600 g fiecare	—	2
	Pâine mare		0,7 - 2,0 kg	—	2
	Baghete		200 - 300 g fiecare	—	3
PIZZA	Subţire		tavă rotundă	—	2
	Pufoasă		tavă rotundă	—	2
	Congelate		1 - 4 straturi	—	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Numai la anumite modele. Funcție disponibilă doar împreună cu sonda pentru carne.

** Cantitate recomandată.

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ŞI ACCESORII
Torturi dospite/pandişpanuri		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu mere)		Da	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
Fursecuri / biscuiţi fragezi		Da	150	20 - 40	3
		Da	140	30 - 50	4
		Da	140	30 - 50	4 1
		Da	135	40 - 60	5 3 1
Prăjiturele / brioşe		Da	170	20 - 40	3
		Da	150	30 - 50	4
		Da	150	30 - 50	4 1
		Da	150	40 - 60	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2
		Da	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (blat subţire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3
		Da	250	10 - 20	4 1
		Da	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 55	3
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / viţel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3

FUNCȚII	Convențional	Aer forțat	Coacere prin convecție	Grill	Grill Turbo	Maxi Cooking	Cook 4	Aer forțat Eco

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
Friptură de porc cu șorici 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	5
Fileuri / medalioane de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel / Gambă		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copți		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	3
Fursecuri	Fursecuri	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	Tarte	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza rotundă	Pizza	Da	210	40 - 60	5 3 2 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5 3 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	Meniu	Da	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	4 1
Fripturi umplute		—	200	80 - 120 *	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		—	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

*** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă

CURĂȚAREA ŞI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.
Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.
Purtați mănuşi de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre.
  Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi-le cu o lavetă uscată.
- Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

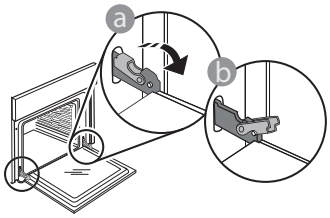
- După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
- Curăţaţi sticla uşii folosind un detergent lichid adecvat.
- Uşa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

ACCESORII

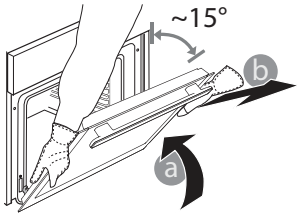
După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuşi pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

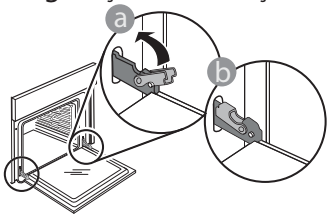
1. **Pentru a demonta uşa**, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



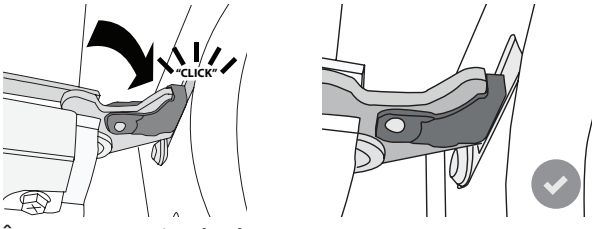
2. Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner. Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.



3. **Remontaţi uşa** deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.
4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



Aplicaţi o presiune uşoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.



5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul şi înfiletaţi la loc capacul becului.
3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuinţă (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

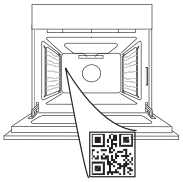
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afişaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecţiune cuptor.	Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă. Încercaţi să rulaţi „SETĂRI FABRICĂ”, opţiune selectabilă din secţiunea „SETĂRI”. Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește.	Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde.	Accesaţi „DEMO” din “SETĂRI” și selectaţi „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesaţi „ECO” din „SETĂRI” și selectaţi „Off” (Oprire).
Ușa nu se deschide.	Ciclul de curăţare în curs de desfășurare.	Aşteptaţi finalizarea funcţiei și răcirea cuptorului.
Energia electrică din locuinţă se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificaţi dacă reţeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceţi puterea la 13 A. Accesaţi „PUTERE” din “SETĂRI” și selectaţi „Redus”.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizarea codului QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool

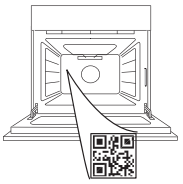
400011686370

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

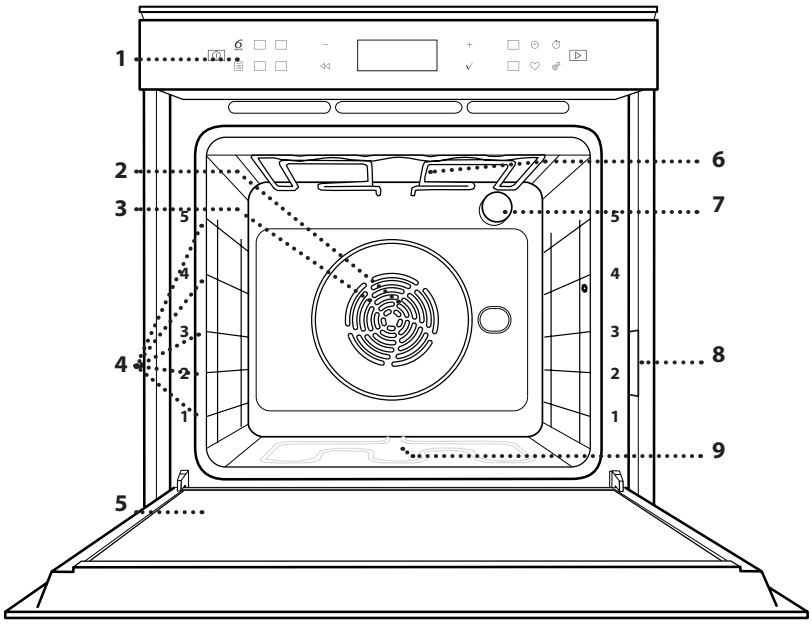
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.whirlpool.eu/register**

Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI

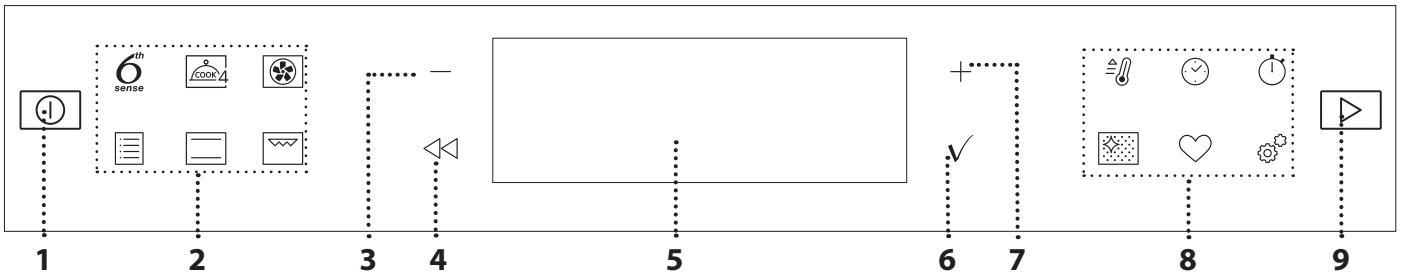


OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry alebo zastavenie aktívnej funkcie.

2. FUNKCIE S PRIAMYM PRÍSTUPOM

Na rýchly prístup k funkciám a do menu.

3. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO MÍNUS

Na rolovanie v menu a znižovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

4. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce zobrazenie.

Počas prípravy jedla umožňuje meniť nastavenia.

5. DISPLEJ

6. POTVRDIŤ

Na potvrdenie zvolenej funkcie alebo nastavenej hodnoty.

7. NAVIGAČNÉ TLAČIDLO PLUS

Na rolovanie v menu a zvyšovanie nastavenia alebo hodnôt funkcie.

8. MOŽNOSTI/PRIAMY PRÍSTUP K FUNKCIÁM

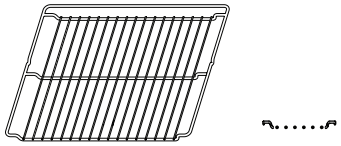
Na rýchly prístup k funkciám, trvaniu, nastaveniam a obľúbeným položkám.

9. ŠTART

Na spustenie funkcie s použitím špecifických alebo základných nastavení.

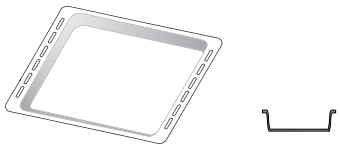
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



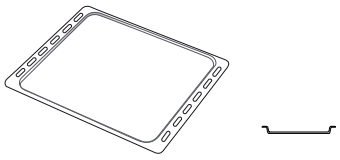
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



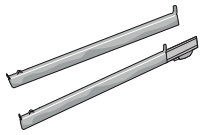
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBRAŤ A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

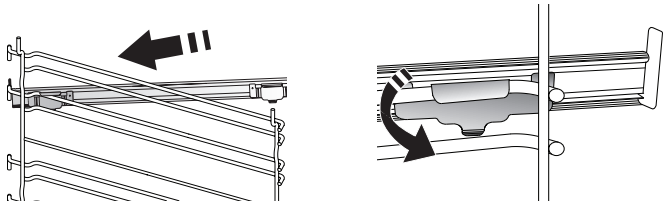
- Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete koľajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: Vodiace lišty teraz možno vybrať.
- Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasaďte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV
(AK SÚ VO VÝBAVE)

Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Spustite druhú svorku do polohy.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú časť svorky pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.

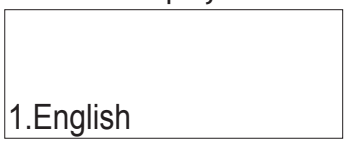


Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

PRVÉ POUŽITIE

1. ZVOĽTE JAZYK

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Na displeji sa zobrazí „English".



Stlačením + alebo — môžete hľadať v zozname dostupných jazykov a vybrať požadovaný.
Výber potvrďte stlačením ✓.

Upozornenie: Jazyk možno potom zmeniť vybratím položky JAZYK v menu NASTAVENIA, ktoré je dostupné stlačením ⚙.

2. NASTAVTE SPOTREBU VÝKON

Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A). Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).



Stlačením + alebo — zvoľte 16 „Vysoký" alebo 13 „Nízky" a potvrďte stlačením ✓.

3. NASTAVTE ČAS

Potom, ako si vyberiete výkon, je potrebné nastaviť aktuálny čas. Na displeji blikajú dve hodinové číslice.



Aktuálnu hodinu nastavíte stlačením + alebo — a potom stlačte ✓: Na displeji blikajú dve minútové číslice.
Minúty nastavíte stlačením + alebo — a potvrdíte stlačením ✓.

Upozornenie: Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova. Vyberte HODINY v menu NASTAVENIA dostupnom po stlačení ⚙.

4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. „Vháňaný vzduch" alebo „Konv. pečenie").

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE

6th SENSE

Tieto funkcie umožňujú úplne automatickú prípravu všetky typov jedla (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a zákusky, slané koláče, chlieb, pizza).

Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

COOK 4

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na štyroch úrovniach zároveň. Túto funkciu možno použiť na prípravu sušienok, koláčov, okrúhlej pizze (aj mrazenej) a na prípravu kompletného jedla. Najlepšie výsledky získate, keď sa budete držať tabuľky.

HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

TRADIČNÉ PROGRAMY

- **KONV. PEČENIE**
  Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

TURBO GRIL
Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

- **MRAZENÉ JEDLÁ**
  Funkcia automaticky volí najvhodnejšiu teplotu a režim pečenia pre 5 rôznych kategórií mrazených hotových jedál. Rúru netreba predhrievať.
- **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**
  - » **MAXI COOKING**
    Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné zhnednutie na oboch stranách. Ideálne je z času načas mäso oblievať šťavou, aby nevyschlo.
  - » **KYSNUTIE**
    Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

» **ROZMRAZOVANIE**
Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny vo svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.

» **UCHOVAŤ TEPLÉ**
Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

» **EKO VHÁŇANÝ VZDUCH**
Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Keď sa používa táto EKO funkcia, počas pečenia je svetlo vypnuté. Pri používaní cyklu EKO a na optimalizáciu spotreby energie by sa dvierka rúry nemali otvárať, až kým jedlo nie je celkom hotové.

TRADIČNÉ
Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

GRIL
Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zelenina alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

RÝCHLY PREDOHREV
Na rýchle predohrev rúry.

ČASOVAČE
Na funkciu úpravy časových hodnôt.

ČASOVAČ
Na sledovanie času bez aktivácie funkcie.

PYROLYTICKÉ AUTOMATICKÉ ČISTENIE RÚRY
Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Dostupné sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame v pravidelných cykloch používať rýchlejší cyklus a kompletný cyklus iba pri veľmi znečistenej rúre.

OBĽÚBENÉ
Na vybratie zoznamu 10 obľúbených funkcií.

NASTAVENIA
Na úpravu nastavení rúry.

Keď je aktívny EKO režim, jas na displeji sa zníži a svetlo sa po 1 minúte vypne, aby sa ušetrila energia. Displej sa automaticky znovu aktivuje po stlačení ľubovoľného tlačidla.

Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Ak chcete tento režim dezaktivovať, v menu NASTAVENIA zvoľte DEMO a potom „Vyp".

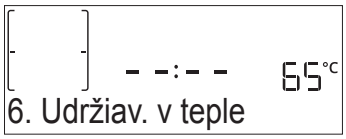
Po zvolení PÔVODNÉ NASTAV. sa spotrebič vypne a potom sa vráti k prvému zapnutiu. Všetky nastavenia budú vymazané.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Stlačte ⏻, čím rúru zapnete: Na displeji sa zobrazí posledná prebiehajúca hlavná funkcia alebo hlavné menu.

Funkcie možno zvoliť stlačením ikony pre jednu z hlavných funkcií alebo posúvaním sa v menu. Ak chcete zvoliť položku menu (na displeji sa zobrazí prvá dostupná položka), vyberte požadovanú stláčaním + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓.



2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť. Ak stlačíte ⏮, môžete znova zmeniť predchádzajúce nastavenie.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU

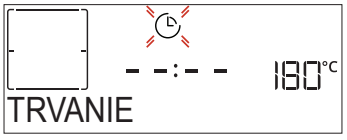


Keď na displeji bliká hodnota, pomocou + alebo — ju zmeňte, potom potvrďte stlačením ✓ a pokračujte zmenou nasledujúcich nastavení (ak je to možné).

Rovnakým spôsobom je možné nastaviť úroveň grilu: Pre grilovanie existujú tri definované úrovne výkonu: 3 (vysoký), 2 (stredný), 1 (nízky).

Upozornenie: Po aktivovaní funkcie možno teplotu/úroveň grilu zmeniť pomocou + alebo —.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka 🕒, pomocou + alebo — nastavte čas, kedy potrebujete mať jedlo hotové, a potvrďte stlačením ✓. Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne (bez nastavenia času). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ⏯ a spustite funkciu. Po zvolení tohto programu nemôžete naprogramovať odložený štart.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete počas pečenia meniť stlačením 🕒: zmeníte ho stlačením + alebo — a potom potvrďte stlačením ✓.

ČAS UKONČENIA (NESKÔR ŠTARTU)

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia a ikonka 🕒 bliká.



Želaný čas ukončenia prípravy jedla nastavíte stlačením + alebo —, potvrďte ho stlačením ✓ a aktivujte funkciu. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka. Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

. Počas času čakania môžete stlačiť + alebo — na zmenu naprogramovaného času ukončenia alebo stlačiť ⏮ na zmenu ďalších nastavení. Stlačením ⏲ sa zobrazia informácie a je možné prepínať medzi časom ukončenia a trvaním.

. 6th SENSE

Tieto funkcie automaticky vyberú najlepší režim pre prípravu jedla, teplotu a trvanie varenia alebo pečenia pre všetky dostupné jedlá.

Ak je to potrebné, jednoducho označte vlastnosti jedla, aby ste dosiahli optimálny výsledok.

HMOTNOSŤ / VÝŠKA (OKRÚHLA – PLECH – VRSTVY)



Na správne nastavenie funkcie postupujte podľa údajov na displeji, po výzve stlačte + alebo — na nastavenie požadovanej hodnoty a potom potvrďte stlačením ✓.

STUPEŇ VARENIA/ZAPEKANIE

Pri niektorých funkciách 6th Sense je možné upraviť úroveň prepečenia.



Po výzve stlačte + alebo — na voľbu želanej úrovne od polosurové (–1) po dobre prepečené (+1). Na potvrdenie stlačte ✓ alebo ▷ a spustite funkciu.

V prípadoch, keď je to možné, pri niektorých funkciách 6th Sense sa dá nastaviť úroveň zhnednutia medzi nízkou (–1) a vysokou (+1).

3. SPUSTENIE FUNKCIE

Ak sú štandardné hodnoty podľa vašich požiadaviek alebo ste použili požadované nastavenia, funkciu vždy aktivujete stlačením ▷.

Počas fázy odkladu stlačte ▷ pre preskočenie tejto fázy a spustite funkciu okamžite.

Upozornenie: Keď už bola funkcia zvolená, na displeji sa zobrazí odporúčaná najvhodnejšia úroveň pre každú funkciu. Stlačením ⏻ môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá bola aktivovaná.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa. Stlačením ⏮ sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku a môžete zvoliť inú funkciu alebo počkajte do úplného vychladnutia.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predohrev rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predohrev.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu a treba PRIDAŤ JEDLO. V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú chcete dosiahnuť, môžete vždy meniť pomocou + alebo —.

5. ZASTAVIŤ VARENIE / OBRÁTIŤ ALEBO SKONTROLOVAŤ JEDLO

Po otvorení dvierok sa príprava jedla dočasne zastaví vypnutím ohrievacích článkov.

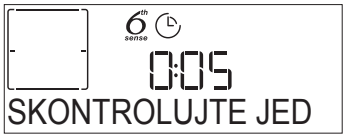
Príprava jedla bude pokračovať, keď zatvoríte dvierka.

Pri niektorých funkciách 6th Sense bude potrebné jedlo počas prípravy obrátiť.



Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Otvorte dvierka, vykonajte požadovaný úkon, zatvorte dvierka a príprava jedla bude pokračovať.

Rovnako vtedy, keď do ukončenia prípravy zostáva 10% času, vás rúra vyzve, aby ste jedlo skontrolovali.

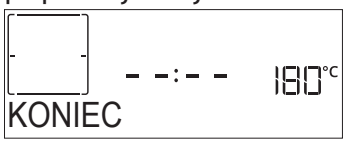


Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť. Skontrolujte jedlo, zatvorte dvierka a príprava bude pokračovať.

Upozornenie: Stlačením ▷ tieto činnosti preskočíte. Inak, ak nič neurobíte, po určitom čase bude rúra pokračovať v príprave jedla.

6. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

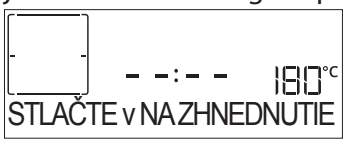
Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Po stlačení ▷ bude rúra pokračovať v príprave jedla v manuálnom režime (bez zadania času) alebo stlačte + a čas prípravy sa predĺži nastavením nového trvania. V oboch prípadoch sa parametre prípravy jedla zachovajú.

ZAPEKANIE

Niektoré funkcie rúry umožňujú zhnednutie povrchu jedla aktivovaním grilu po skončení pečenia.



Keď sa na displeji zobrazí príslušná správa, ak to požadujete, stlačte ✓ a začne sa päťminútový cyklus zapekania do hneda. Funkciu môžete kedykoľvek zastaviť stlačením ⏻, čím sa rúra vypne.

. OBĽÚBENÉ

Po skončení prípravy jedla vás displej vyzve, aby ste funkciu uložili pod číslom medzi 1 až 10 na vašom zozname obľúbených.



Ak si chcete funkciu uložiť ako obľúbenú a uložiť aktuálne nastavenia pre použitie v budúcnosti, po skončení pečenia stlačte ✓, inak požiadavku ignorujte a stlačte ⏮.

Hneď po stlačení ✓, stlačením + alebo — zvoľte číselnú pozíciu a potvrďte stlačením ✓.

Upozornenie: Ak je pamäť plná, alebo je číslo už obsadené, rúra vás požiada o potvrdenie prepísania predchádzajúcej funkcie.

Ak chcete vyvolať uložené funkcie neskôr, stlačte ♡: Na displeji sa zobrazí zoznam obľúbených funkcií.



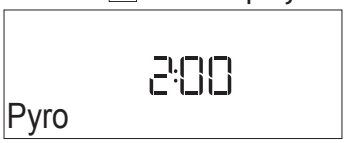
Pomocou + alebo — zvoľte funkciu, potvrďte stlačením ✓ a potom aktivujte stlačením ▷.

. AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.
Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté. Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Stlačte ▨ a na displeji sa zobrazí „Čistenie".



Stlačením + alebo — zvoľte želaný cyklus, potom stlačte ✓ na potvrdenie. Po zvolení cyklu môžete stlačiť + alebo — pre nastavenie času ukončenia (odklad štartu), potom potvrďte stlačením ✓.

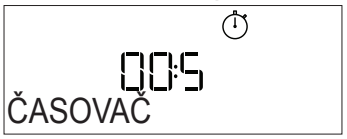
Vyčistite dvierka a na výzvu vyberte všetko príslušenstvo, potom zatvorte dvierka a stlačte ▷: rúra začne samočistiaci cyklus a dvierka sa automaticky zamknú. Na displeji za zobrazí varovanie spolu s odpočítavaním, v akom štádiu je prebiehajúci cyklus.

Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň.

. ČASOVAČ

Keď je rúra vypnutá, displej možno použiť ako nezávislý časovač. Ak chcete funkciu aktivovať, presvedčte sa, či je rúra vypnutá, a potom stlačte + alebo —: Na displeji bude blikať ikonka ⏱.

Pomocou + alebo — nastavte požadovanú dĺžku času a časomer potom aktivujte stlačením ✓.



Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál a zobrazí sa displej.

Upozornenie: Časovač neaktivuje žiadne cykly prípravy jedla. Stáčaním + alebo — meníte čas nastavený na časovači.

Po aktivovaní časomeru môžete zvoliť a aktivovať aj funkciu.

Stlačením ⏻ rúru zapnete a potom zvoľte požadovanú funkciu.

Po spustení funkcie bude časovač ďalej odpočítavať nezávisle, bez toho, aby zasahoval do samotnej funkcie.

Upozornenie: Počas tejto fázy nie je možné vidieť časovač (zobrazí sa iba ikonka ⏱), ktorý pokračuje v odpočítavaní v pozadí. Na zobrazenie obrazovky časovača stlačte ⏻ na zastavenie funkcie, ktorá je momentálne aktívna.

6th sense TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

KATEGÓRIE POTRAVÍN			MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
LASAGNE	–		0,5 – 3 kg	–	2
MÄSO	Hovädzie pečené	Pečené	0,6 – 2 kg **	–	3
		Hamburgery	1,5 – 3 cm	3/5	5 4
		Pomalé pečenie	0,6 – 2 kg **		3
	Bravč. prepečené	Pečené	0,6 – 2,5 kg **	–	3
		Nožička *	0,5 – 2,0 kg **		3
		Klobásy a párky	1,5 – 4 cm	2/3	5 4
	Teľacie pečené *		0,6 – 2,5 kg **		3
	Jahňacie pečené	Pečené	0,6 – 2,5 kg **		2
		Stehno	0,5 – 2,0 kg **		2
	Prepečené kurča	Vcelku	0,6 – 3 kg **	–	2
		Vcelku s plnkou *	0,6 – 3 kg **		2
		Plátky a prsia	1 – 5 cm	2/3	5 4
	Pečený moriak vcelku	Vcelku *	0,6 – 3 kg **		2
		Vcelku s plnkou *	0,6 – 3 kg **		2
	Kebab		1 rošt	1/2	5 4
RYBY	Filé		0,5 – 3 cm	–	3 2
	Filety mrazené		0,5 – 3 cm	–	3 2
ZELENINA	Pečená zelenina	Zemiaky	0,5 – 1,5 kg	–	3
		Plnená zelenina	0,1 – 0,5 kg	–	3
		Pečená zelenina	0,5 – 1,5 kg	–	3
	Gratinovaná zelenina	Zemiaky	1 plech	–	3
		Paradajky	1 plech	–	3
		Paprika	1 plech	–	3
		Brokolica	1 plech	–	3
		Karfiol	1 plech	–	3
		Iné	1 plech	–	3
KOLÁČE A ZÁKUSKY	Kysnuté koláče vo forme	Piškótový koláč	0,5 – 1,2 kg	–	2
	Zákusky a plnené koláče	Cookies (Sušienky)	0,2 – 0,6 kg	–	3
		Odpaľované cesto	1 plech	–	3
		Koláčiky	0,4 – 1,6 kg	–	3
		Závin	0,4 – 1,6 kg	–	3
		Koláč plnený ovocím	0,5 – 2 kg	–	2
SLANÉ KOLÁČE	–		0,8 – 1,2 kg	–	2

KATEGÓRIE POTRAVÍN		MNOŽSTVO	OBRÁŤTE PO (Z ČASU PRÍPRAVY)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
CHLIEB	Rožky	60 – 150 g každý	–	3
	Sendvič vo forme	400 – 600 g každý	–	2
	Veľký chlieb	0,7 – 2,0 kg	–	2
	Bagety	200 – 300 g každá	–	3
PIZZA	Tenká	okrúhla – plech	–	2
	Hrubá	okrúhla – plech	–	2
	Mrazené	1 – 4 vrstvy	–	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Iba pri niektorých modeloch. Funkcia je dostupná iba v kombinácii s mäsovou sondou.

** Navrhované množstvo.

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	 Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4 1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1
Sušienky / linecké cesto		Áno	150	20 – 40	3
		Áno	140	30 – 50	4
		Áno	140	30 – 50	4 1
		Áno	135	40 – 60	5 3 1
Malé torty / Mafin		Áno	170	20 – 40	3
		Áno	150	30 – 50	4
		Áno	150	30 – 50	4 1
		Áno	150	40 – 60	5 3 1
Odpaľované cesto		Áno	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1
		Áno	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4 1
		Áno	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / chlieb / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	2
		Áno	190 – 230	20 – 50	4 1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	220 – 240	25 – 50 *	5 3 1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	3
		Áno	250	10 – 20	4 1
		Áno	220 – 240	15 – 30	5 3 1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 55	3
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1
		Áno	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne/nákypy/zapekané cestoviny/ cannelloni		Áno	190 – 200	45 – 65	3
Jahňacie / Teľacie / Hovädzie / Bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3

FUNKCIE	Tradičné	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	Gril	Turbo gril	Maxi pečenie	Cook 4	Eko horúci vzduch

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
Bravčové pečené s kožou 2 kg	XL	–	170	110 – 150	2
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	3
Morka / Hus 3 kg		Áno	190 – 200	80 – 130	2
Pečené ryby/Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Hrianka		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / filety		–	2 (stredná)	20 – 30 **	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30 **	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	2 (stredná)	55 – 70 ***	2 1
Jahňacie stehno / Koleno		–	2 (stredná)	60 – 90 ***	3
Pečené zemiaky		–	2 (stredná)	35 – 55 ***	3
Gratinovaná zelenina		–	3 (vysoká)	10 – 25	3
Cookies (Sušienky)	COOK 4 Sušienky	Áno	135	50 – 70	5 4 3 1
Koláče z krehkého cesta	COOK 4 Koláče z krehkého cesta	Áno	170	50 – 70	5 3 2 1
Okrúhla pizza	COOK 4 Pizza	Áno	210	40 – 60	5 3 2 1
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120 *	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)	COOK 4 Menu	Áno	190	40 – 120 *	5 4 2 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 *	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 100 *	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50 *	4 1
Plnené kusy mäsa	e	–	200	80 – 120 *	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	e	–	200	50 – 100 *	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** V polovici pečenia jedlo obráťte.

*** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obráťte.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Pekáč alebo forma na tortu na rošte	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.
Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/ korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.
Používajte ochranné rukavice.
Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

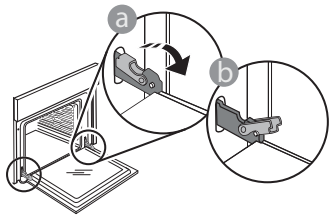
- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Sklo na dvierkach vyčistite vhodným tekutým čistiacim prostriedkom.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

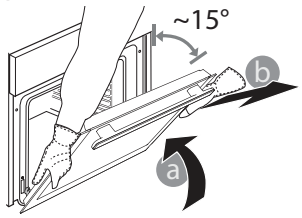
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

VYBRAŤ A NASADENIE DVIEROK

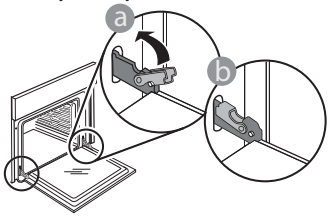
1. **Ak chcete dvierka vybrať**, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



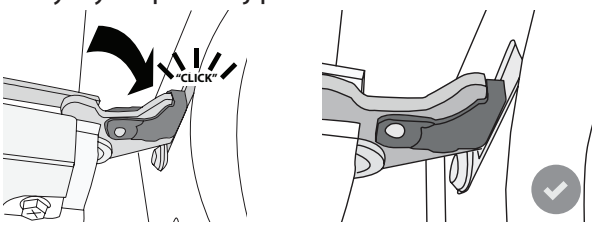
2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



3. **Dvierka opäť nasadíte tak,** že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.
4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.



5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

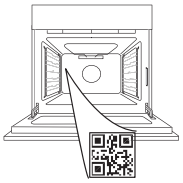
- Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. Skúste obnoviť PÔVODNÉ NASTAV., ktoré nájdete v ponuke NASTAVENIA. Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Rúra sa nezohrieva.	Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva. Každých 60 sekúnd sa na displeji zjaví DEMO.	DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.
Svetlo zhasne.	Je aktivovaný EKO režim.	EKO otvorte v NASTAVENIACH a zvoľte „Vyp.“.
Dvierka sa neotvárajú.	Prebieha cyklus čistenia.	Počkajte, kým sa funkcia ukončí a rúra vychladne.
V domácnosti sa vypne prúd.	Nastavenie výkonu je nesprávne.	Preverte, či vaša domáca sieť má výkon viac ako 3 kW. Ak nie, znížte výkon rúry na 13 ampérov. VÝKON nájdete v NASTAVENIACH a zvoľte „NÍZKY“.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitie QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool

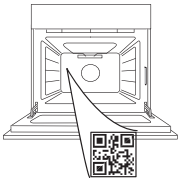
400011686370

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

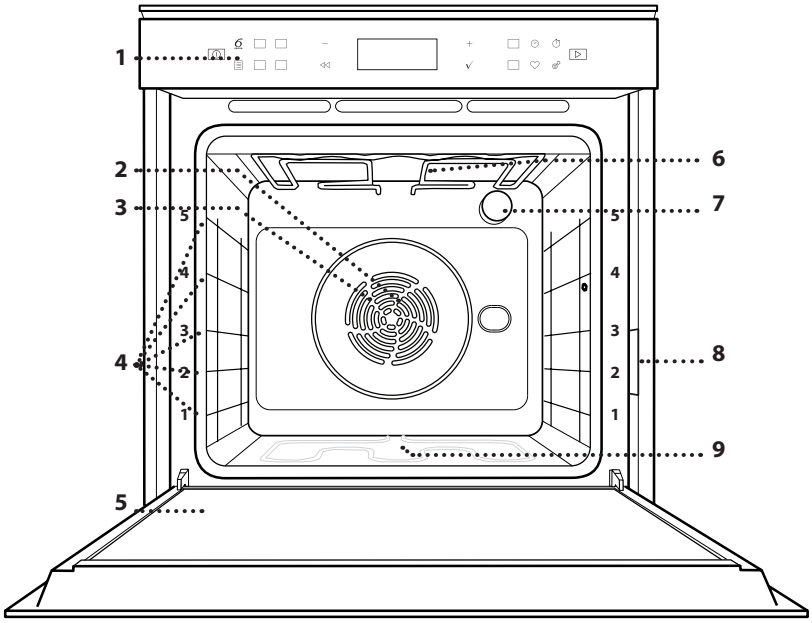
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.whirlpool.eu/register**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

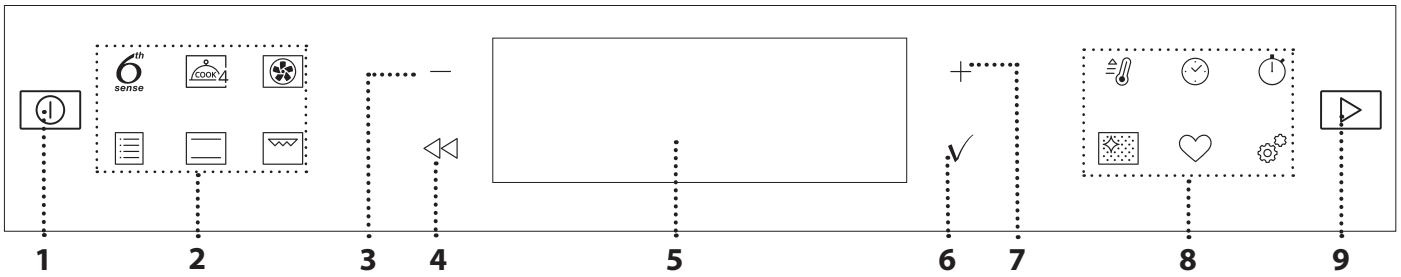


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/ grillelement
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm.

Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

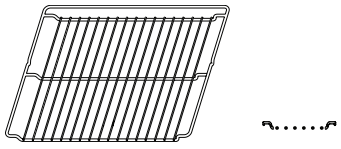
För att få snabb åtkomst till funktioner, varaktighet, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

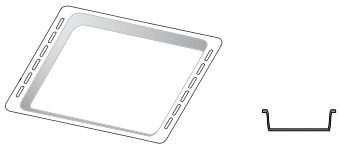
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



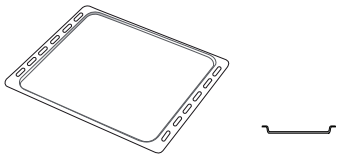
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

DROPPBRICKA



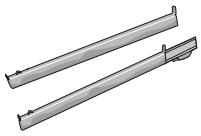
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

RÖRLIGA SKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

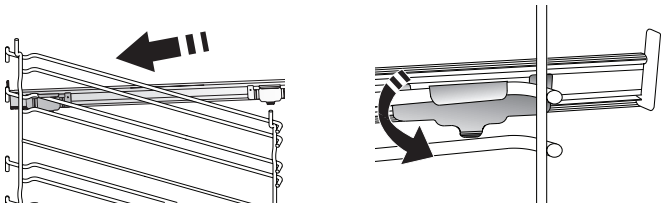
- För att ta bort stegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: Sidostegarna kan nu tas bort.
- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR
(FINNS PÅ VISSA MODELLER)

Ta bort ugnsstegarna ur ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.

För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

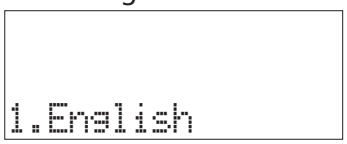


Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.

IBRUKTAGNING

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas ”English”.

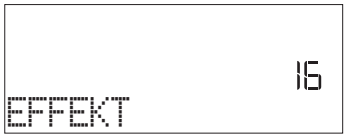


Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.
Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på ⚙.

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Tryck + eller — för att välja 16 “Hög” eller 13 “Låg” och tryck ✓ för att bekräfta.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt effekten ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller — för att ange aktuell timma och tryck sedan på ✓: På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.
Ange minuter med + eller — och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

4. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. “Forced Air” ("Varmluft")eller “Convection Bake” ("Över/underv.& fläkt")).

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

FUNKTIONER

6th SENSE

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza).

Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

COOK 4

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga tårtor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en hel måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

TRAD. TILLAGNING

- **ÖVER/UNDERV**
  För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **TURBOGRILL**
  För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **FROZEN BAKE**
  Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av infryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.
- **SPECIALFUNKTIONER**
  - » **MAXI COOKING**
    För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
  - » **JÄSNING**
    För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

» **UPPTINING**
För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

» **VARMHÅLLNING**
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» **ECO VARMLUFT**
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermittent luftcirkulation. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

ÖVER/UNDERVÄRME
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

GRILL
För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

SNABB FÖRVÄRMNING
For snabb förvärmning av ugnen.

KLOCKA
Används för att redigera tidsvärden för funktioner.

TIMER
Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

AUTOMATISK UGNSRENGÖRING - PYRO
För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda den snabbare cykeln med jämna mellanrum och den fullständiga cykeln endast när ugnen är mycket smutsig.

FAVORIT
För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.

INSTÄLLNINGAR
Används för att justera ugnsinställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på ⏻ : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

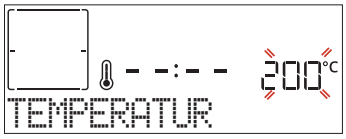
Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja något från en menu (displayen kommer att visa första tillgängliga artikel), tryck + eller — för att välja önskad artikel och tryck ✓ sedan för att bekräfta.



2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på ⏪ kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

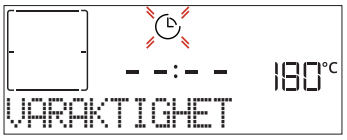


När värdet blinkar på displayen, använd + eller — för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av + eller — .

VARAKTIGHET



När ikonen ◷ blinkar på displayen, använd + eller — för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt (tidsoberoende): Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ◷ : Tryck på + eller — för att ändra och sedan på ✓ för att bekräfta.

AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJNING START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar avslutningstiden och ikonen ⏲ blinkar.



Tryck på + eller — för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller —, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på ⏮ under tiden. Tryck på ⏲ för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

. 6th SENSE

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna eller bakningen automatiskt.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)



Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på + eller — för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNING / BROWNING

Det går att justera tillagningsnivån med vissa 6th Sense-funktioner.



Vid uppmaning trycker du på + eller — för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt, där det tillåts, är det möjligt att i vissa 6th Sense-funktioner justera bryningsnivån mellan låg (-1) and hög (+1).

3. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på ▷.

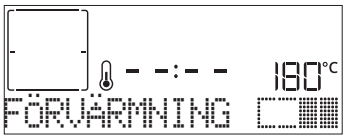
Tryck på ▷ för att skippa denna fas under fördröjningsfasen och starta funktionen genast.

Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på ⏮ för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur och att maten ska tillsättas. Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

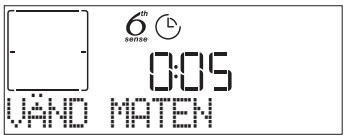
Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller —.

5. PAUSA TILLAGNING/VÄND PÅ ELLER KONTROLLERA MATEN

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

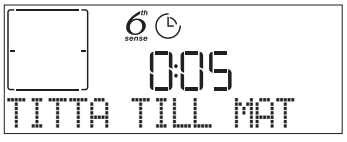
För att återuppta tillagningen, stäng luckan.

Vissa 6th Sense-funktioner kräver att maten rörs om under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan och utgör åtgärden som visas på displayen, stäng luckan och återuppta sedan tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tillagningstiden återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

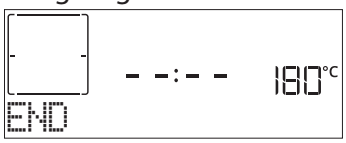


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Stäng luckan och tryck på för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ▷ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

6. TILLAGNINGENS SLUT

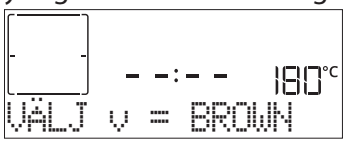
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på ▷ för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på + för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BRYNING

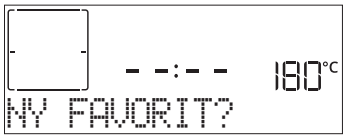
Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en fem minuters bryningscykel. ⏻ Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ugnens off-knapp.

. FAVORIT

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på ⏮ .

När du har tryckt på ✓ trycker du sedan på + eller — för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på ✓ .

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♡ : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på + eller — för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på ✓ och tryck sedan på ▷ för att aktivera.

. AUTOMATISK RENGÖRING – PYROLYS

Vidrör inte ugnen under pyrolysrengöringen.
Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolysrengöringen (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs. Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre luckglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimatlt rengöringsresultat. Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på ▩ för att visa "Rengöring" på displayen.



Tryck + eller — för att välja önskad cykel, tryck sedan ✓ för att bekräfta. Så snart en cykel har valts tryck + eller — för att, om så önskas, ställa in sluttid (startfördröjning), tryck sedan ✓ för att bekräfta.

Rengör luckan och avlägsna allt tillbehör omedelbart, stäng sedan luckan och tryck ▷ när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller — : Ikonen ⏱ blinkar på displayen.

Tryck på + eller — för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Tryck på + eller — för att ändra den inställda tiden på timern.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Observera: Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏱ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på ⏻ för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

6th sense TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
LASAGNE	-		0,5-3 kg	-	2
KÖTT	Nötkött-ugnsstekt	Stekar	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Stek - lång tillagningstid	0,6 - 2 kg **		3
	Fläskkött - stek	Stekar	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Lägg *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Korv	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Kalvstek *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Lammstek	Stekar	0,6 - 2,5 kg **		2
		Lammlägg	0,5 - 2,0 kg **		2
	Kyckling - hel	Hel	0,6 - 3 kg **	-	2
		Hel, fylld *	0,6 - 3 kg **		2
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Hel kalkon	Hel *	0,6 - 3 kg **		2
		Hel, fylld *	0,6 - 3 kg **		2
	Grillspett		1 galler	1/2	5 4
FISK	Filéer		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Frysta filéer		0,5 - 3 cm	-	3 2
GRÖNSAKER	Ugnsstekta grönsaker	Potatis	0,5-1,5 kg	-	3
		Grönsaker - fyllda	0,1 - 0,5 kg	-	3
		Ugnsstekta grönsaker	0,5-1,5 kg	-	3
	Grönsaksgratäng	Potatis	1 bricka	-	3
		Tomater	1 bricka	-	3
		Paprika	1 bricka	-	3
		Brokoli	1 bricka	-	3
		Blomkål	1 bricka	-	3
		Övriga	1 bricka	-	3
TÅRTOR och BAKVERK	Kaka som jäser i formen	Sockerkaka	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Bakverk och fyllda pajer	Kakor	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Petit-choux	1 bricka	-	3
		Mördegstårta	0,4 - 1,6kg	-	3
		Strudel	0,4 - 1,6kg	-	3
		Fruktfylld paj	0,5 - 2 kg	-	2
PAJER	-		0,8-1,2 kg	-	2

LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
BREAD	Bullar	60 - 150 g vardera	-	3
	Smörgåslimpa i form	400 - 600g vardera	-	2
	Stora bröd	0,7-2,0 kg	-	2
	Baguetter	200 - 300g vardera	-	3
PIZZA	Tunn	rund - bricka	-	2
	Pan	rund - bricka	-	2
	Fryst	1 - 4 lager	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

* Endast på vissa modeller. Funktionen tillgänglig endast i kombination med köttermometern.

** Föreslagen mängd.

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Jästa tårtor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor / Mördegskaka		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (tunn, tjock, focaccia)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quicher)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent/Mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Flans / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3

FUNKTIONER	Över/ undervärme	Varmluft	Över/undervärme & fläkt	Grill	Turbogrill	Maxi cooking	Cook 4	EKO Varmluft

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	GALLER/PLÅT OCH TILLBEHÖR
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, squash, aubergin)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Biff		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv/grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	COOK 4 Cookies	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	COOK 4 Tarts	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runda pizzor	COOK 4 Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttstycken (nivå 1)	COOK 4 Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar	e	-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	e	-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.
Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar.
Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

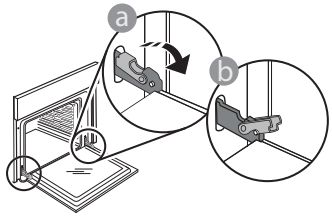
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

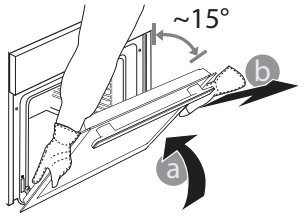
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

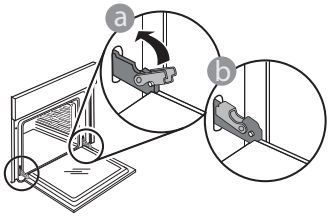
1. **För att ta bort luckan**, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



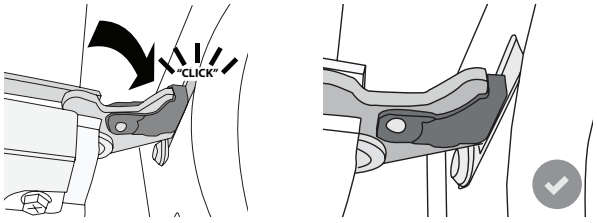
2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.
   Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



3. **Sätt tillbaka luckan** genom att flytta den mot ugnen och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.
4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Säkerställ att du sänker dem helt.



   Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

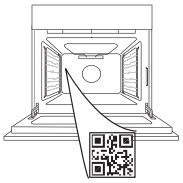
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven ”F”.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ljuset stängs av.	Ekoläget är aktivt.	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Ugnsluckan öppnas inte.	Rengöringscykel pågår.	Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Hemströmmen stängs av.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden i din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Whirlpool

400011686370