

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

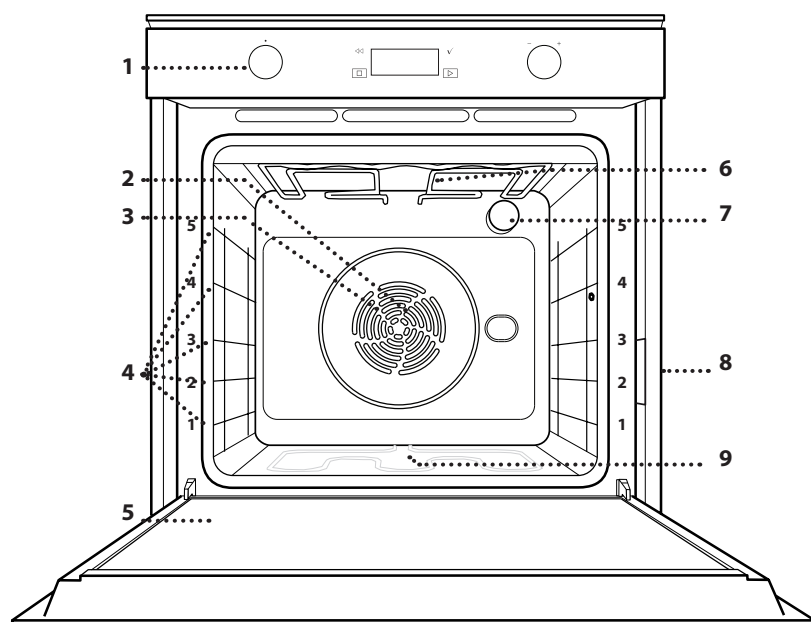


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



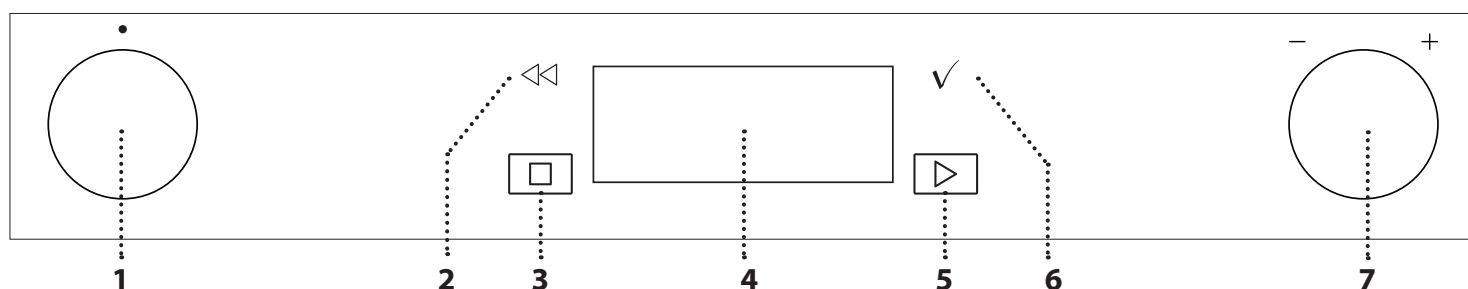
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

### 3. STOP

For stopping the function that is currently active.

### 4. DISPLAY

### 5. START

For immediately starting a function.

### 6. CONFIRM

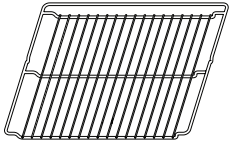
For confirming a selected function or a set value.

### 7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings. Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

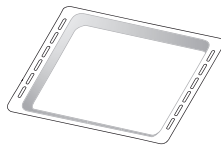
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



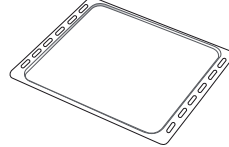
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

## DRIP TRAY



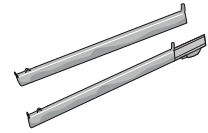
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



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

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

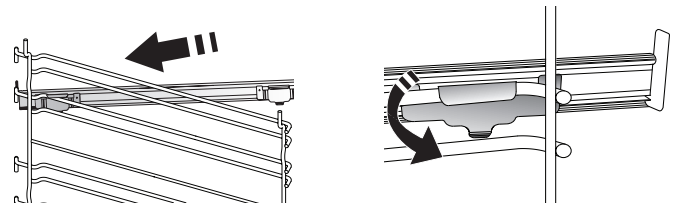
## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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

## FUNCTIONS

**0 OFF**  
To switch off the oven.

**6<sup>th</sup> SENSE**  
These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza).

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

**CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.

**FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

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

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

**TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

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

**SPECIALS**

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

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

- MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
- RISING**  
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
- DEFROSTING**  
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
- KEEP WARM**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.
- ECO FORCED AIR**  
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

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

**SETTINGS**  
For adjusting the oven settings.

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

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

**FAVORITE**  
For retrieving the list of 10 favorite functions.

# FIRST TIME USE

## 1. SELECT THE LANGUAGE

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

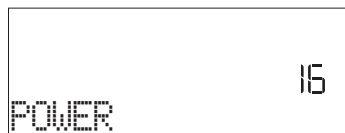


Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

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

## 2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



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

## 3. SET THE TIME

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



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

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by turning the *selection knob* on ⚙️.

## 4. HEAT THE OVEN

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

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

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

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

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

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



## 2. SET THE FUNCTION

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

### TEMPERATURE / GRILL LEVEL



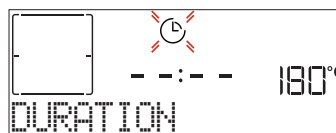
When the value flashes on the display, turn the

*adjustment knob* to change it, then press ✓ to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

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

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


### DURATION




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

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


### END TIME (START DELAY)

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



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function.

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

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


### 6<sup>th</sup> SENSE

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

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

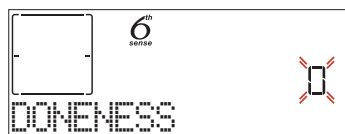
#### WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)





To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and turn the *adjustment knob* to set the required value then press  to confirm.

#### DONENESS / BROWNING


In some 6<sup>th</sup> Sense functions it is possible to adjust the doneness level.




When prompted, turn the *adjustment knob* to level desired between rare (-1) and well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

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


### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

During the delay phase, press  to skip this phase and start the function immediately.

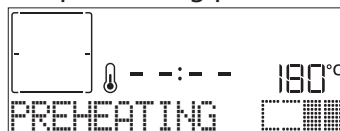
Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.

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



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

### 4. PREHEATING

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



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

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

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


### 5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

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

To resume the cooking, close the door.



Some 6<sup>th</sup> Sense functions will require the food to be turned during cooking.




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

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

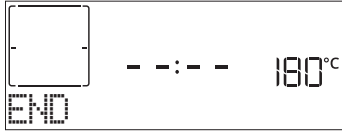


Check the food, close the door and press  or  to continue cooking.

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

## 6. END OF COOKING

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

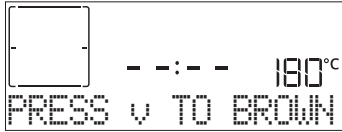



Turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

Once the food has been removed, leave the oven cooling down with the door closed.

## BROWNING

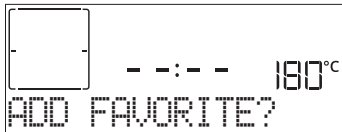
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.




When the display shows the relevant message, if required press ✓ to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing  or by turning the *selection knob* to "0" to switch the oven off.


## FAVORITE

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




If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press . Once ✓ has been pressed, turn the *adjustment knob* to select the number position, then press ✓ to confirm.

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

To call up the functions you have saved at a later time, turn the *function knob* to : The display will show your list of favorite functions.





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

## SMART CLEAN FUNCTION

Turn the *function knob* to  to show "Smart Clean" on the display.




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

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

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

## MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  icon will flash on the display.


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




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

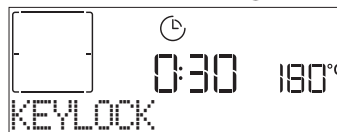
Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen turn the *selection knob* to "0" to stop the function that is currently active.

















































## KEYLOCK

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




Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the *selection knob* to "0".


**6<sup>th</sup>**  
**sense** **COOKING TABLE**

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

## ACCESSORIES

  
 Wire shelf

























































































  
 Oven tray or cake tin  
 on wire shelf

  
 Drip tray / Baking tray  
 or oven tray on wire shelf

  
 Drip tray / Baking tray

  
 Drip tray with  
 500 ml of water

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	35 - 90	 
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection  
bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco Forced air



RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		—	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Cookies	Cookies	Yes	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	Tarts	Yes	170	50 - 70	5 3 2 1
Round pizzas	Pizza	Yes	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	Menu	Yes	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Turn food halfway through cooking.

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

#### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

#### ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

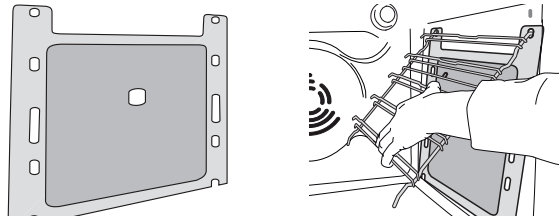
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

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

## CLEANING THE CATALYTIC PANELS (ONLY IN SOME MODELS)

This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

## REPLACING THE LAMP

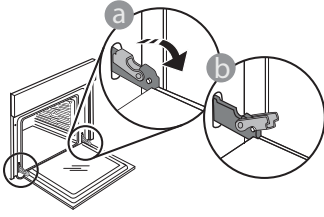
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

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

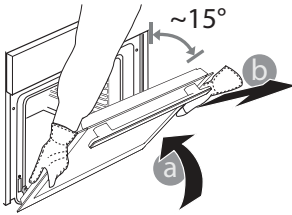
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

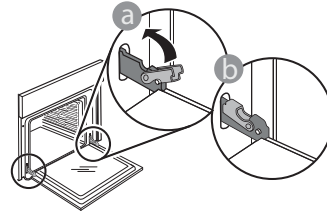


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

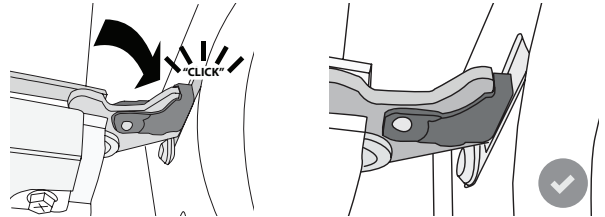
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



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



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


# TROUBLESHOOTING

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

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

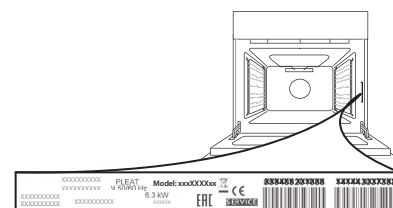
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

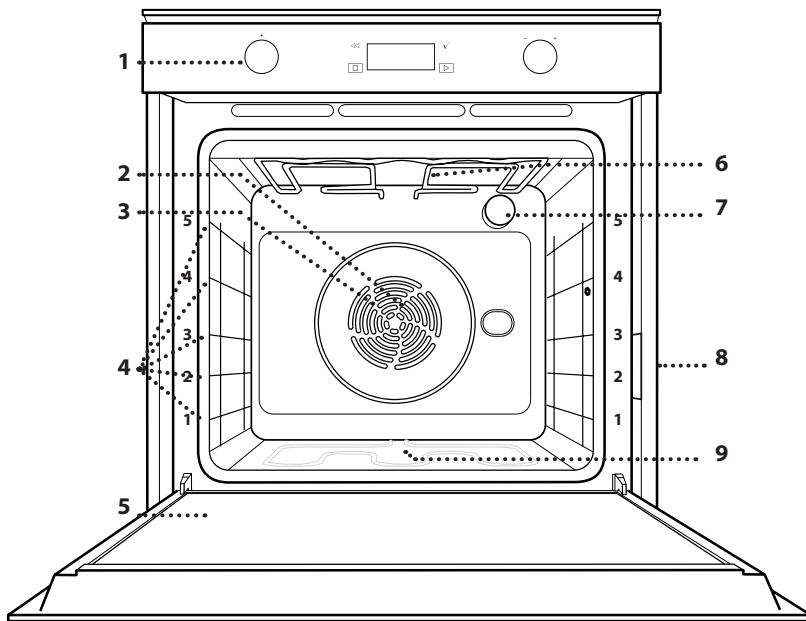


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



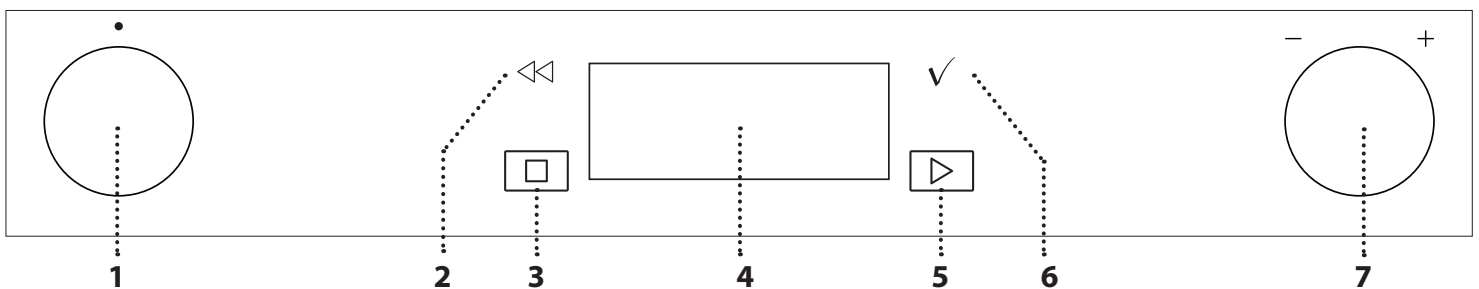
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. RETOUR

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

### 3. ARRÊT

Pour arrêter la fonction actuellement en cours.

### 4. ÉCRAN

### 5. DÉMARRER

Pour immédiatement lancer une fonction.

### 6. CONFIRMER

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

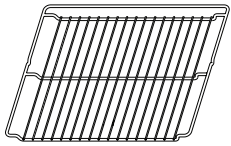
### 7. BOUTON DE RÉGLAGE

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

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

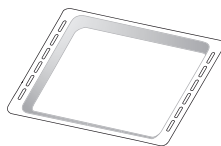
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



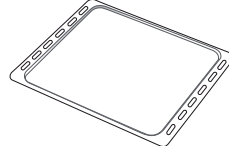
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## LÈCHEFRITE



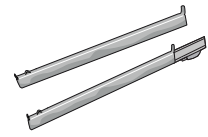
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



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

## GRILLES COULISSANTES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

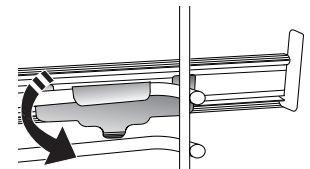
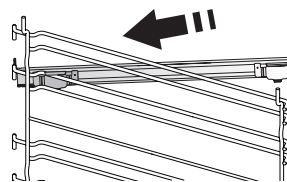
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

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




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


## FONCTIONS


**0 OFF**  
Pour éteindre le four.


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

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications figurant sur le tableau de cuisson correspondant.


 **CONVECTION**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

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

 **COOK 4 FONCTIONS**  
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

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

• **TURBO GRILL**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

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

 **FONCTIONS SPÉCIALES**

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

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


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

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

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

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

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

 **SMARTCLEAN**  
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

 **RÉGLAGES**  
Pour ajuster les réglages du four.

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

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

 **FAVORI**  
Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

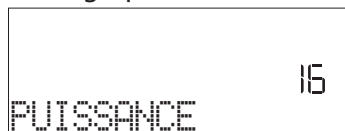


Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur  $\checkmark$  pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être modifiée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en tournant le *bouton de sélection* sur  $\odot$ .

## 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



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



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur  $\checkmark$  : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur  $\checkmark$  pour confirmer.

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 tournant le *bouton de sélection* sur  $\odot$ .

## 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. Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

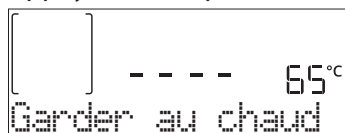
# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher la fonction que vous souhaitez à l'écran.

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

L'écran affiche le nom de la fonction et ses réglages de base : Appuyez sur  $\checkmark$  pour confirmer.



## 2. RÉGLER UNE FONCTION

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

### TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL



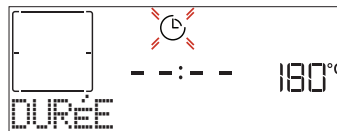
Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, tournez le *bouton*

*de réglage* pour les changer, puis appuyez sur  $\checkmark$  pour confirmer, et continuer de modifier les réglages qui suivent (si c'est possible).

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

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

### DURÉE



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

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



## HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

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



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

Placer 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.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyer sur  pour changer les réglages.

## 6<sup>th</sup> 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.

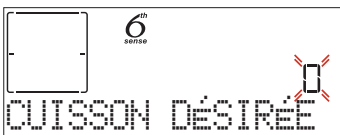
### POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et tournez le *bouton de réglage* pour régler la valeur requise, ensuite appuyez sur  pour confirmer.

### CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

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



Lorsque cela est demandé, tournez le *bouton de réglage* au niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

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

## 3. ACTIVER LA FONCTION

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

Pendant la phase de retard, appuyez sur  pour ignorer cette phase et démarrer immédiatement la fonction.

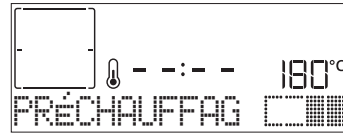
Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.

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

Veillez noter : 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 stade, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, fermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur  ou .

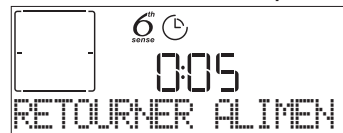
Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

## 5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

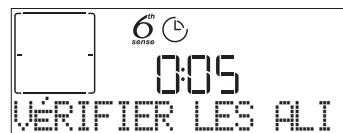
Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

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



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

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

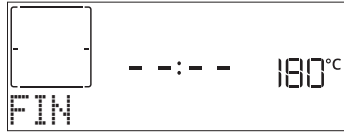


Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur  ou  pour poursuivre la cuisson.

Veillez 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.

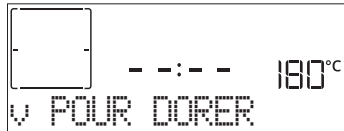


Tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

Une fois que les aliments ont été enlevés, laissez le four refroidir avec la porte fermée.

### BRUNISSAGE

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

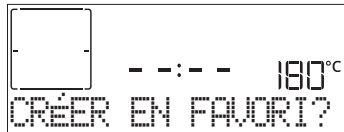


Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur **✓** pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.

Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur **0** ou en tournant le *bouton de sélection* sur « 0 » 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 **✓** a été enfoncée, tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

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

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



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

## . FONCTION SMART CLEAN

Tournez le *bouton de fonction* sur **☼** pour afficher « Smart Clean » sur l'écran.



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

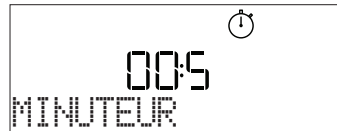
Veillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

### . MINUTEUR

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

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



Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

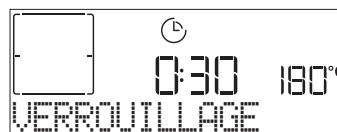
Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie.

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

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

















































### . VERROUILLAGE

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



Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur « 0 ».


## TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ SUGGÉRÉE	TOURNER OU ÉTIRER (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
LASAGNES	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
VIANDES	Rôti de boeuf	Rôti (cuisson 0)	-	3 	
		Hamburgers (cuisson 0)	3/5	5 4  	
	Rôti de porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg	-	3 
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3	5 4  
	Poulet rôti	Entier	0,6 - 3 kg	-	2 
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3	5 4  
Brochettes	-	1 grille	1/2	5 4  	
POISSON	Filets	0,5 - 3 cm	-	3 2  	
	Filets surgelés	0,5 - 3 cm	-	3 2  	
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	-	3 
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Légumes en gratin	Pommes de terre	1 plateau	-	3 
		Tomates	1 plateau	-	3 
		Poivrons	1 plateau	-	3 
		Brocolis	1 plateau	-	3 
		Chou-fleur	1 plateau	-	3 
		Autres	1 plateau	-	3 
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Génoise	-	0,5 - 1,2 kg	-	3 
	Gâteaux & tartes garnies	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	3 
		Pâte à choux	1 plateau	-	3 
		Tarte	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Tarte aux fruits	0,5 - 2 kg	-	3 
QUICHE & TARTE	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
PAIN	Petit pain	60 - 150 g chacun	-	3 	
	Pain carré	400 - 600 g chacun	-	2 	
	Gros pain	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Baguettes	200 - 300 g chacune	-	3 	
PIZZA	Fine	ronde - plateau	-	2 	
	Épaisse	ronde - plateau	-	2 	
	Surgelés	1 - 4 couches	-	2 	
				4 2  	
				5 3 1   	
				5 3 2 1    	

ACCESSOIRES

  
Grille métallique

  
Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

  
Lèche-frite / plaque de cuisson sur la grille métallique

  
Lèche-frite / Plaque de cuisson

  
Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	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

FONCTIONS



Convection



Chaleur pulsée



Air Brassé



Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



Cook 4



Éco Chaleur Pulsée

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

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

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

#### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

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

Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

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

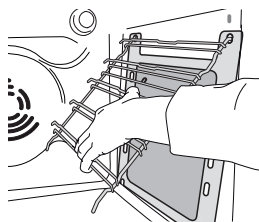
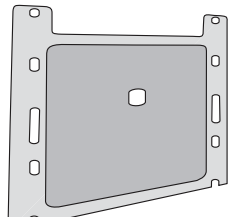
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

## ACCESSOIRES

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

## NETTOYAGE DU REVÊTEMENT CATALYTIQUE (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Air Brassé ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

Veillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

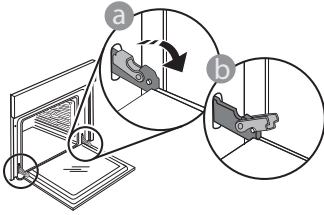
- Débranchez le four.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation principale.

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

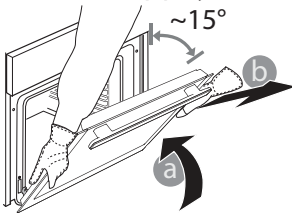
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

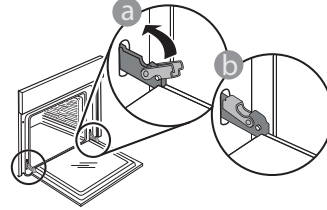
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



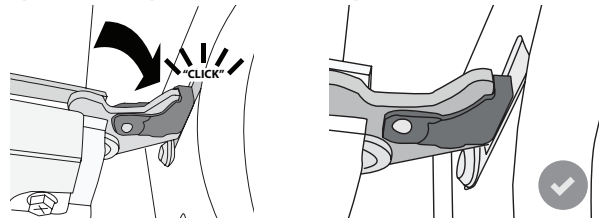
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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



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




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


# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir de « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
Le courant de la maison est coupé.	Réglage de puissance erroné.	Vérifiez que votre réseau domestique a au moins une puissance 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 ».

## FICHE TECHNIQUE

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

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

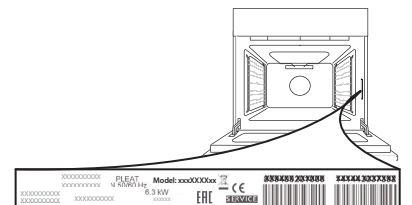
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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





# GUIDA RAPIDA



**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**  
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

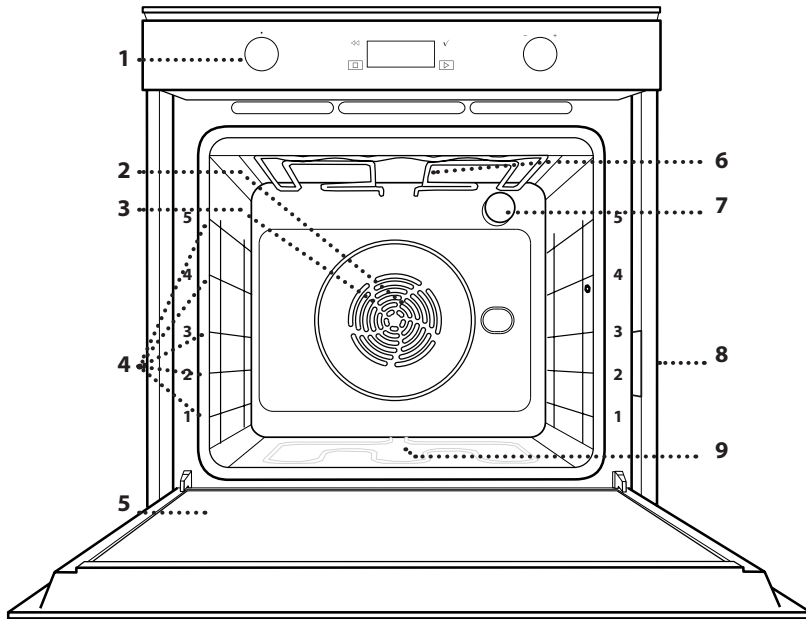


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



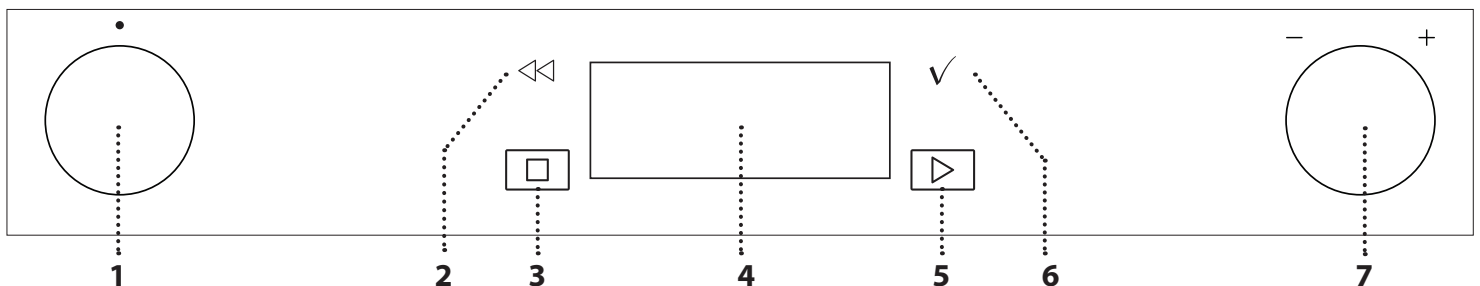
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

### 3. STOP

Per interrompere la funzione correntemente attiva.

### 4. DISPLAY

### 5. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione.

### 6. CONFERMA

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

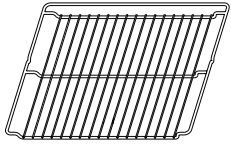
### 7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

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

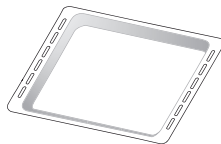
# ACCESSORI

## GRIGLIA



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

## LECCARDA



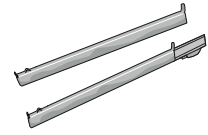
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA



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

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

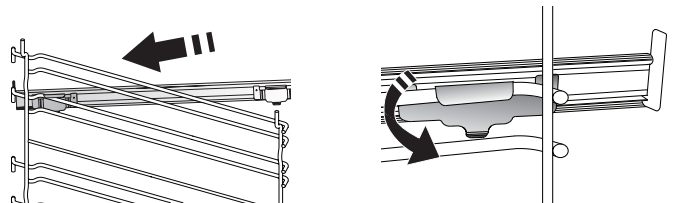
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

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



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

## FUNZIONI

**0 OFF**  
Per spegnere il forno.

**6<sup>th</sup> SENSE**  
Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza).

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

**STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

**FUNZIONI COOK 4**  
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

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

**TURBO GRILL**  
Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

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

**SPECIALI**

**PRERISC RAPIDO**  
Per riscaldare rapidamente il forno. Alla fine del preriscaldamento il forno selezionerà automaticamente la funzione "Statico". Attendere il termine del preriscaldamento prima di inserire il cibo nel forno.

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

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

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

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

**TIENI IN CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

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

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

**IMPOSTAZIONI**  
Per regolare le impostazioni del forno.

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

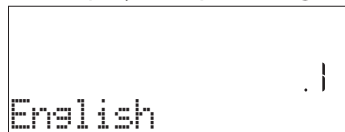
Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

**PREFERITI**  
Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.


## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

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

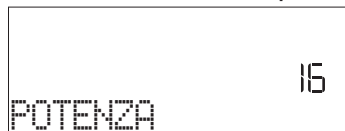


Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

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

### 2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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




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

### 3. IMPOSTARE L'ORA

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



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

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

### 4. RISCALDARE IL FORNO

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

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

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

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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

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



### 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

#### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

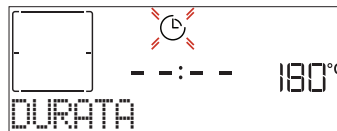




Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

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

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


#### DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  per confermare e avviare la funzione. In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

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


### FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

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



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

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere  per modificare i valori impostati.


### 6<sup>th</sup> SENSE

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

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

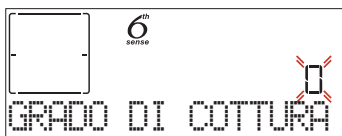
### PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)





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

### GRADO DI COTTURA / DORATURA


In alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di cottura.




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


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


### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

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

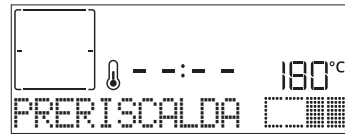
Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .



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

### 4. PRERISCALDAMENTO

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



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

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

Nota: 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 impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata utilizzando la *manopola di regolazione*.


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

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

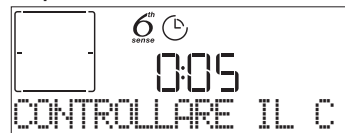
Per riprendere la cottura, chiudere la porta.



Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



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

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

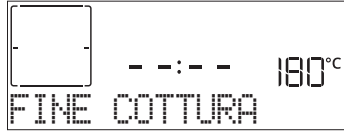


Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  o  per continuare la cottura.

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

## 6. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno che la cottura è terminata.



Ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

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

### DORATURA

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

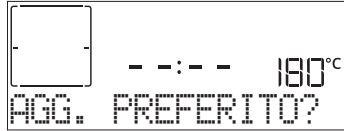


Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo ✓ viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti.

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

### . PREFERITI

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



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere << per ignorare la richiesta. Dopo avere premuto ✓, ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.

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

Per richiamare in un momento successivo le funzioni già salvate, ruotare la *manopola funzioni* su ♥ : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



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

## . FUNZIONE SMART CLEAN

Ruotare la *manopola funzioni* su ☼ per visualizzare "Smart Clean" sul display.



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

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

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

### . CONTA MINUTI

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggerà l'icona ⌚.

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



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

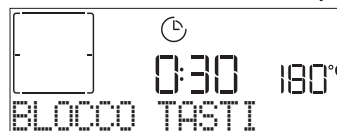
Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer.

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

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







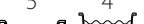



























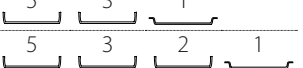
### . BLOCCO TASTI

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



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento ruotando la *manopola di selezione* su "0".

## TABELLA DI COTTURA

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

ACCESSORI



























































































Griglia

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

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua

# TABELLA DI COTTURA

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

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco  
Termoventilato



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

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

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

\*\*\* Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

#### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera  
su griglia

Leccarda / piastra dolci  
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua

# PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

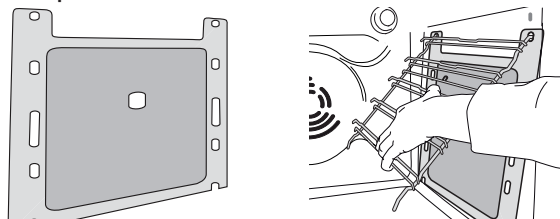
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

## 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.

## PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno può essere equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Nota: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

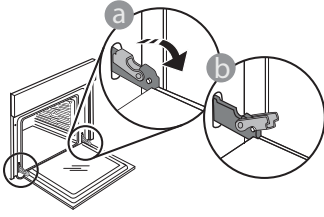
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

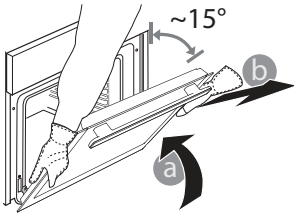
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

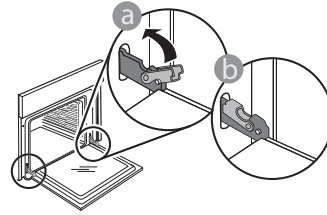
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



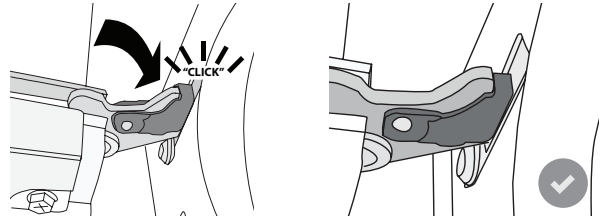
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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



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


# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

## SCHEDA TECNICA

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

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

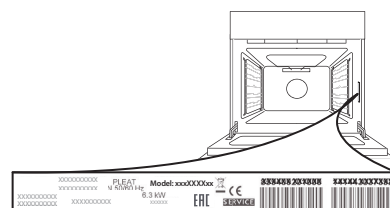
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

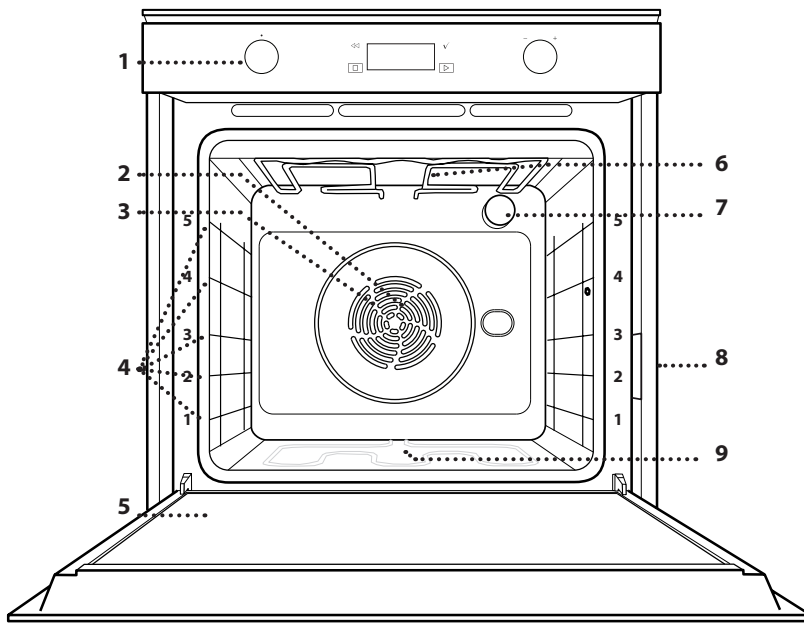


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



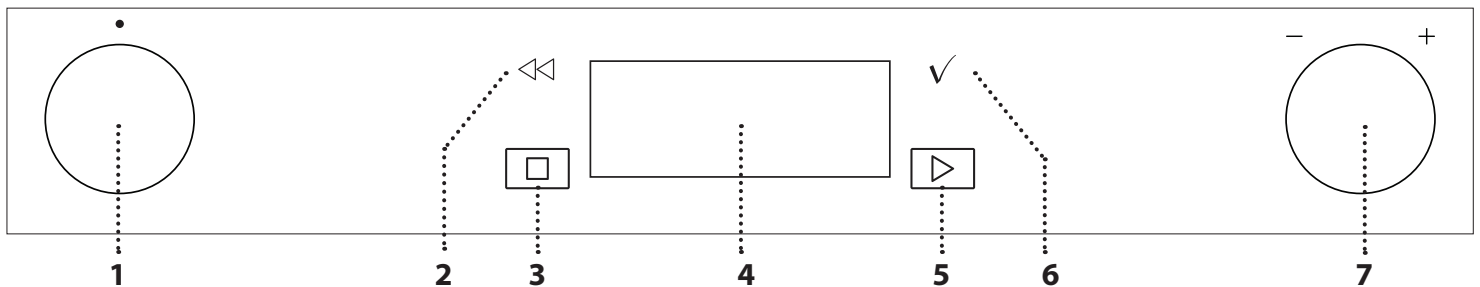
Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición "0" para apagar el horno.

### 2. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

### 3. STOP

Para detener la función actualmente activa.

### 4. PANTALLA

Para iniciar inmediatamente una función.

### 5. INICIO

Para iniciar inmediatamente una función.

### 6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

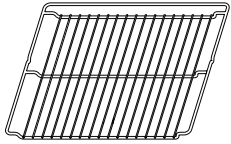
### 7. SELECTOR DE AJUSTE

Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

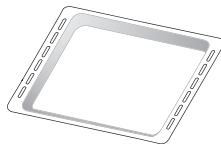
# ACCESORIOS

## REJILLA



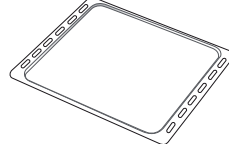
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

## GRASERA



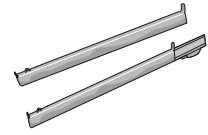
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



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

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

\* Disponible en determinados modelos solamente

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

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

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

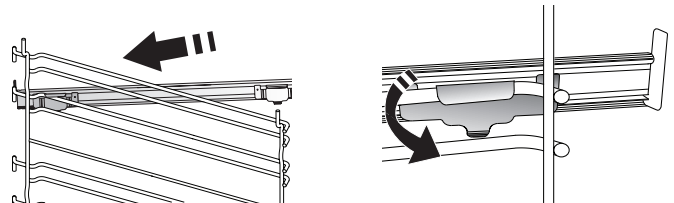
## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

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

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



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

## FUNCIONES

**0 OFF**  
Para apagar el horno.

**6<sup>th</sup> SENSE**  
Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Tartas y pasteles dulces, Tartas saladas, Pan o Pizza).

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

**CONVENCIONAL**  
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

**AIRE FORZADO**  
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

**FUNCIONES DE COOK 4**  
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

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

**TURBO GRILL**  
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

**HORNO CONVECC.**  
Para cocinar carne, hornear tartas con relleno o asar verduras rellenas en un único estante. Esta función utiliza una circulación del aire suave e intermitente para que los alimentos no se sequen en exceso.

**FUNCIONES ESPECIALES**

**PRECALEN. RÁPIDO**  
Para precalentar el horno rápidamente. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Convencional». Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.

**HORNEAR CONG.**  
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos

diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

- MAXI COOKING**

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

- FERMENTAR MASA**

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

- DESCONGELANDO**

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

- MANT. CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

- ECO AIRE FORZADO**

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

**SMARTCLEAN**

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

**AJUSTES**

Para establecer los ajustes del horno.

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

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

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

**FAVORITOS**

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.


# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE EL IDIOMA

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

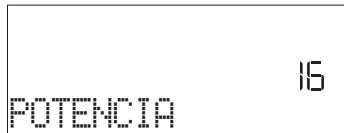


Gire el *selector de ajuste* para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee. Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible girando el *selector* a .

## 2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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




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

## 3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora correcta y pulse ✓: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse ✓ para confirmar.

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

## 4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

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

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el *selector de ajuste* para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla.

Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el *selector de ajuste* hasta que se visualice el elemento que desea.

En la pantalla aparecerá el nombre de la función y su configuración básica: Pulse ✓ para confirmar.



## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

### TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

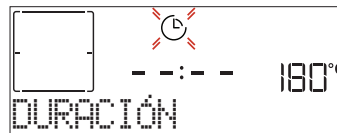




Cuando el valor parpadee en la pantalla, gire el *selector de ajuste* para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura y el nivel del grill con el *selector de ajuste*.

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

### DURACIÓN




Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el *selector de ajuste* para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado: Pulse  para confirmar e iniciar la función. En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.


Nota: Puede ajustar el tiempo de cocción establecido durante la cocción: pulse «<<» para cambiar la configuración.




### TIEMPO FINAL (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.



Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar y activar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede utilizar el *selector de ajuste* para modificar el tiempo final programado o pulsar  para cambiar la configuración.


### 6<sup>th</sup> SENSE

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

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

#### PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)





Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y gire el *selector de ajuste* para establecer el valor deseado, después pulse  para confirmar.

#### NIVEL COCCIÓN / GRATINAR


En algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, gire el *selector de ajuste* hasta el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse  o  para confirmar e iniciar la función.


Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).


### 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

Durante la fase de inicio diferido, pulse  para omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.

Nota: Una vez iniciada la cocción, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

En cualquier momento pulsar  para detener una función activa.



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

### 4. PRECALENTANDO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO».

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

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento con el *selector de ajuste*.


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

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

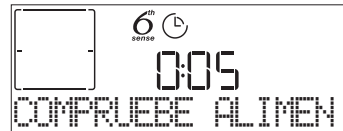
Para reanudar la cocción, cierre la puerta.



Algunas funciones 6<sup>th</sup> Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.




Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar: Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse  para seguir cocinando.

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

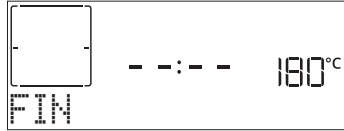


Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse  o  para seguir cocinando.

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

## 6. FINAL DE COCCIÓN

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

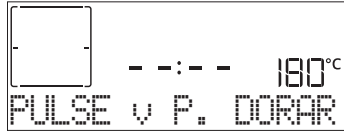


Gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

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

### GRATINAR

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

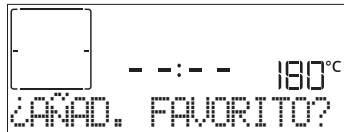


Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse  $\checkmark$  para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.

La función se puede detener en cualquier momento pulsando  $\square$  o girando el *selector* hasta 0 para apagar el horno.

### FAVORITOS

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



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado  $\checkmark$ , si desea ignorar la solicitud, pulse  $\ll$ . Una vez pulsado  $\checkmark$ , gire el *selector de ajuste* para seleccionar la posición, después pulse  $\checkmark$  para confirmar.

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

Para activar posteriormente las últimas funciones guardadas, gire el *selector de función* hasta  $\heartsuit$ : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Gire el *selector de ajuste* para seleccionar la función, confirma pulsando  $\checkmark$ , y después pulse  $\triangleright$  para activarla.

## FUNCIÓN SMART CLEAN

Gire el *selector de función* hasta  $\text{☼}$  para mostrar «Smart Clean» en la pantalla.



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

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

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

### TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el *selector de ajuste*: El icono  $\text{⌚}$  parpadeará en la pantalla.

Para establecer el tiempo necesario, gire el *selector de ajuste* y pulse  $\checkmark$  otra vez para activar el temporizador.



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

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Utilice el *selector de ajuste* para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Gire el *selector* para encender el horno y seleccionar la función deseada. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono  $\text{⌚}$ ), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Para recuperar la pantalla del temporizador, gire el *selector* hasta «0» para parar la función activa.

### BLOQUEO DE TECLAS

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

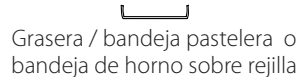
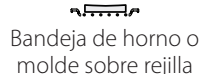


Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento girando el *selector* hasta «0».

























































































## TABLA DE COCCIÓN

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

## ACCESORIOS



# TABLA DE COCCIÓN

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

FUNCIÓNES



Convencional



Aire Forzado



Horno de convección



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



ECO aire forzado

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

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

\*\* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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

#### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pirox o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

ACCESORIOS

Rejilla

Bandeja de horno o molde sobre rejilla

Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla

Grasera / Bandeja pastelera

Bandeja de goteo con 500 ml de agua

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

## SUPERFICIES INTERIORES

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

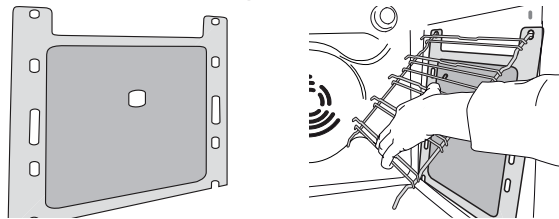
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

## ACCESORIOS

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

## LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno podría estar equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes: Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje el horno abierto para que se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

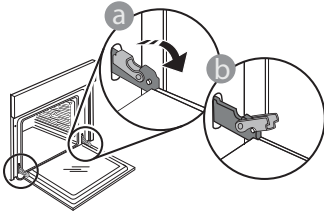
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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

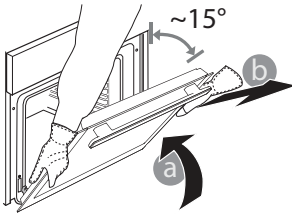
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

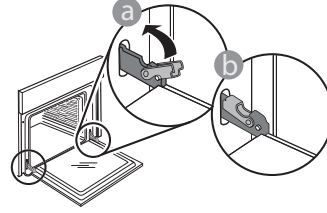
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



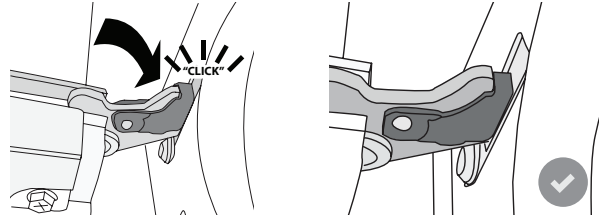
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.
4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



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




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


# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

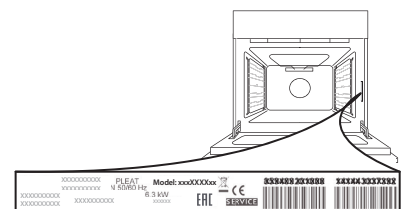
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

## CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.





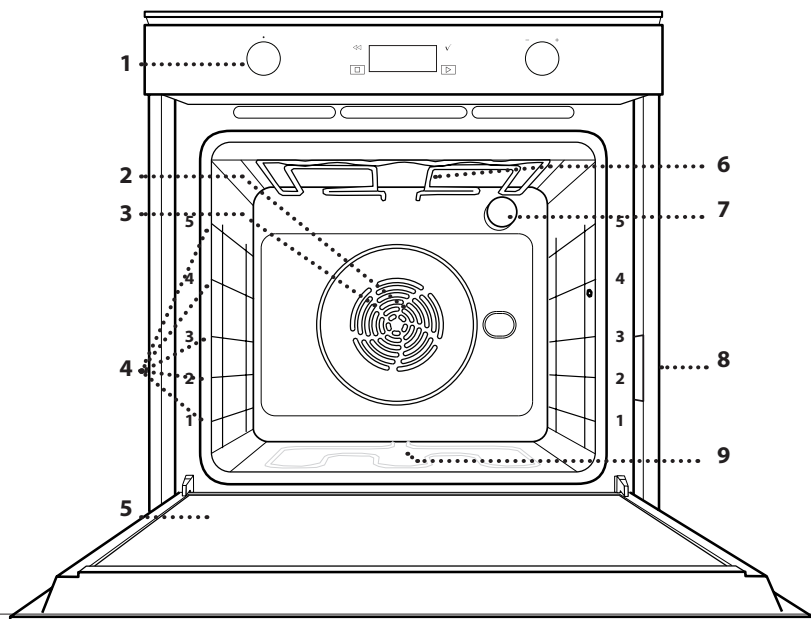

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



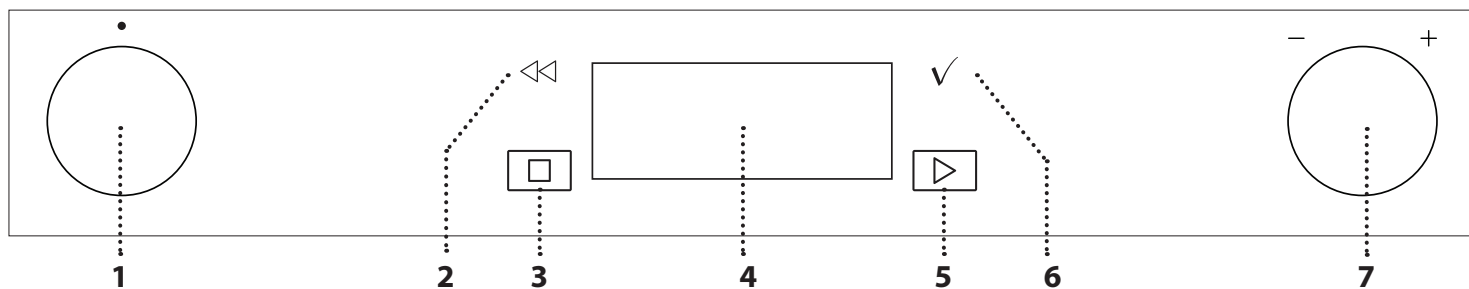
**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

## 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. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Λάμπα
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση "0" για απενεργοποίηση του φούρνου.

### 2. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

### 3. ΣΒΗΣΙΜΟ

Για διακοπή της τρέχουσας λειτουργίας.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΕΝΑΡΞΗ

Για άμεση έναρξη μιας λειτουργίας.

### 6. ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ

Για επιβεβαίωση της επιλογής μιας λειτουργίας ή μιας επιλεγμένης τιμής.

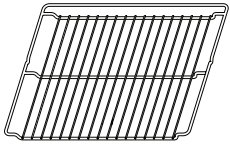
### 7. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για κύλιση των μενού και εφαρμογή ή αλλαγή ρυθμίσεων.

Σημείωση: Τα κουμπιά είναι βυθιζόμενα. Πατήστε τα κουμπιά στο κέντρο για να βγουν έξω.

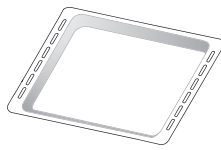
# ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

## ΣΧΑΡΑ



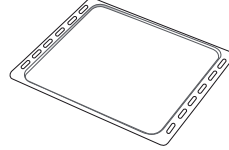
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



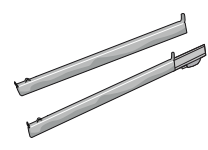
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φoκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



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 το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

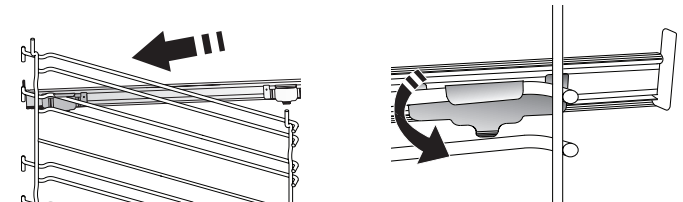
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

- 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 τους. 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.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 0 ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για απενεργοποίηση του φούρνου.

### 6<sup>th</sup> 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.

### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

### ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ 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.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 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, κέικ, στρογγυλή πίτσα (και κατεψυγμένη) και να προετοιμάσετε ένα πλήρες γεύμα. Ακολουθήστε τον πίνακα μαγειρέματος για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

### GRILL

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

### TURBO GRILL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, 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.

### ΣΥΜΒΑΤ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος, κέικ με γέμιση ή για το ψήσιμο γεμιστών λαχανικών μόνο στη σχάρα. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί ήπια, διακοπτόμενη κυκλοφορία αέρα ώστε να μην στεγνώσει υπερβολικά το φαγητό.

### ΕΙΔΙΚΑ

#### TAXEIA ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο φούρνος θα χρησιμοποιήσει αυτόματα τη "Συμβατικό" λειτουργία. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.

#### 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.

#### MAXI COOKING

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.

#### ΔΙΑΤΗΡ. ΖΕΣΤΟ

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

#### ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

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.

#### SMARTCLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.

#### 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.

#### ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

Για εμφάνιση της λίστας των 10 αγαπημένων λειτουργιών.


# 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».

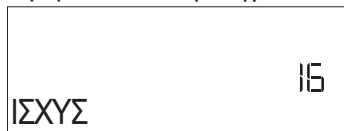


Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να κυλίσετε τη λίστα με τις διαθέσιμες γλώσσες και επιλέξτε αυτήν που θέλετε. Πατήστε το  για επιβεβαίωση της επιλογής.

Σημείωση: Η γλώσσα μπορεί να αλλάξει στη συνέχεια επιλέγοντας "ΓΛΩΣΣΑ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", διαθέσιμη περιστρέφοντας τον *επιλογέα* στο .

## 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).




Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να επιλέξετε 16 "Υψηλή" ή 13 "Χαμηλή" και πατήστε  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.



Περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα και πιέστε το  : Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά. Περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας. Επιλέξτε "ΡΟΛΟΪ" στο μενού "ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ", περιστρέφοντας τον *επιλογέα* στο .

## 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.

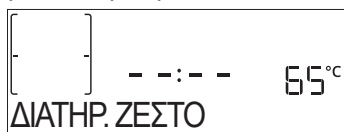
# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ


Περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να ανάψετε το φούρνο και να εμφανιστεί η λειτουργία που θέλετε στην οθόνη.

Για να επιλέξετε ένα στοιχείο από το μενού (η οθόνη θα δείξει το πρώτο διαθέσιμο στοιχείο), περιστρέψτε τον *επιλογέα* έως ότου εμφανιστεί το στοιχείο που θέλετε.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί το όνομα της λειτουργίας και οι βασικές ρυθμίσεις: Πιέστε  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



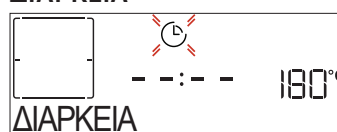
Όταν η τιμή στην οθόνη αναβοσβήνει, περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να την αλλάξετε, μετά πιέστε  για



επιβεβαίωση και συνεχίστε για αλλαγή των ρυθμίσεων που ακολουθούν (εφόσον είναι δυνατό).


Σημείωση: Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία/επίπεδο γκριλ χρησιμοποιώντας το *κουμπί ρύθμισης*.

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).


### ΔΙΑΡΚΕΙΑ




Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος που θέλετε και πιέστε  για επιβεβαίωση. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το χρόνο ψήσιματος αν θέλετε να διαχειριστείτε το ψήσιμο μη αυτόματα (χωρίς χρόνο ψήσιματος): Πατήστε το  για επιβεβαίωση και για έναρξη της λειτουργίας. Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος: πατήστε  για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.


### 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.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

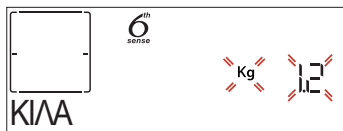
Βάλτε το φαγητό στο φούρνο και κλείστε την πόρτα: Η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.


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 χρησιμοποιήσετε το *κουμπί ρύθμισης* για να τον τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους ή πατήστε το  για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

### 6<sup>th</sup> 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 υποδείξετε τα χαρακτηριστικά του φαγητού για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

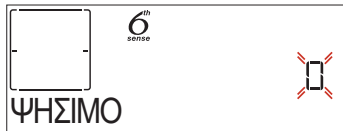
#### ΒΑΡΟΣ / ΎψΟΣ (ΣΤΤΡΟΓΓΥΛΟ-ΔΙΣΚΟΣ-ΕΠΙΠΕΔΑ)





Για να ρυθμίσετε σωστά τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, όταν σας ζητηθεί, και περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη τιμή, στη συνέχεια πιάστε  για επιβεβαίωση.

#### ΨΗΣΙΜΟ / ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ


Σε ορισμένες λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ψησίματος.




Όταν σας ζητηθεί, περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* στο 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 6<sup>th</sup> Sense, μπορείτε να ρυθμίσετε το ροδοκοκκίνισμα από (-1) έως (+1).


### 3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ 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 το  για αγνόηση αυτής της φάσης και άμεση έναρξη της λειτουργίας.

Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα, η οθόνη θα προτείνει το καταλληλότερο επίπεδο για κάθε λειτουργία.

Οποιαδήποτε στιγμή μπορείτε να πατήσετε το  για να σταματήσετε τη λειτουργία που ενεργοποιήθηκε.

Σημείωση: 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 ψήσιμο. Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης. Μπορείτε σε οποιαδήποτε στιγμή να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας το *κουμπί ρύθμισης*.

### 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 6<sup>th</sup> 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.

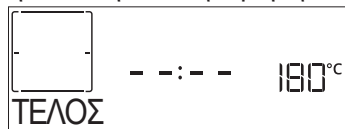


Ελέγξτε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

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 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

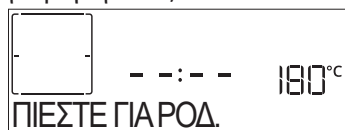


Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος επιλέγοντας μια νέα διάρκεια. Και στις δύο περιπτώσεις, οι παράμετροι μαγειρέματος θα διατηρηθούν.

Μόλις βγάλετε το φαγητό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει με την πόρτα κλειστή.

### ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

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

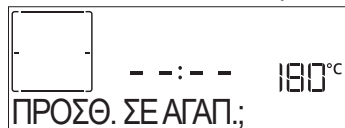


Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το κατάλληλο μήνυμα, αν απαιτείται πιέστε το  για να ξεκινήσει ένας κύκλος ροδοκοκκινίσματος πέντε λεπτών.

Μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας  ή περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στο "0" για σβήσιμο του φούρνου.

### ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ

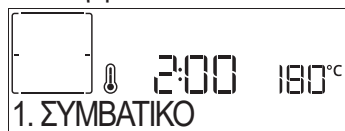
Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα σας προτρέψει να αποθηκεύσετε τη λειτουργία σε έναν αριθμό από το 1 έως το 10 στη λίστα αγαπημένων.



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, περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να επιλέξετε τη θέση του αριθμού, μετά πιέστε  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.

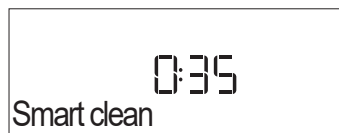
Για να ανακαλέσετε τις λειτουργίες που αποθηκεύσατε σε άλλη χρονική στιγμή, περιστρέψτε το *κουμπί λειτουργίας* στο : Η οθόνη εμφανίζει τη λίστα αγαπημένων σας λειτουργιών.



Περιστρέψτε το *κουμπί ρύθμισης* για να επιλέξετε τη λειτουργία, επιβεβαιώστε πιέζοντας το  και μετά πιέστε το  για να ενεργοποιηθεί.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SMART CLEAN

Περιστρέψτε το *κουμπί λειτουργίας* στο  για να εμφανιστεί το "Smart Clean" στην οθόνη.



πατήστε  για ενεργοποίηση της λειτουργίας: η οθόνη θα σας προτρέψει να κάνετε όλες τις ενέργειες που απαιτούνται για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα καθαρισμού: Ακολουθήστε τις οδηγίες και στη συνέχεια πατήστε  όταν ολοκληρωθεί. Όταν ολοκληρωθούν όλα τα βήματα, όταν απαιτείται πατήστε το  για ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.

Σημείωση: Συνιστάται να μην ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου καθαρισμού για να αποφύγετε την απώλεια ατμού που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα καθαρισμού.

Το κατάλληλο μήνυμα θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε τις εσωτερικές επιφάνειες με ένα πανί ή σφουγγάρι.

### ΥΠΕΝΘ. 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 *κουμπί ρύθμισης*: Στην οθόνη αναβοσβήνει το εικονίδιο .

Περιστρέψτε τον *επιλογέα* για να ρυθμίσετε το χρονικό διάστημα που θέλετε και μετά πιέστε  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.

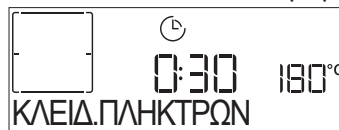
Σημείωση: Ο μετρητής λεπτών δεν ενεργοποιεί κανέναν από τους κύκλους μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε το *κουμπί ρύθμισης* για να αλλάξετε το χρόνο που έχει ρυθμιστεί στο χρονοδιακόπτη.

Μόλις ενεργοποιηθεί η υπενθύμιση λεπτών, μπορείτε επίσης να επιλέξετε και να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία. Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να ανάψετε το φούρνο και στη συνέχεια επιλέξτε τη λειτουργία που επιθυμείτε. 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 να ανακτήσετε την οθόνη υπενθ. λεπτών περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο "0" για να διακοπεί η τρέχουσα λειτουργία.

### ΚΛΕΙΔ. ΠΛΗΚΤΡΩΝ

Για να κλειδώσετε το πληκτρολόγιο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.



Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στο "0".

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΓΥΡΙΣΜΑ Η ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ (ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ	
ΛΑΖΑΝΙΑ	—	0,5 - 3 kg	—	2 	
ΚΡΕΑΣ	ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΨΗΤΑ	ΨΗΤΑ (ψησιμο 0)	0,6 - 2 kg	—	3 
		ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ (ψησιμο 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4 
	Ψητό χοιρινό	Ψητό κρέας	0,6 - 2,5 kg	—	3 
		Λουκάνικα	1,5 - 4 cm	2/3	5 4 
	Ψητό κοτόπουλο	Ολόκληρο	0,6 - 3 kg	—	2 
		Φιλέτο και στήθος	1 - 5 cm	2/3	5 4 
ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ	—	1 σχάρα	1/2	5 4 	
ΨΑΡΙΑ	ΦΙΛΕΤΑ	0,5 - 3 cm	—	3 2 	
	ΦΙΛΕΤΑ-ΚΑΤΕΨΥΓΜ.	0,5 - 3 cm	-	3 2 	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Λαχανικά-Ψητά	Πατάτες	0,5 - 1,5 kg	—	3 
		ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΓΕΜΙΣΤΑ	0,1 - 0,5 kg καθένα	-	3 
		Λαχανικά-Ψητά	0,5 - 1,5 kg	—	3 
	ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΟΓΚΡΑΤΕΝ	ΠΑΤΑΤΕΣ	1 δίσκος	-	3 
		ΝΤΟΜΑΤΕΣ	1 δίσκος	-	3 
		ΠΙΠΕΡΙΕΣ	1 δίσκος	-	3 
		Μπρόκολο	1 δίσκος	—	3 
		ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ	1 δίσκος	-	3 
		ΑΛΛΑ	1 δίσκος	-	3 
		ΑΦΡΑΤΟ ΚΕΙΚ	—	0,5 - 1,2 kg	—
ΚΕΪΚ & ΓΛΥΚΑ	Γλυκά και γεμιστές πίτες	Μπισκότα	0,2 - 0,6 kg	—	3 
		ΓΛΥΚΑ - ΣΟΥ	1 δίσκος	-	3 
		Τάρτα	0,4 - 1,6 kg	—	3 
		Στρούντελ	0,4 - 1,6 kg	—	3 
		ΠΙΤΑ ΦΡΟΥΤΩΝ	0,5 - 2 kg	—	3 
ΑΛΜΥΡΑ ΚΕΪΚ	—	0,8 - 1,2 kg	—	2 	
ΨΩΜΙ	Ψωμάκια	60 - 150 γρ. το καθένα	—	3 	
	Καρβέλι σάντουιτς σε φόρμα	400 - 600 γρ. το καθένα	—	2 	
	Μεγάλο ψωμί	0,7 - 2,0 kg	—	2 	
	ΜΠΑΓΚΕΤΑ	200 - 300 γρ. το καθένα	-	3 	
ΠΙΤΣΑ	Λεπτή	στρογγυλό - δίσκος	—	2 	
	Μεγάλου πάχους	στρογγυλό - δίσκος	—	2 	
	ΚΑΤΕΨ, ΤΡΟΦΙΜΑ	1 - 4 στρώσεις	—	2 	
				4 1 	
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

# 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, κικ)		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 1Kg		Ναι	190 - 200	80 - 110	3

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Συμβατικό



Εξαναγκασμένος αέρας



Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα



Γκριλ9



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Εξαν. Αέρ. Eco



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

\* 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).

#### ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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.

Μη 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.

- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

## ΑΞΕΣΟΥΡΑ

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.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

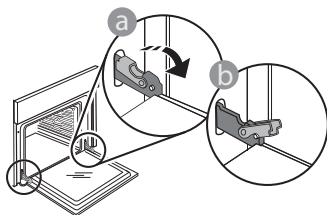
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
- Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

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.

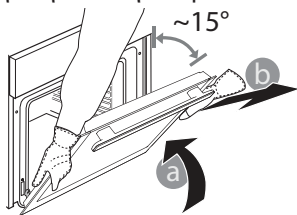
- Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

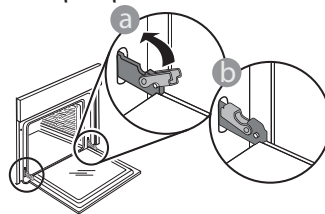
1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



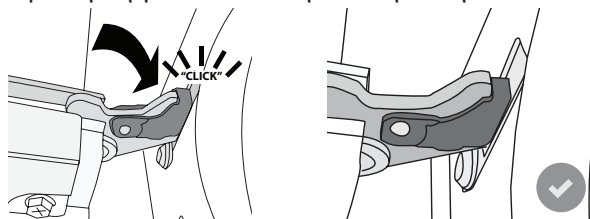
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



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.

# 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 η βλάβη 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".
Η πόρτα δεν κλείνει καλά.	Τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται σε λάθος θέση.	Βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα ασφαλείας βρίσκονται στη σωστή θέση ακολουθώντας τις οδηγίες για την αφαίρεση και την επανατοποθέτηση της πόρτας στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
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 "ΧΑΜΗΛΟ".



Μπορείτε να κατεβάσετε τις Οδηγίες για την ασφάλεια, το Εγχειρίδιο χρήσης, το Δελτίο προϊόντος και ενεργειακών δεδομένων από:

- Την ιστοσελίδα μας [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- 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.

