

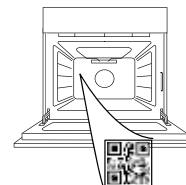

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

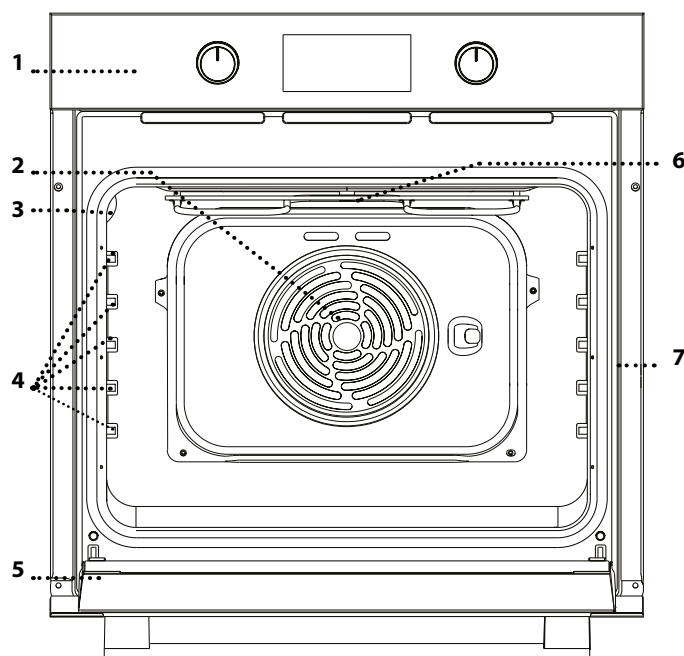


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

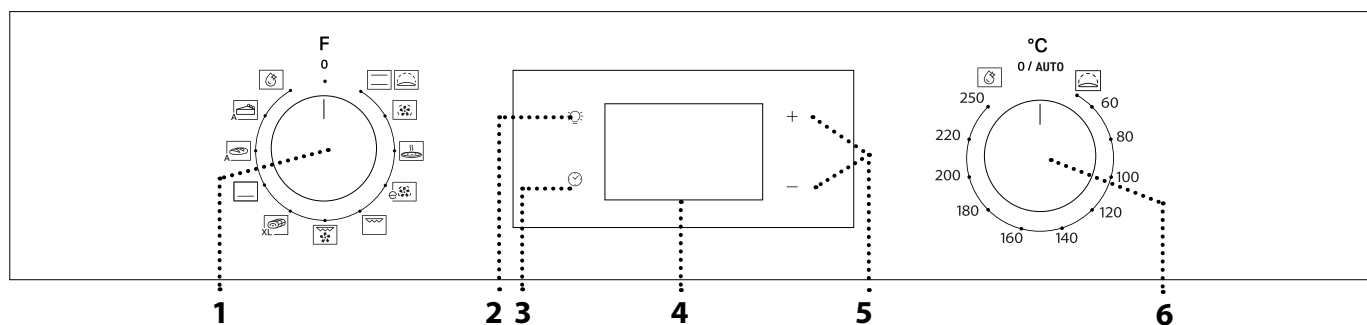


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Top heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)

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. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

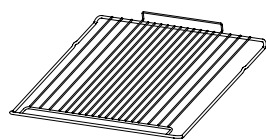
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

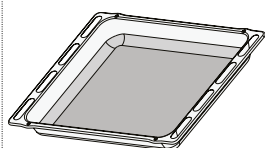
ACCESSORIES

WIRE SHELF



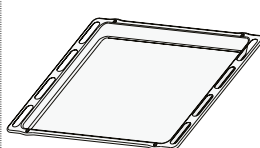
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



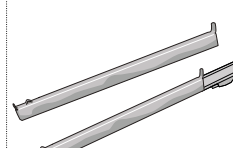
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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

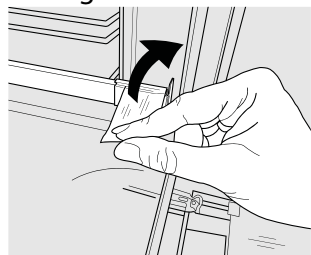
• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

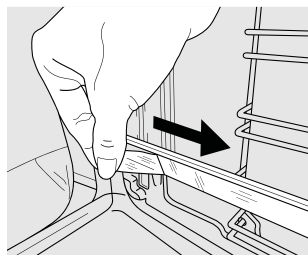
• Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



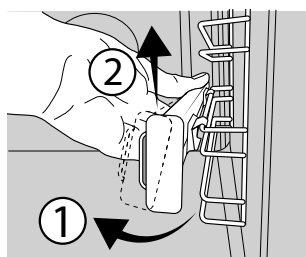
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

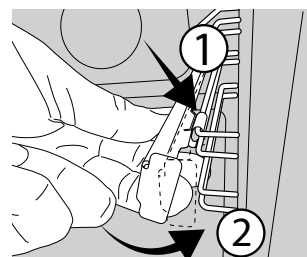
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press until the icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use + or - to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing.

Use + or - to set the minutes and press to confirm.

Please note: When the icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. 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 250 °C for about one hour.

The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.



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.



PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



ECO FORCED AIR *

For cooking roasts and stuffed roasting joints 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 but can be switched on again by pressing .



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



MAXI COOKING

XL

For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.



BOTTOM HEATING

Useful for browning the bottom of dishes. Function also recommended for slow cooking, to finish cooking dishes with a very liquid consistency or concentrate sauces and gravies.



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on 0 and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.



PASTRY AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on 0 and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.



SMARTCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "Smart Clean" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35'. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

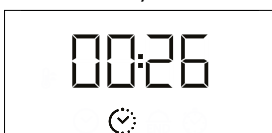
To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on 0 /AUTO position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

SMART CLEAN

To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end; alternating with "HYD".



Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle. Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

Please note: Placing food in the oven before the preheating

phase has finished may have an adverse effect on the final result of cooking.

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at 0.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use - to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking duration has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use + or - to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically in time calculated based on selected cooking end time.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob 0 / AUTO.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function

or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use - to reset the time to "00:00".

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminum foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

. ENERGY EFFICIENCY NOTES

- Take advantage of residual heat: turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- Keep the door closed: if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- Cook larger portions: use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- Clean the door seal regularly: a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- Preheat only when needed: preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- Choose dark baking trays: dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- Plan your cooking: prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- Select the energy-saving program: use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- Remove unused accessories: take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	
		Yes	180 - 200	35 - 45	
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	
		Yes	90	140 - 200	
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230-250	10 - 25	
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	
		Yes	180 - 200	45 - 60	
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	
		Yes	180 - 190	20 - 40	
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4  1 
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Turn food halfway through cooking

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

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

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

FUNCTIONS							
	Conventional	Forced air	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Eco forced air

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.

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

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, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

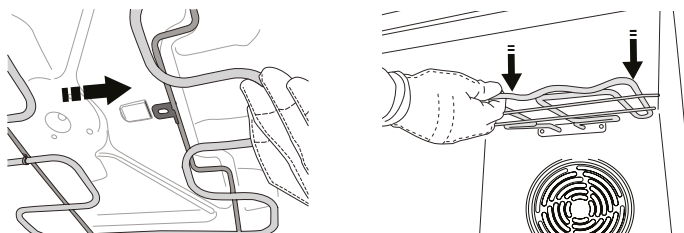
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

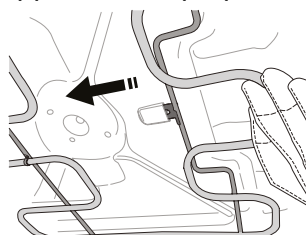
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.

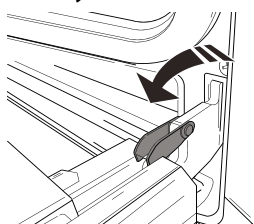


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

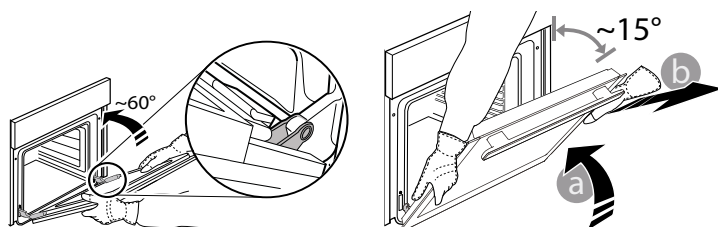


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



3. 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 (a) at the same time until it is released from its seating (b). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



4. 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.

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

6. 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.

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.

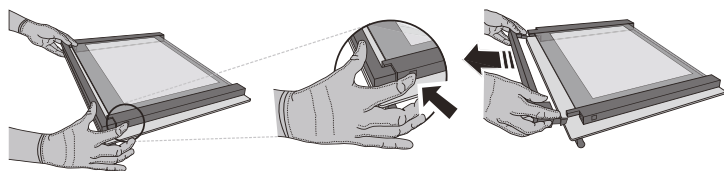
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for

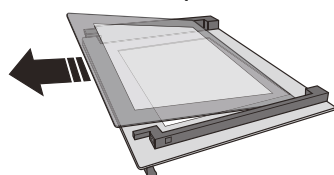
domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.

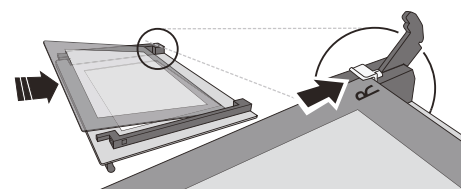


2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

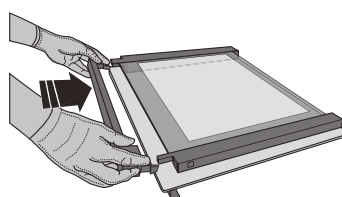


3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of

glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



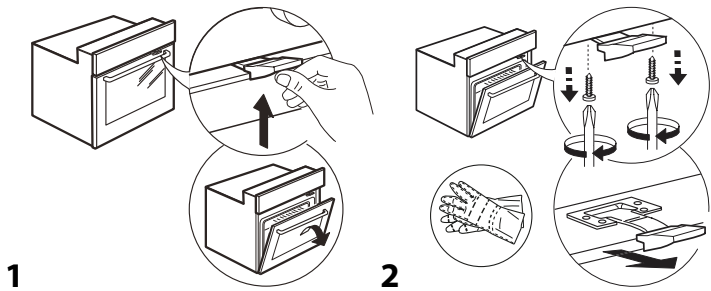
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Center.

DOOR LOCK DEVICE*

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device (see Fig. 1).

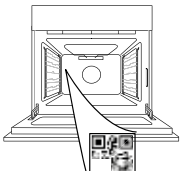
The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



* Available only on certain models

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

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



®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.



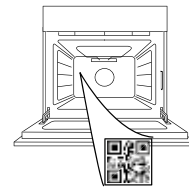
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ WHIRLPOOL ПРОДУКТ

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на www.register10.eu

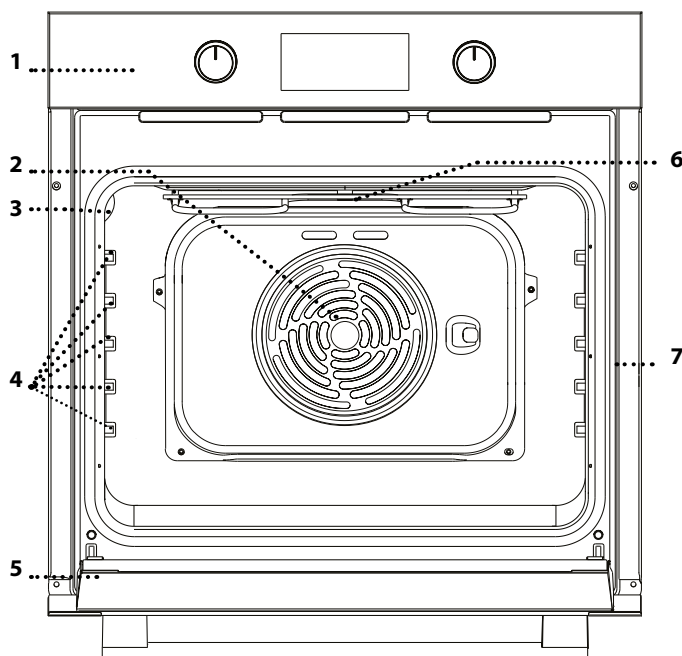


Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

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

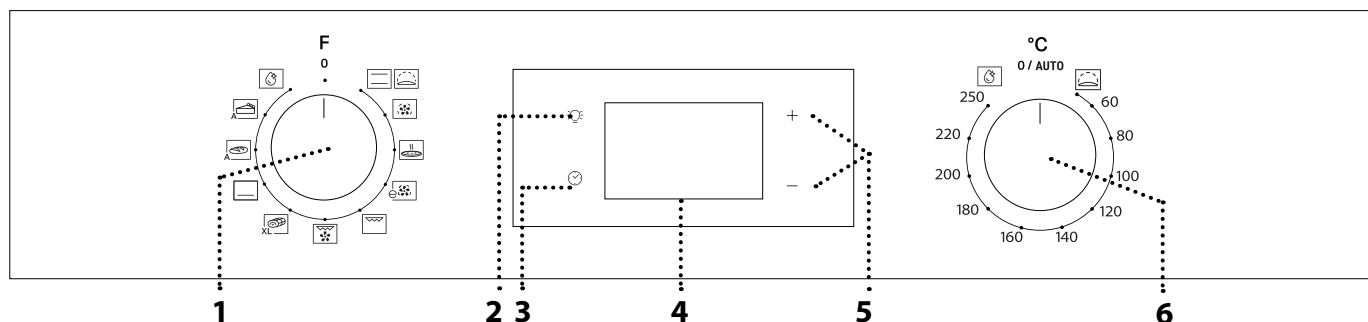


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не се виждат)
3. Лампа
4. Водачи на рафтовете (нивото е указано на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Най-горен нагревателен елемент/грил
7. Идентификационна табелка (да не се сваля)

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите отделението на фурната.

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ
За промяна на настройките на време за готвене.

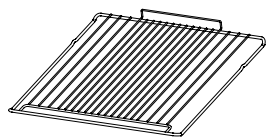
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

Моля, имайте предвид: Типът копче може да варира в зависимост от модела. Ако копчетата се активират чрез натискане, натиснете надолу центъра на копчето, за да го освободите от място.

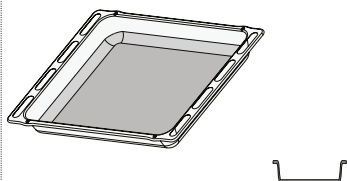
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



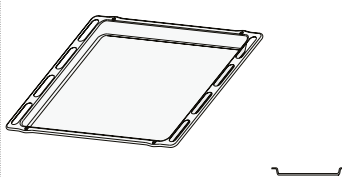
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ *



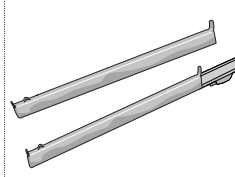
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



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

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно от следпродажбеното обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

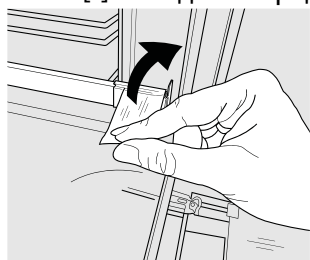
• Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре).

След това го плъзнете хоризонтално по водачите до възможно най-крайно положение.

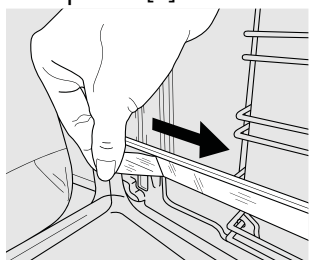
• Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ

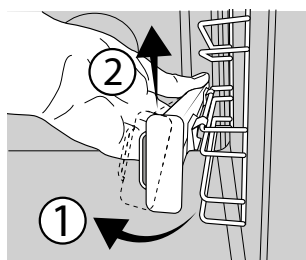
Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.



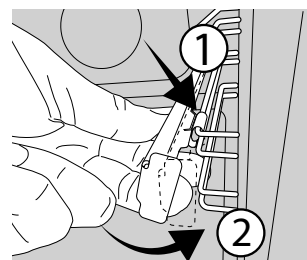
[a]



[b]



[c]



[d]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

Закачете горните куки върху водачите (1), след което натиснете долната част на плъзгачите към водачите, докато долните куки прищракат (2).

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

1. За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.

2. За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото ѝ, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Използвайте + или -, за да зададете часа, и натиснете , за да потвърдите. Двете цифри за минутите ще започнат да мигат.

Използвайте + или -, за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на храненето, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreetе празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

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

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

RISING (ВТАСВАНЕ)

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да активирате тази функция, завъртете бутона на термостата към иконата.

FORCED AIR (ВЕНТИЛАТОР)

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

PIZZA (ПИЦА)

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

ECO FORCED AIR (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)*

За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

GRILL (ГРИЛ)

За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тава за събиране на отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна

вода.

MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)

XL За готвене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

BOTTOM HEATING (ДОЛНО НАГРЯВАНЕ)

Удобно за запичане на долната част на ястията. Функция, която се препоръчва и за бавно готвене, за приготвяне на ястия с много течна консистенция или концентрирани сосове.

AUTO BREAD (AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA)

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Chcete-li funkci aktivovat, vložte jídlo dovnitř trouby, zapněte knoflík termostatu na 0 a knoflík funkce na ikonu . Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít stupeň vaření 2 nebo 3.

PASTRY AUTO (CUKROVÍ A DORTY)

A Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Chcete-li funkci aktivovat, vložte jídlo dovnitř trouby, zapněte knoflík termostatu na 0 a knoflík funkce na ikonu . Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít stupeň vaření 2 nebo 3.

SMARTCLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. За да активирате функцията за почистване „Smart Clean“, налейте 100-120 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете бутона за избор и бутона на термостата до иконата . Най-добре оставете функцията активирана 35 минути. Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) 65/2014

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете *бутона за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

MANUAL (РЪЧЕН РЕЖИМ)

За да стартирате избраната функция, завъртете *ключа на термостата* за задаване на необходимата температура.



Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите бутона за избиране, или да регулирате температурата, като завъртите бутона

на термостата. Тази функция няма да стартира, ако бутонът на термостата е на позиция **0** /АВТОМАТИЧЕН (AUTO). Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

SMART CLEAN (ИНТЕЛИГЕНТНО ПОЧИСТВАНЕ)

За да активирате функцията за почистване „Smart Clean“ (Самопочистване), налейте 100 - 120 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете *бутона за избор* и *бутона на термостата* до иконата . Функцията се активира автоматично: на дисплея се изписва оставащото време до края; се редува с „HYD“.



Моля, имайте предвид: Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

Моля, имайте предвид: За тази функция може да се

програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След като функцията стартира, звуков сигнал и мигаща икона  на дисплея показват, че фазата по предварително подгряване е активна. Когато зададената температура бъде достигната, иконата остава на дисплея за постоянно и нов сигнал прозвучава, за да укаже, че храната може да бъде сложена във фурната и готвенето ще започне.

Моля, имайте предвид: Поставянето на храна във фурната, преди фазата по предварително подгряване да е приключила, може да има неблагоприятен ефект върху окончателния резултат от готвенето.

След края на готвенето и при деактивирана функция иконата  може да продължи да се показва на дисплея, дори след като вентилаторът за охлаждане се е изключил, за да укаже, че във фурната има остатъчна топлина.

Моля, имайте предвид: Времето, след което иконата изгасва, е различно, защото зависи от редица фактори, като околната температура и използваната функция. Във всички случаи уредът трябва да се смята за изключен, когато показалецът на бутона за избиране сочи към 0.

4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

DURATION (ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ)

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



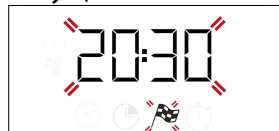
Използвайте + или -, за да изберете желаната продължителност на готвене, и след това натиснете , за да потвърдите.

За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Моля, имайте предвид: За да отмените зададената продължителност на готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на - нулирайте продължителността на готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START (ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ОТЛОЖЕН СТАРТ)

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез + или - задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато не стартира автоматично във времето, изчислено въз основа на избраното време за край на готвенето.

Моля, имайте предвид: За да отмените настройката,

изключете фурната, като завъртите бутона за избор до позиция 0 / AUTO.

Функцията за забавяне на стартирането не е налична за функциите Грил и Турбо грил.

END OF COOKING (КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО)

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.



Завъртете *бутона за избиране*, за да изберете друга функция, или на позиция 0, за да изключите фурната.

Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Използвайте + или -, за да зададете необходимото време, и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Моля, имайте предвид: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на - нулирайте времето до „00:00“.

БЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.

БЕЛЕЖКИ ЗА ЕНЕРГИЙНАТА ЕФЕКТИВНОСТ

- Възползвайте се от остатъчната топлина: изключете фурната 5/10 минути преди края на готвенето, за да използвате останалата (end) топлина.
- Дръжте вратата затворена: ако е възможно, избягвайте да отваряте вратата на фурната по време на готвене, тъй като това позволява на топлината да излиза навън.
- Пригответе по-големи порции: използвайте фурната предимно за по-големи ястия (напр. месо над 1 kg) или по-големи порции, за да оползотворите максимално използваната енергия.
- почиствайте редовно уплътнението на вратата: чистото уплътнение предотвратява загубата на топлина и осигурява ефективно готвене.
- Загривайте само когато е необходимо: загривайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта.
- Изберете тъмни тави за печене: тъмните тави абсорбират по-добре топлината, което подобрява ефективността на готвене.
- Планирайте готвенето си: пригответе

няколко ястия последователно, за да използвате остатъчната топлина и да избегнете допълнително загряване.

- Изберете програмата за пестене на енергия: използвайте специалната програма ECO за по-ниска консумация на енергия. Вижте таблицата за готвене за допълнителни входове.
- Отстранете неизползваните аксесоари: изваждайте ненужните ви тави или стелажи, за да подобрите ефективността на циркулацията на топлината и да намалите топлинния капацитет на продукта.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Leavened cakes (Кейкове с мая)		Да	170	30 - 50	3
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4
Filled cake (Пълнена торта) (cheese cake, strudel, fruit pie) (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets (Бисквити / тарталети)		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Бухтички шу)		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues (Целувки)		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia (Пица / фокача)		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza (Замразена пица)		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Salty cakes (Солени сладкиши) (vegetable pie, quiche) (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers (Vols-au-vents / крекери от бутер тесто)		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans (Лазаня / паста на фурна / канелони / флан)		Да	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg (Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg)		Да	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg (Печено свинско с кренвирши 2 kg)		Да	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg (Пилешко / заешко / патешко 1 kg)		Да	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg (Пуйка / гъска 3 kg)		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Печена риба / ен папилот (филета, цяла))		Да	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани))		Да	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread (Препечен хляб)		5'	250	2 - 6	5

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Fish fillets / slices (Рибни филета / парчета)		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers (Колбаси / кебапчета / ребра / хамбургери)		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg (Печено пиле 1-1,3 kg)		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg (Говеждо печено алангле 1 kg)		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle (Агнешко краче / бутче)		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Печени картофи)		Да	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Зеленчуков огретен)		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes (Месо и картофи)		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Риба и зеленчуци)		Да	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat (Лазаня и месо)		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Цяло меню: плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints (Печено месо / пълнени плешки за печене)		-	170 - 180	100 - 150	3

* Обърнете храната по средата на готвенето

** Обърнете храната на две трети от готвенето (ако е необходимо).

*** Очаквана продължителност: ястията могат да се изваждат от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

Посоченото време не включва фазата на предварително загряване: ние препоръчваме да поставите храната във фурната и да зададете времето за готвене едва след като е достигната необходимата температура.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетъчен рафт	Съд за печене на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене	Тава за отцеждане / тава за печене с 200 ml вода

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)							
	Конвенционално готвене	Вентилатор	Pizza	Макси готвене	Грил	Турбо ГРИЛ	Еко вентилатор

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване.

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/

разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете ръкавици.

Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват

каквито и да било дейности по поддръжка.

Може да се използва стандартен препарат за почистване на фурни, за да се омекотят и отстранят остатъците, което улеснява ръчното почистване на кутията и аксесоарите.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната,

причинени от остатъците от храна.

За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

• Вратата може лесно да се демонтира и да се монтира отново, за да се улесни почистването на стъклото
• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

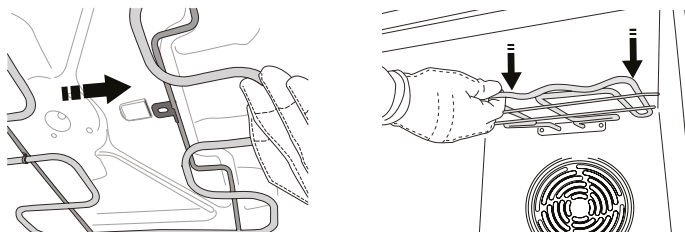
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетте принадлежности във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако

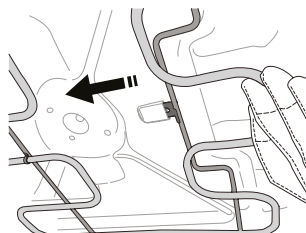
принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СМЪКНЕТЕ ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ

1. Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу.

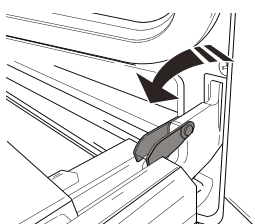


2. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.



ДЕМОНТИРАНЕ И МОНТИРАНЕ ОБРАТНО НА ВРАТАТА

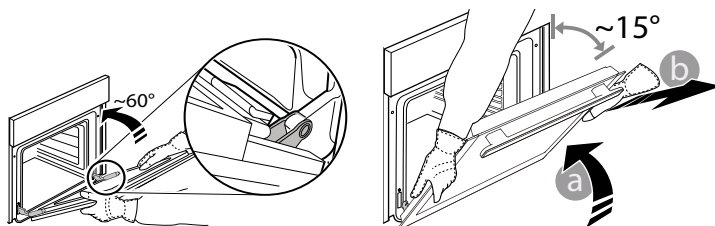
1. За да свалите вратата, отворете я напълно и спуснете ключалките, докато не се окажат в положение за отключване.



2. Затворете вратата колкото можете. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).

Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.

2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.

3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

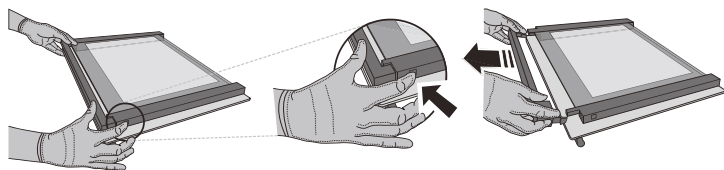
Моля, имайте предвид: Използвайте халогенни лампи 25 W/230 V тип G9, T300 °C.

Лампата, използвана в уреда, е специално предназначена

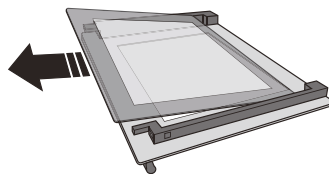
за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не боравете с крушките с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръстите ви могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛАТА НА ВРАТИЧКАТА

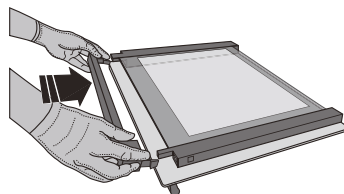
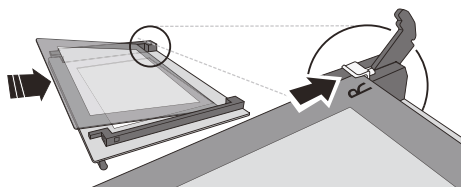
1. След като махнете вратата и я поставите върху мека повърхност с дръжката надолу, натиснете едновременно двете фиксиращи скоби и извадете горния край на вратата, като я издърпате към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, свалете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почистите.



3. Поставете отново междинния панел (маркиран с "R") преди да поставите отново вътрешното стъкло: За да позиционирате правилно стъклата, уверете се, че в левия ъгъл се вижда знакът "R". Първо вкарайте дългата страна на стъклото, маркирана с "R", в опорните гнезда, след което го спуснете на място. Повторете тази процедура и за двете стъкла.



4. Закрепете горния ръб: Щракване ще укаже правилно позициониране. Уверете се, че уплътнението е здраво, преди да монтирате отново вратата.

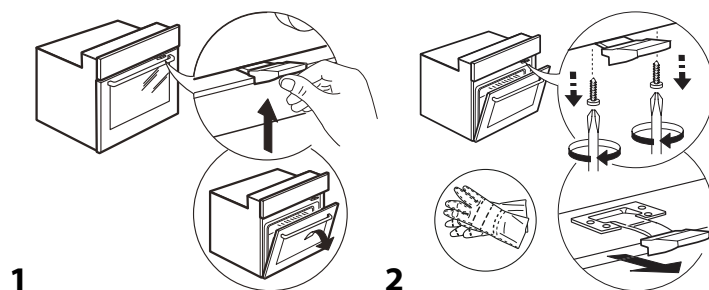
ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
На дисплея се появява съобщението "Hot" и избраната функция не стартира.	Твърде висока температура.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.
Дисплеят показва неясен текст и изглежда е повреден.	Настроен е друг език.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти.

УСТРОЙСТВО ЗА ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТИЧКАТА*

Когато заключването на вратата е монтирано, вратата трябва да се затвори ръчно. За да отворите вратичката с устройството за заключване (вижте фиг. 1).

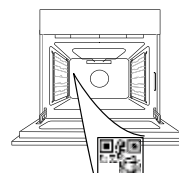
За да свалите предпазното устройство на вратичката, следвайте последователността, показана на илюстрациите (вижте фиг. 2).



* Налично само при определени модели

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

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



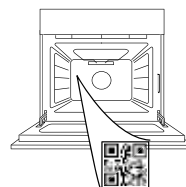
®/TM/© 2026 Whirlpool. Произведено по лиценз.



DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY
WHIRLPOOL

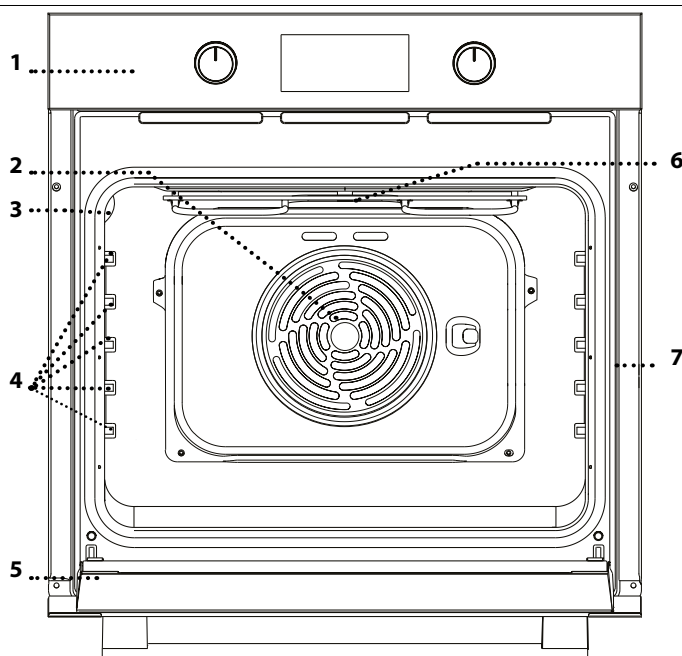
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.register10.com

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



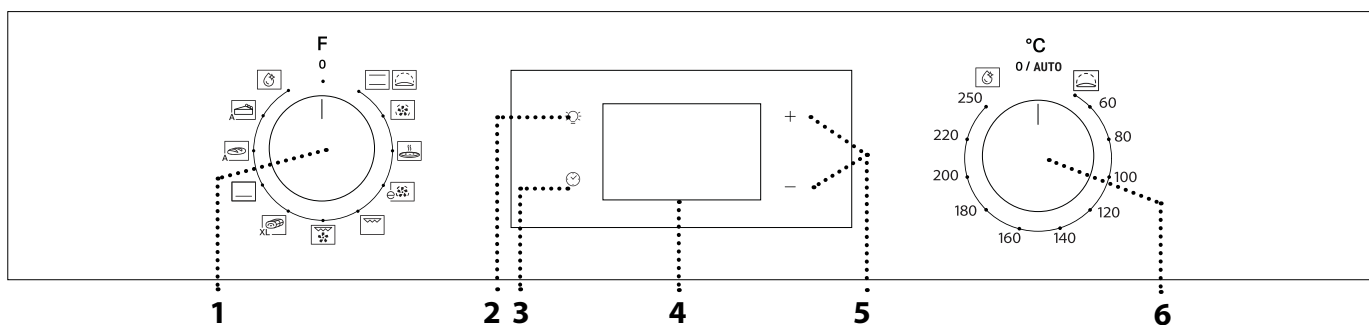
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.**

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Identifikační štítek (neodstraňujte)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

Pro zapínání trouby výběrem funkce.
Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

2. OSVĚTLENÍ

Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače.
Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

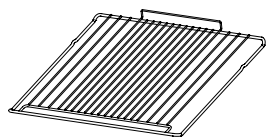
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Upozornění: Typ knoflíku se může lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

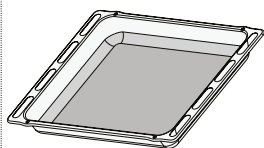
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



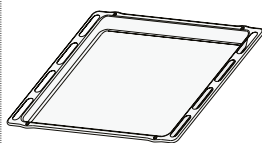
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



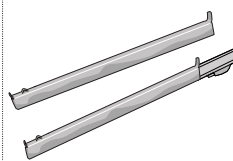
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

* Dostupné pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

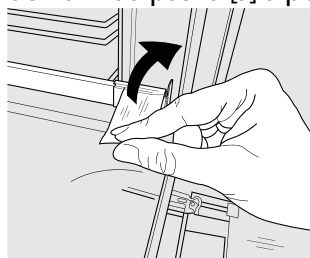
• Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

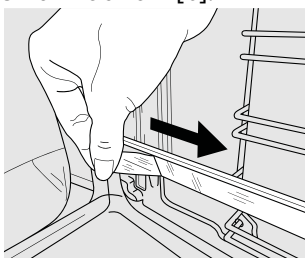
• Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].



[a]



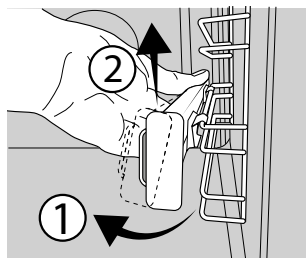
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

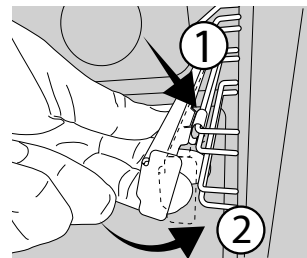
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

Zahákněte horní háčky za vodicí drážku (1) a následně oproti ní zatlačte spodní část výsuvné lišty, dokud spodní háčky nezacvaknou (2).



[c]



[d]

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.
2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte ☺, dokud na displeji nezačne blikat ikona ☺ a dvě číslice nastavení hodin.



Pro nastavení hodin použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte ☺. Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut.

Pro nastavení minut použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte ☺.

Upozornění: Když bliká ikona ☺, např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit

znovu.

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započatím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

V této době musí být trouba prázdná.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

FUNKCE



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Funkce se zapíná otočením ovladače termostatu na příslušný symbol.



HORKÝ VZDUCH

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



PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.



EKO HORKÝ VZDUCH *

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím



GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.



TURBO GRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.



MAXI COOKING

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.



Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením ovladače výběru nebo upravit teplotu otočením ovladače

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.



BOTTOM HEATING (VYHŘÍVÁNÍ SPODNÍ ČÁSTI)

Využívá se pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Použití této funkce doporučujeme také pro pomalé pečení, k dokončení pečení pokrmů, které mají velmi tekutou konzistenci, popřípadě pro zahuštění šťáv a omáček.



AUTO BREAD (AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA)

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Chcete-li funkci aktivovat, vložte jídlo dovnitř trouby, zapněte knoflík termostatu na 0 a knoflík funkce na ikonu . Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít stupeň vaření 2 nebo 3.



PASTRY AUTO (CUKROVÍ A DORTY)

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Chcete-li funkci aktivovat, vložte jídlo dovnitř trouby, zapněte knoflík termostatu na 0 a knoflík funkce na ikonu . Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít stupeň vaření 2 nebo 3.



SMARTCLEAN

Působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Pro aktivaci čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte ovladačem volby funkcí a ovladačem termostatu na symbol . Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut. Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

termostatu. Funkce se nespustí, pokud bude knoflík termostatu v poloze **0** /AUTO. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

SMART CLEAN

Za účelem aktivace čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte *volící knoflík* a *knoflík termostatu* na symbol . Funkce se aktivuje automaticky: na displeji se zobrazuje doba zbývajících do konce; střídající se zprávou „HYD“.



Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

Upozornění: Je pouze možné naprogramovat čas ukončení této funkce. Doba trvání je automaticky nastavena na 35 minut.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona  na displeji indikují, že fáze přehřívání je aktivní. Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby přehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

Po dokončení vaření a deaktivaci funkce může zůstat ikona  viditelná na displeji, a to i po vypnutí chladicího ventilátoru, na znamení toho, že je v prostoru trouby stále zbytkové teplo.

Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen na „0“.

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



K nastavení požadované doby pečení použijte + nebo – a potvrzení provedte stiskem .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Upozornění: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem – vynulujete dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi přehřevu.

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a aktuální čas.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo – a potvrzení provedte stiskem .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce zůstane pozastavena, dokud se automaticky nespustí v čas, který byl vypočítán na základě zvoleného času ukončení pečení.

Upozornění: Nastavení zrušíte vypnutím trouby, tj. otočením volicím knoflíku do polohy 0 / AUTO.

Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.



Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením 0 vypněte troubu.

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



K nastavení času použijte + nebo – a provedte potvrzení stisknutím .

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Upozornění: Časovač zrušíte tak, že tisknete , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem – vynulujete čas na „00:00“.

POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.

POZNÁMKY K ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

- Využijte zbytkové teplo: vypněte troubu 5/10 minut před koncem pečení a využijte zbytkové teplo.
- Neotvírejte dvířka: pokud možno během pečení neotvírejte dvířka trouby, protože tím uniká teplo.
- Připravujte větší porce: troubu používejte hlavně pro větší pokrmy (např. maso nad 1 kg) nebo více porcí, abyste co nejlépe využili spotřebovanou energii.
- Pravidelně čistěte těsnění dvířek: čisté těsnění zabraňuje tepelným ztrátám a zajišťuje efektivní pečení.
- Přehřívajte pouze v případě potřeby: troubu přehřívajte pouze tehdy, pokud to recept nebo tabuľka pečení doporučuje.
- Používejte tmavé plechy na pečení: tmavé plechy lépe absorbují teplo a zvyšují účinnost pečení.
- Plánujte si pečení: připravujte více pokrmů za sebou, abyste využili zbytkové teplo a vyhnuli se dodatečnému přehřívání.
- Zvolte program úspory energie: používejte speciální program ECO pro nižší spotřebu energie. Podrobnosti najdete v tabulce pečení.
- Odstraňte nepoužívané příslušenství: vyjměte plechy a rošty, které nepotřebujete, abyste zlepšili účinnost cirkulace tepla a snížili tepelnou kapacitu výrobku.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	3 
		Ano	160	30–50	2 
		Ano	160	40–60	4 
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	40–90	4  2 
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3 
		Ano	160	25–35	3 
		Ano	150	35–45	4  2 
Choux buns (Odpalované pečivo)		Ano	180–210	30–40	3 
		Ano	180–200	35–45	4  2 
		Ano	180–200	35–45	5  3  1 
Pusinky		Ano	90	150–200	3 
		Ano	90	140–200	4  2 
		Ano	90	140–200	5  3  1 
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1 / 2 
		Ano	190–250	20–50	4  2 
Mražená pizza		Ano	250	10–20	3 
		Ano	230–250	10–25	4  2 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3 
		Ano	180–200	45–60	4  2 
		Ano	180–200	45–60	5  3  1 
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3 
		Ano	180–190	20–40	4  2 
		Ano	180–190	20–40	5  3  1 
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „cannelloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2 
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3 
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	3 
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2 
Krůta/husa 3 kg		–	190–200	100–160	2 
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2 
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	3 
Opečený chléb		5'	250	2–6	5 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Rybí filé / plátky		–	230–250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/ hamburgery		–	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70 **	2 1
Krvavý rostbif 1 kg		Ano	200–210	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200–210	60–90 **	3
Pečené brambory		Ano	200–210	35–55	2
Zapékaná zelenina		–	200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 2
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120 ***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100–150	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte
(v případě potřeby).

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

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravu až po dosažení požadované teploty.

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody
---------------	------	---------------------------------------	--	---------------------------------------	--

FUNKCE	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Maxi cooking	Gril	Turbo gril	Eko horký vzduch
--------	----------	--------------	-------	--------------	------	------------	------------------

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé

prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče. Používejte bezpečnostní rukavice.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena

od elektrické sítě.

K změkčení a odstranění usazenin lze použít běžný čisticí prostředek na trouby, což usnadní ruční čištění vnitřního prostoru a příslušenství.

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout

a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

• Dvířka je možné za účelem snadného očištění skla vysadit a znovu nasadit

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

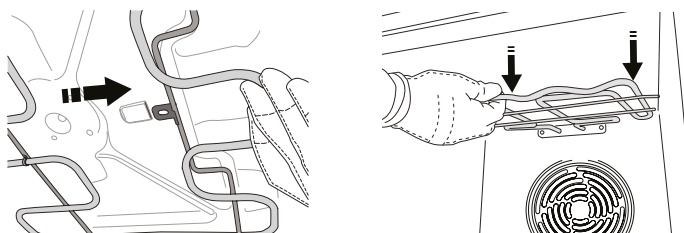
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké,

použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte

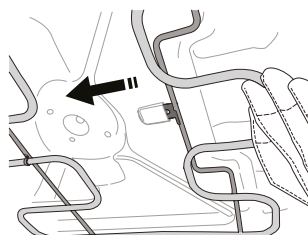
vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

1. Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů.

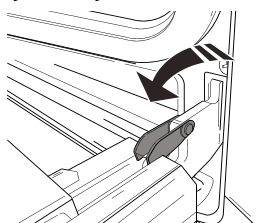


2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.



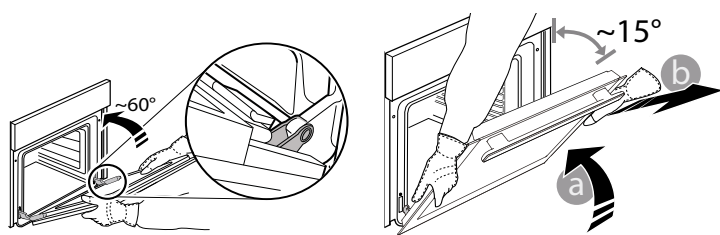
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavírat a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

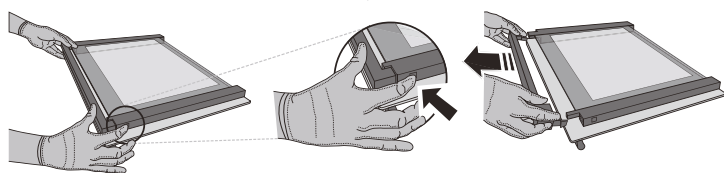
Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena

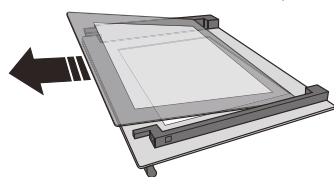
pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Žárovky nechtejte holými rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stisknete současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejmete horní lištu dvířek.

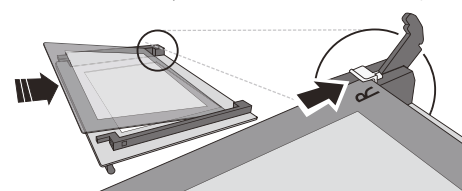


2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začnete s čištěním.

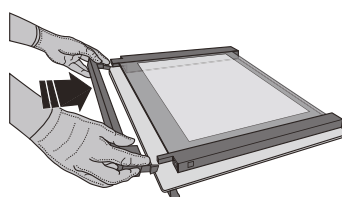


3. Znovu nasadte střední tabuli (označenou písmenem „R“)

před nasazením vnitřní tabule: Při správném usazení skla je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadíte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



4. Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



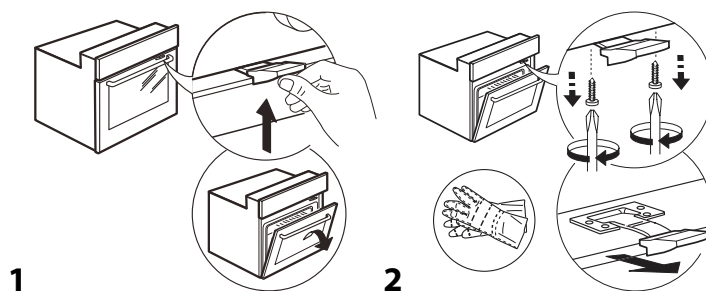
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Na displeji se zobrazí zpráva „Horké“ a zvolená funkce se nespustí.	Teplota je příliš vysoká.	Před aktivací funkce nechte troubu vychladnout. Zvolte jinou funkci.
Text na displeji se zobrazuje nečitelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obratě se na nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

ZÁMEK DVÍŘEK*

Pokud je nainstalovaný zámek dvířek, dvířka musíte zavírat manuálně. Otevření dvířek vybavených zámkem dvířek (viz obrázek 1).

Bezpečnostní zařízení dveří lze odinstalovat – postupujte podle obrázků (viz obr. 2).

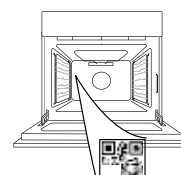


* Dostupné pouze u určitých modelů

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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

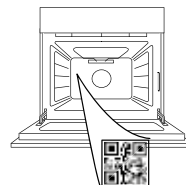
®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.



**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

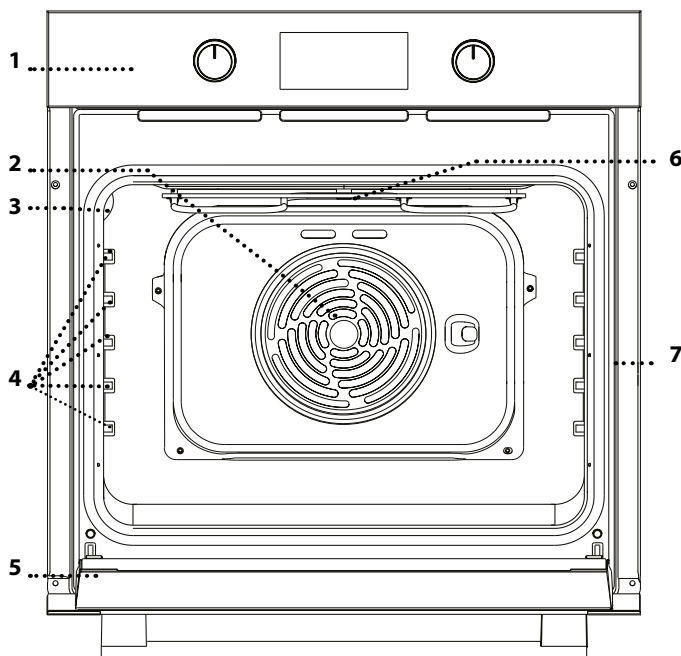
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

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



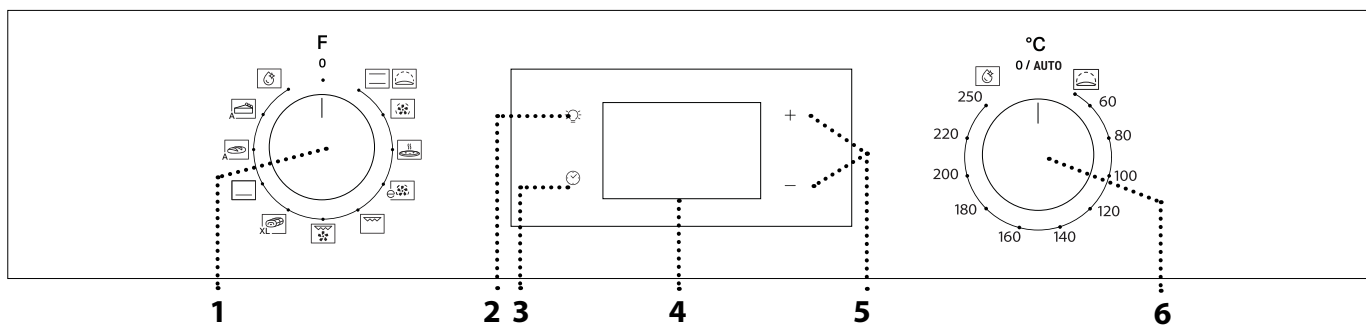
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Lampe
4. Skinner (niveauet er anført på siden af ovnrummet)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. VÆLGEKNAP**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. LYS

Tryk på  med ovnen tændt for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Adgangsgivende til indstilling af tilberedningstid, udskudt start og minutur. Til visning af klokkeslættet når ovnen er slukket.

4. DISPLAY**5. JUSTERINGSKNAPPER**

Til ændring af tilberedningstidens indstilling.

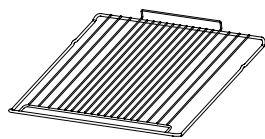
6. TERMOSTATKNAP

Drej den for at vælge den ønskede temperatur, når du aktiverer manuelle funktioner.

Bemærk: Knappens type kan variere alt efter modeltype. Hvis knapperne er trykaktiverede, skal du trykke ned på midten af knappen for at udløse den fra sædet.

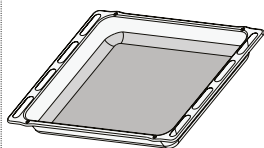
TILBEHØR

RIST



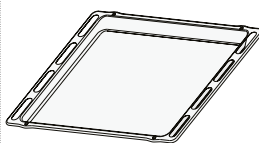
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE *



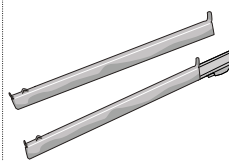
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



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

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

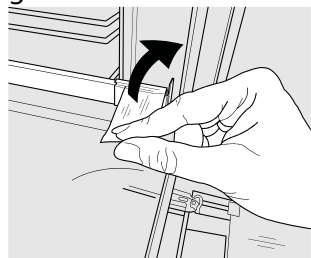
• Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund.

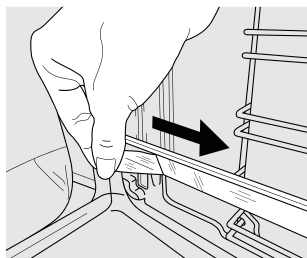
• Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

GLIDESKINNER OG STYRESKINNER

Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.



[a]



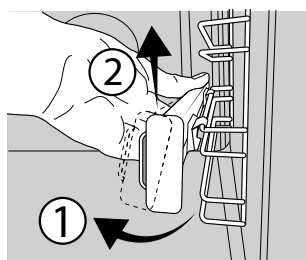
[b]

UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

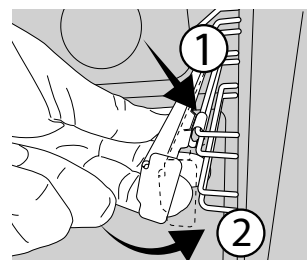
Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

Sæt de øvre kroge fast på rillerne (1) og tryk herefter den nedre del af glideskinnerne imod rillerne indtil de nedre kroge klikker (2).



[c]



[d]

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

1. Rillerne kan tages ud ved at tage forsvarligt fat om den ydre del af skinnen og trække den mod dig selv så understøtningen og de to interne stifter trækkes ud af sædet.

2. Rillerne genmonteres ved at anbringe dem ved ovnrummet og starte med at sætte de to stifter i deres sæder. Placér herefter den udvendige del ved dets sæde, indsæt understøtningen og tryk med fast hånd i retning af siden af ovnrummet, for at være sikker på at rillen er forsvarligt fastgjort.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på ☺ indtil ikonet ☺ og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



Benyt + eller - til at indstille timetallet, og tryk på ☺, for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke.

Benyt + eller - til at indstille minuttallet, og tryk på ☺, for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet ☺ blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.

2. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time.

Ovnen skal være tom i dette tidsrum.

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

FUNCTIONS (FUNKTIONER)



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



DEJHÆVNING

For at hjælpe sødet eller salt dej med at hæve effektivt. Drej termostatknappen over på ikonet, for at aktivere denne funktion.



VARMLUFT

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



PIZZA

Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



ØKO-VARMLUFT*

Til tilberedning af stege og farsede stegte stykker på en enkelt plade. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation. Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på ☀.



GRILL

Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen, når der grilles kød: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



MAXI TILBEREDNING

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

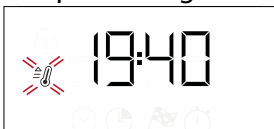
Drej *vælgeknappen* over på symbolet for den ønskede funktion, for at vælge den: Displayet vil tænde og der lyder et signal.



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

Drej *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på vælgeknappen, eller justere temperaturen, ved at dreje på termostatknappen. Funktionen starter ikke, hvis termostatknappen står på positionen **0** /AUTO. Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et

Til tilberedning af store kødstykker (over 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.



BOTTOM HEATING (UNDERVARME)

Egnet til brunng af rettens underside. Funktionen er også velegnet til langtidstilberedning, til færdigtilberedning af retter med en væskeholdig konsistens eller til at jævne sauce og sovs.



BREAD AUTO (BRØD AUTO)

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til brød. For at aktivere funktionen skal du sætte maden ind i ovnen, dreje termostatknappen over på 0 og funktionsknappen over på ☞ ikonet. For at opnå de bedste resultater anbefales det at bruge tilberedningsniveau 2 eller 3.



PASTRY AUTO (BAGVÆRK AUTO)

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. For at aktivere funktionen skal du sætte maden ind i ovnen, dreje termostatknappen over på 0 og funktionsknappen over på ☞ ikonet. For at opnå de bedste resultater anbefales det at bruge tilberedningsniveau 2 eller 3.



SMARTCLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgeknappen og termostatknappen over på ☞ ikonet. Det er bedst at anvende funktionen i 35'. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.

* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

minutur.

SMART CLEAN

Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100 - 120 ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på ☞ ikonet. Funktionen aktiveres automatisk: Displayet viser den tilbageværende tid indtil slutningen; skiftevis med "HYD".



Bemærk venligst: Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen. Bemærk: Det er kun muligt at programmere klokkeslættet for denne funktions sluttid. Varigheden indstilles automatisk på 35 minutter.

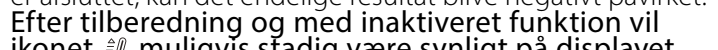
3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

Når funktionen starter vil der lyde et signal og et blinkende ikon ☞ på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiv.

Når den indstillede temperatur er nået, lyser ikonet konstant, og der lyder et nyt lydsignal for at angive,

at maden kan sættes ind, og tilberedningen kan fortsætte.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive negativt påvirket.

Efter tilberedning og med inaktiveret funktion vil ikonet  muligvis stadig være synligt på displayet, selv efter at afkølingens blæser er stoppet, for at vise, at der er resterende varme i ovnrummet.

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Men produktet ses som værende slukket, når pilen på vælgerknappen står på 0.

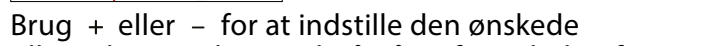
4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING

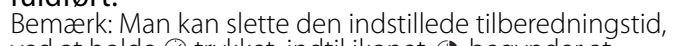
Du skal vælge en funktion, før du kan begynde at programmere tilberedningen.

VARIGHED

Tryk fortsat på  indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



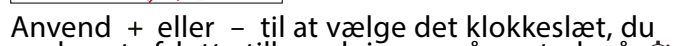
Brug + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatkappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. - . Denne tilberedningstid omfatter en forvarmingsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

Efter indstilling af en tilberedningstid kan funktionens start udskydes ved at programmere sluttiden: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Anvend + eller - til at vælge det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk på , for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *termostatkappen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver sat på pause, indtil den starter automatisk i et tidsrum, der er beregnet ud fra det valgte sluttidspunkt for tilberedningen.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje vælgerknappen over på positionen 0 / AUTO, for at annullere indstillingen.

Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

ENDTILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at funktionen er færdig.



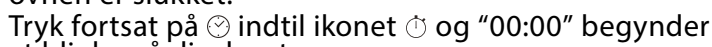
Drej på *vælgerknappen*, for at vælge en anden

funktion, eller drej den over på 0 for at slukke for ovnen.

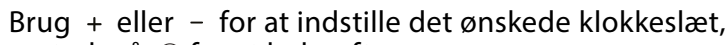
Bemærk: Hvis minuturet er aktiveret viser displayet "END" skiftevis med den tilbageværende tid.

5. INDSTILLING AF MINUTURET

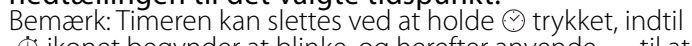
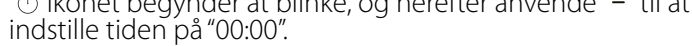
Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men lader dig bruge displayet som et minutur, enten under en aktiv funktion eller når ovnen er slukket.

Tryk fortsat på  indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug + eller - for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte.

Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil  ikonet begynder at blinke, og herefter anvende - til at indstille tiden på "00:00".

BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.

NOTER OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Udnyt den resterende varme: Sluk for ovnen 5/10 minutter før tilberedningen er slut for at bruge den resterende varme.
- Hold lågen lukket: Undgå så vidt muligt at åbne ovnens låge under tilberedningen, da det lader varmen slippe ud.
- Lav større portioner: Brug hovedsageligt ovnen til større retter (f.eks. kød over 1 kg) eller større portioner for at få mest muligt ud af den energi, der bruges.
- Rengør regelmæssigt lågens pakning: en ren pakning forhindrer varmetab og sikrer effektiv madlavning.
- Forvarm kun, når det er nødvendigt: Forvarm kun ovnen, hvis dette anbefales i opskriften eller tilberedningstabellen.
- Vælg mørke bageplader: Mørke bakker absorberer varmen bedre og gør madlavningen mere effektiv.
- Planlæg din madlavning: Tilbered flere retter i rækkefølge for at udnytte restvarmen og undgå ekstra forvarmning.
- Vælg det energibesparende program: Brug det dedikerede ECO-program for at opnå et lavere energiforbrug. Se flere tips i tilberedningstabellen.
- Fjern ubrugt tilbehør: Tag plader eller stativer, som du ikke har brug for, ud for at forbedre varmecirkulationen og sænke produktets varmekapacitet.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	3 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 
Kage med fyld (ostekage, strudel, frugttærte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4  2 
Småkager / Tarteletter		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4  2 
Vandbakkelser		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Ja	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Marengs		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4  2 
		Ja	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4  2 
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230-250	10 - 25	4  2 
Salty cakes (Madtærter) (vegetartærte, madtærter)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Ja	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vents / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Ja	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3 
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	3 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	250	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Oksesteg rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Steg kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplet måltid: frugtterne (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Spidstegt kød / farserede stegte stykker		-	170 - 180	100 - 150	3

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

** Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

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

Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmingsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

TILBEHØR	Rist	Bageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand
----------	------	--------------------	---	------------------------	--

FUNCTIONS (FUNKTIONER)	Over/underv.	Varmluft	Pizza	Maxi tilberedning	Grill	Turbo grill	Øko-varmluft
------------------------	--------------	----------	-------	-------------------	-------	-------------	--------------

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Anvend ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/

ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for

vedligeholdelse.

Man kan bruge et almindeligt ovnrensningmiddel til at blødgøre og fjerne rester, hvilket gør det nemmere at rengøre ovnrummet og tilbehøret manuelt.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.

Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

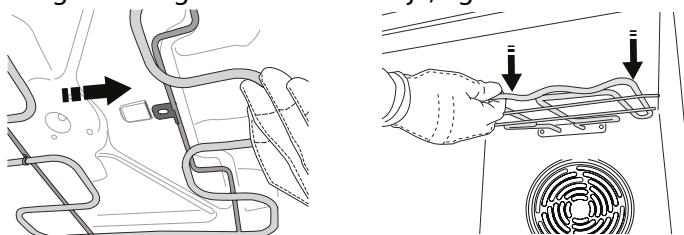
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glaseruden
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

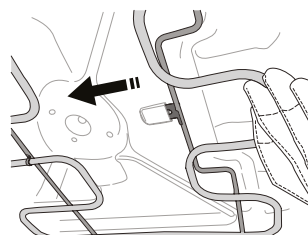
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

SÆNK DET ØVERSTE VARMELEGEME

1. Tag varmelegemet ud af dets leje, og sænk det derefter.

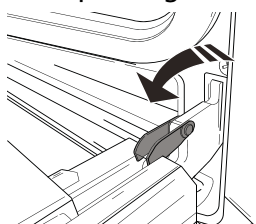


2. For at sætte varmelegemet tilbage på plads skal du løfte det op, trække det en smule mod dig selv og sørge for, at holderen sidder korrekt.

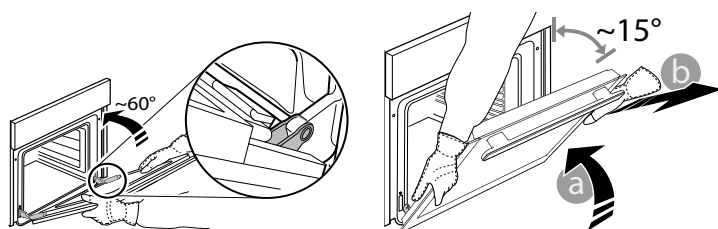


AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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



3. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil den frigøres fra lejet (b). Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



4. Genmonter lågen ved at sætte den på ovnen, indregulere hængslernes kroge efter deres sæder og fastgøre den øvre del i sædet.

5. Sænk lågen, og åbn den helt. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.

6. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.

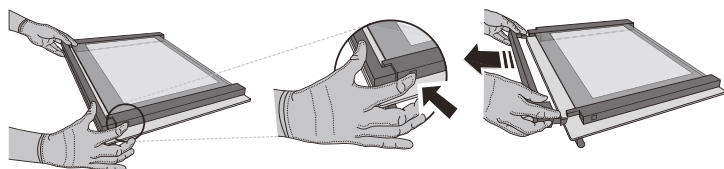
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren i produktet er specielt designet til

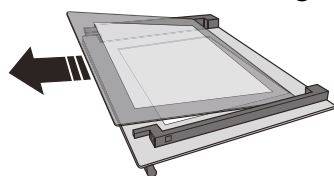
husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos serviceafdelingen. - Hånder ikke pærerne med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

RENGØRING AF LÅGEGLAS

1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.

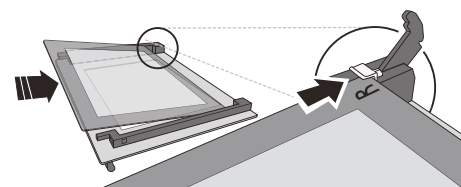


2. Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.

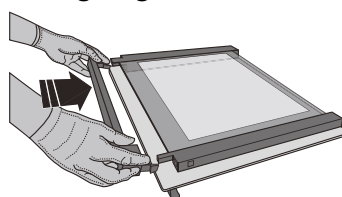


3. Genmonter den mellemste rude (afmærket med "R")

før du genmonterer den inderste rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glasruderne korrekt. Sæt først den lange side af ruden med mærket "R" i støttesæderne og skub den så i position. Gentag denne procedure med begge glasruderne.



4. Sæt den øvre kant på: Et klik vil angive den korrekte placering. Sørg for at forseglingen er sikker, før lågen genmonteres.

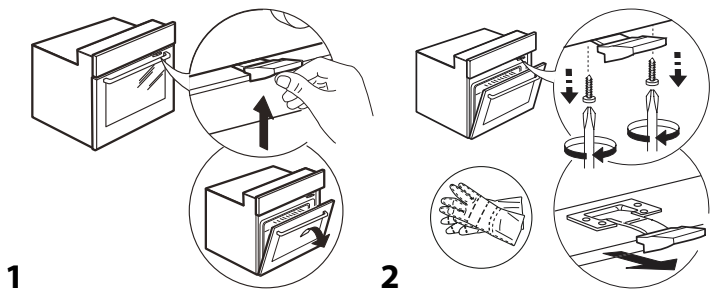


FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnene fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
På displayet vises meddelelsen "Hot" (Varm) og den valgte funktion vil ikke starte.	For høj temperatur.	Lad ovnen køle af, før funktionen aktiveres. Vælg en anden funktion.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt dit nærmeste kundeservicecenter.

LÅGENS LÅSEANORDNING*

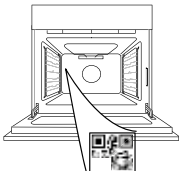
Når lågelåsen er monteret, skal lågen lukkes manuelt.
Åbning af lågen med låseanordning (se Fig. 1).
Lågens sikkerhedsanordning kan fjernes ved at følge nedenstående tegninger (se Fig. 2).



* Kun disponibel på visse modeller

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



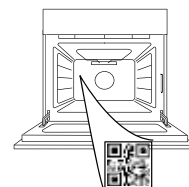
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produceret på licens.



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

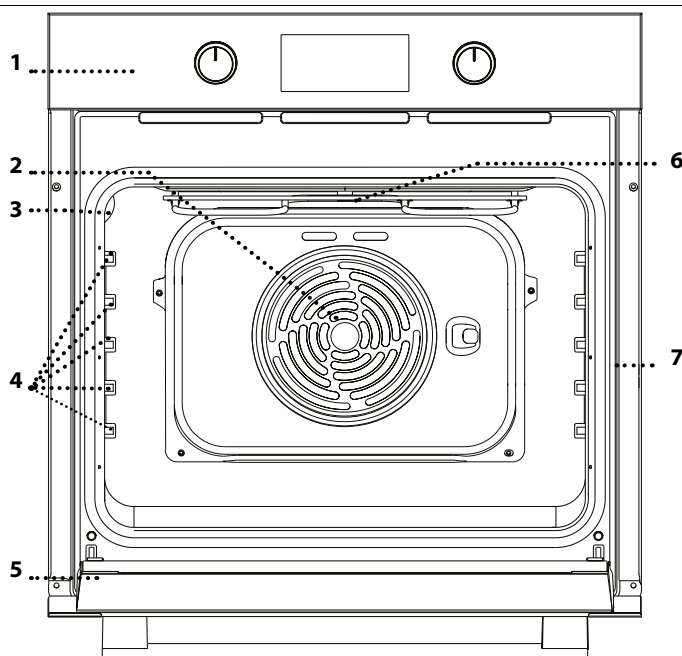
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



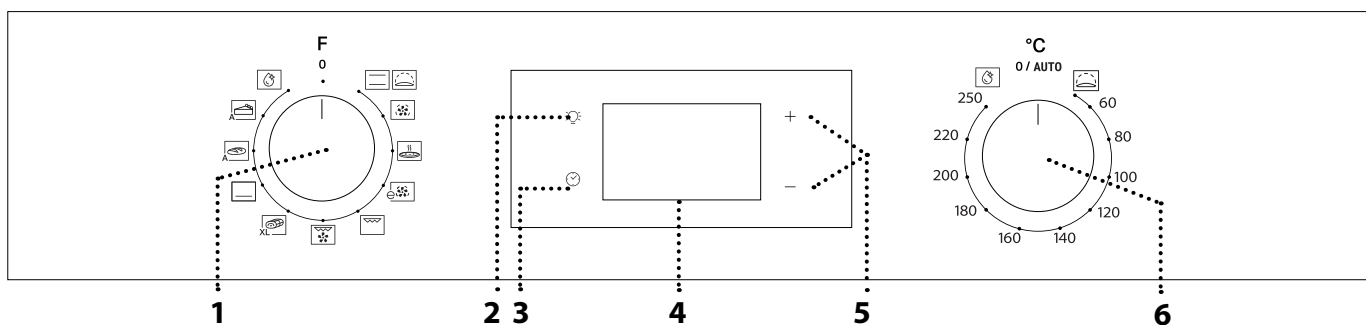
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Lampe
4. Seitengitter
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Typenschild (nicht entfernen)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.
Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen
☞ drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.
Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

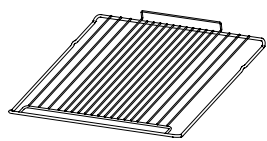
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

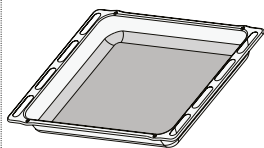
ZUBEHÖR

ROST



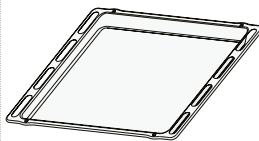
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



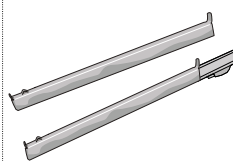
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



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

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

- Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach

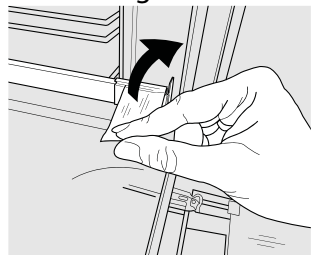
unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

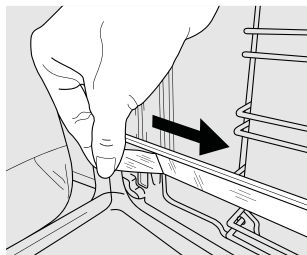
- Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



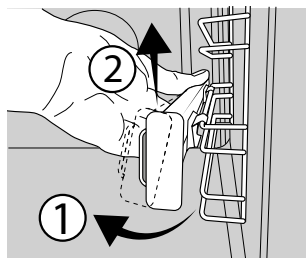
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

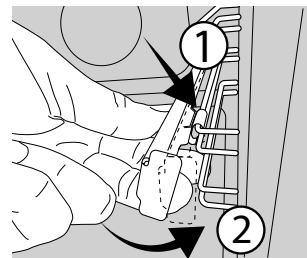
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die untern Haken einrasten (2).



[c]



[d]

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: ⌚ drücken, bis das Symbol ⌚ erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit + oder - die Stunde einstellen und ⌚ zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken.

Mit + oder - die Minuten einstellen und ⌚ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol ⌚ blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. HEAT THE OVEN (AUFHEIZEN DES OFENS)

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

FUNCTIONS (FUNKTIONEN)



OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.



HEISSLUFT

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



PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.



ECO HEISSLUFT *

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



TURBO GRILL (GRILL + HEISSLUFT)

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



MAXI COOKING

XL Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



BOTTOM HEATING (UNTERHITZE)

Zum Anbräunen der Unterseite der Speise. Die Funktion wird auch zum langsamen Garen, zum Fertigkochen von sehr flüssigen Speisen oder zum Eindicken von Saucen und Bratensaft empfohlen.



BROT AUTO

A Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Zum Aktivieren der Funktion das Gargut in den Ofen schieben, den Thermostatregler auf 0 und den Funktionsregler auf das Symbol  drehen. Für beste Ergebnisse wird empfohlen, Kochstufe 2 oder 3 zu verwenden.



PASTRY AUTO (GEBÄCK AUTO)

A Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Zum Aktivieren der Funktion das Gargut in den Ofen schieben, den Thermostatregler auf 0 und den Funktionsregler auf das Symbol  drehen. Für beste Ergebnisse wird empfohlen, Kochstufe 2 oder 3 zu verwenden.



SMARTCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den Auswahlknopf drehen oder die Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf **0** / AUTO steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

SMART CLEAN

Für die Aktivierung der Reinigungsfunktion „Smart Clean“, 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen, anschließend den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen. Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „HYD“.

00:26



H4d

Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiv ist.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgefahren werden kann.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor die Vorheizphase beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

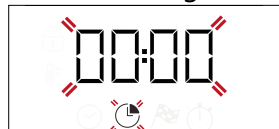
Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Fall sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf 0 steht.

4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DURATION (DAUER)

solange drücken, bis das Symbol und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, gedrückt halten, bis das Symbol auf der Anzeige blinkt, dann mit - die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Gardauer eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: drücken, bis das Symbol und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder + verwenden - zum Einstellen der Abschaltzeit und zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie basierend auf dem

ausgewählten Garzeitende automatisch rechtzeitig startet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den Auswahlknopf auf 0 / **AUTO** drehen, um den Ofen auszuschalten.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Grill + Heißluft-Funktionen nicht verfügbar. **END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)**

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

solange drücken, bis das Symbol und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Um den Timer abzubrechen, gedrückt halten, bis das Symbol zu blinken beginnt, dann mit - die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

HINWEISE ZUR ENERGIEEFFIZIENZ

- Nutzen Sie die Restwärme: Schalten Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.
- Lassen Sie die Tür geschlossen: Vermeiden Sie es nach Möglichkeit, die Backofentür während des Garvorgangs zu öffnen, da dadurch Wärme entweicht.
- Garen Sie größere Portionen: Verwenden Sie den Backofen hauptsächlich für größere Gerichte (z. B. Fleisch über 1 kg) oder größere Portionen, um den Energieverbrauch optimal zu nutzen.
- Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig: Eine saubere Versiegelung verhindert Wärmeverluste und sorgt für effizientes Garen.
- Heizen Sie nur bei Bedarf vor: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle empfohlen wird.
- Wählen Sie dunkle Backbleche: Dunkle Backbleche absorbieren die Wärme besser, was die Effizienz beim Garen erhöht.

-
- Planen Sie Ihren Garvorgang: Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, um die Restwärme zu nutzen und zusätzliches Vorheizen zu vermeiden.
 - Wählen Sie das Energiesparprogramm: Nutzen Sie das spezielle ECO-Programm für einen geringeren Energieverbrauch. Weitere Beiträge finden Sie in der Gartabelle.
 - Entfernen Sie unbenutztes Zubehör: Nehmen Sie nicht benötigte Bleche oder Gestelle heraus, um die Effizienz der Wärmezirkulation zu verbessern und die Wärmekapazität des Produkts zu verringern.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 – 50	3 
		Ja	160	30 – 50	2 
		Ja	160	40 – 60	4 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160–200	35 – 90	2 
		Ja	160–200	40 – 90	4  2 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 – 35	3 
		Ja	160	25 – 35	3 
		Ja	150	35 – 45	4  2 
Beignets		Ja	180 – 210	30 – 40	3 
		Ja	180 – 200	35 – 45	4  2 
		Ja	180 – 200	35 – 45	5  3  1 
Meringues (Meringen)		Ja	90	150 – 200	3 
		Ja	90	140 – 200	4  2 
		Ja	90	140 – 200	5  3  1 
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Ja	190 – 250	20 – 50	4  2 
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 20	3 
		Ja	230 – 250	10 – 25	4  2 
Herzhafte Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 – 200	40 – 55	3 
		Ja	180 – 200	45 – 60	4  2 
		Ja	180 – 200	45 – 60	5  3  1 
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	3 
		Ja	180 – 190	20 – 40	4  2 
		Ja	180 – 190	20 – 40	5  3  1 
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 – 200	45 – 65	2 
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	3 
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 – 190	110 – 150	3 
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2 
Truthahn / Gans 3 kg		–	190 – 200	100 – 160	2 
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 – 190	30 – 45	2 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 70	3 
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	5 
Fischfilets/Scheiben		–	230 – 250	15 – 30 *	4  3 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		–	250	15 - 30 *	5  4 
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 – 220	55 - 70 **	2  1 
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 – 210	35 - 50 **	3 
Lammkeule, Haxe		Ja	200 – 210	60 - 90 **	3 
Bratkartoffeln		Ja	200 – 210	35 – 55	2 
Gemüsegratin		–	200 – 210	25 - 55	3 
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 – 200	45 - 100 ***	4  1 
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubelebens 5)/ Lasagne (Einschubelebens 3)/ Fleisch (Einschubelebens 1)		Ja	180 – 190	40 – 120 ***	5  3  1 
Braten/gefüllte Bratenstücke		–	170 – 180	100 - 150	3 

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

ZUBEHÖR					
	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

FUNCTIONS (FUNKTIONEN)							
	Ober-/Unterhitze	Heißluft	Pizza	Maxi Cooking	Grill	Turbo Grill	Eco Heissluft

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden. Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende

Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen.

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

Es ist möglich, einen handelsüblichen Backofenreiniger zu verwenden, um Rückstände aufzuweichen und zu entfernen, was die manuelle Reinigung des Garraums und des Zubehörs erleichtert.

AUßENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte

Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

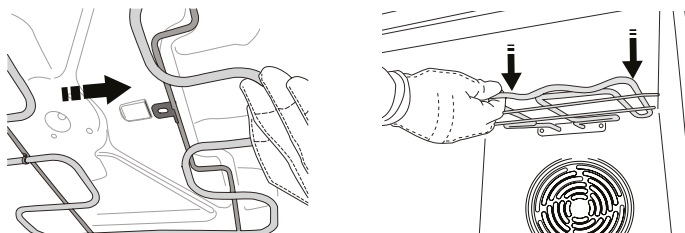
ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die

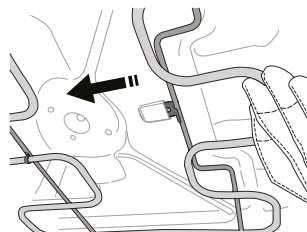
Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

SENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTES

1. Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken.

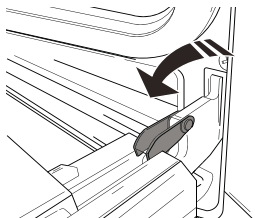


2. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.



AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

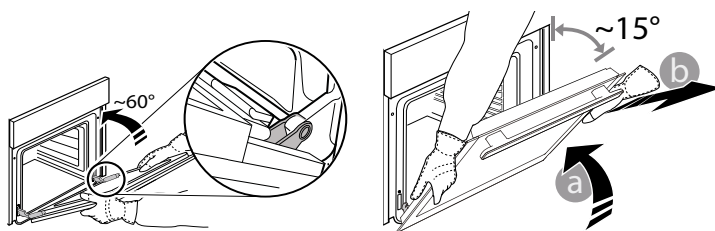
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).

Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden.

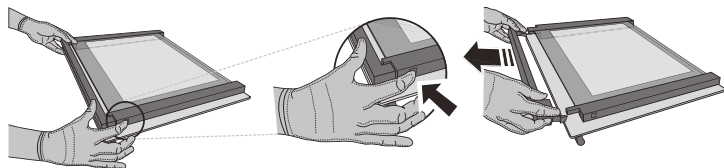
Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

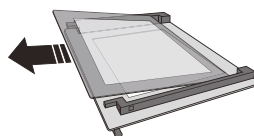
- Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.

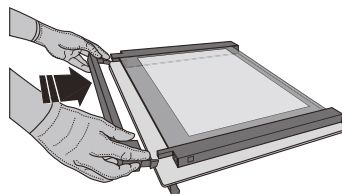
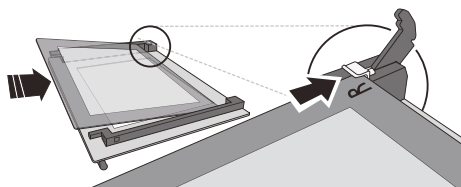


2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



Bringen Sie die Zwischenscheibe wieder an (gekennzeichnet mit „R“)

bevor Sie die Innenscheibe wieder einbauen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



3. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

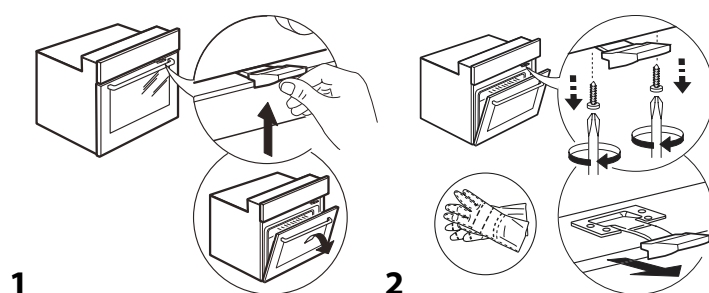
LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht.	Temperatur zu hoch.	Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

TÜRVERRIEGELUNGSVORRICHTUNG*

Wenn die Türverriegelung installiert bleibt, muss die Tür von Hand geschlossen werden. Zum Öffnen der Tür mit Türverriegelung (siehe Abb. 1).

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).

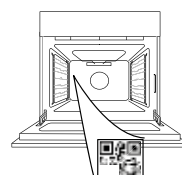


*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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

®/TM/© 2026 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.





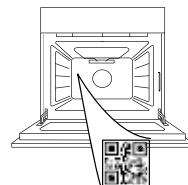
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu

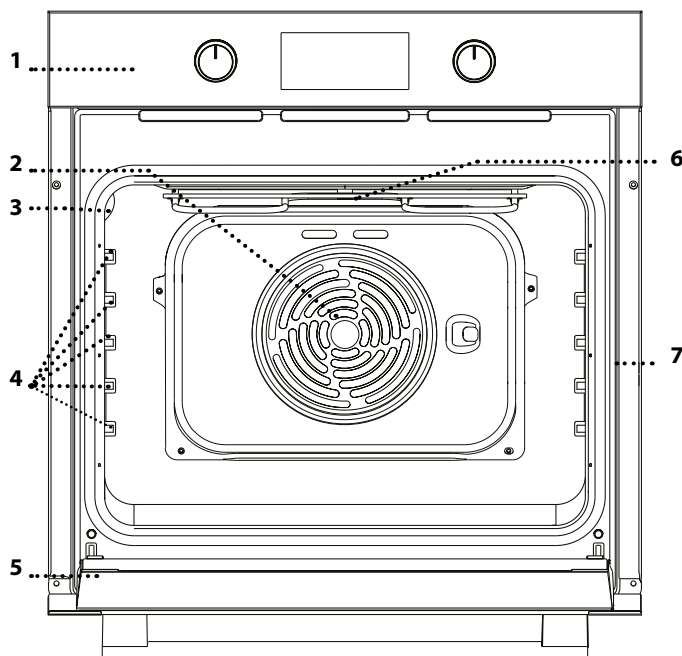


Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

**ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ
QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**

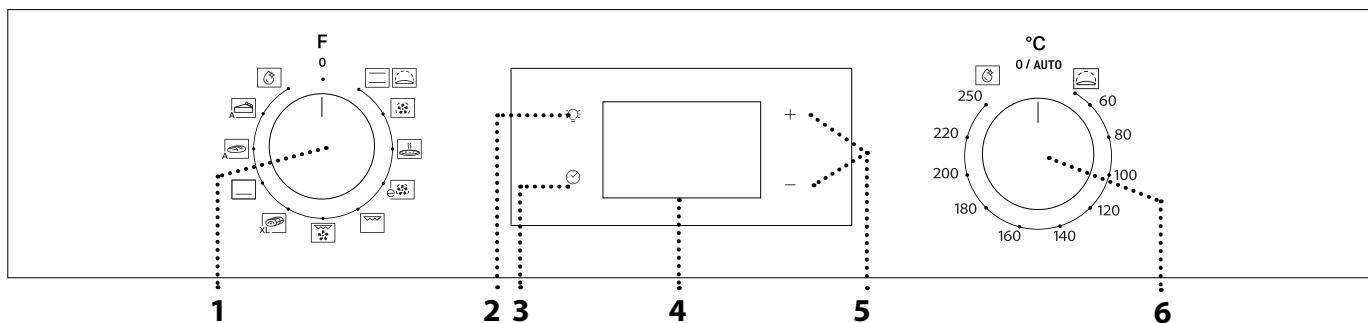


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας και κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιών
(το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Πάνω αντίσταση/γκριλ
7. Πινάκίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιέστε  για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ
Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

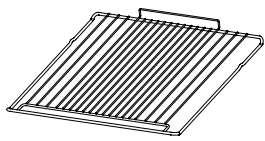
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

Σημείωση: Ο τύπος των διακοπών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιέστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



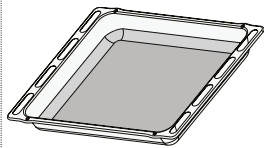
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

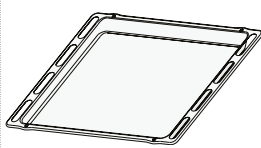
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



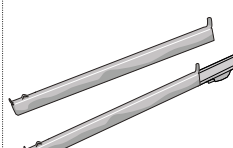
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



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

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

• Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά

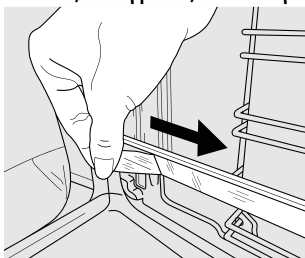
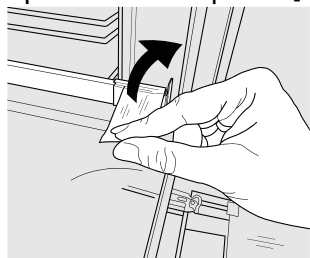
(που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα.

• Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΑΥΛΑΚΙΑ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.

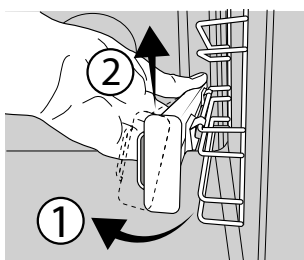


ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

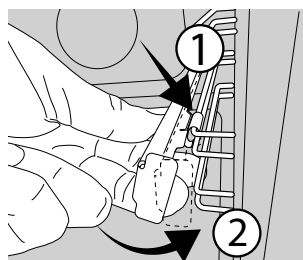
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων οδηγών κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



[c]



[d]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιάστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στηρίγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.

2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στηρίγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το ☺ έως ότου το εικονίδιο ☺ και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το ☺ για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το ☺ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο ☺ αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

2. 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.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

RISING (ΦΟΥΣΚΩΜΑ)

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, στρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη.

FORCED AIR (ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ)

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

PIZZA (ΠΙΤΣΑ)

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.

ECO FORCED AIR (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 αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .

GRILL (ΓΚΡΙΛ)

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί.

Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

TURBO GRILL (ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ)

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

MAXI COOKING

XL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείψετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.

BOTTOM HEATING (ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ)

Χρήσιμο για ροδοκοκκίνισμα της κάτω πλευράς των φαγητών. Λειτουργία που συνιστάται επίσης για αργό μαγείρεμα, για να τελειώσετε το μαγείρεμα των πιάτων με πολύ υγρή σύσταση ή να συμπυκνώσετε σάλτσες.

BREAD AUTO (ΨΩΜΙ AUTO)

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία βάλτε το φαγητό μέσα στον φούρνο, γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στο 0 και τον διακόπτη λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.

PASTRY AUTO (ΓΛΥΚΑ AUTO)

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για κέικ. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία βάλτε το φαγητό μέσα στον φούρνο, γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη στο 0 και τον διακόπτη λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.

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.  Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 -120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε το κουμπί επιλογής και τον επιλογέα θερμοστάτη στο εικονίδιο . Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35'. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν ο *διακόπτης θερμοστάτη* είναι ενεργός **0** /θέση AUTO. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

SMART CLEAN

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 - 120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε τον *διακόπτη επιλογής* και τον *διακόπτη θερμοστάτη* στο

εικονίδιο . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα: στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει μέχρι το τέλος. εναλλάξ με το "HYD".



Σημείωση: Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

Σημείωση: Μπορείτε να προγραμματίσετε μόνο την ώρα τέλους αυτής της λειτουργίας. Η διάρκεια ρυθμίζεται αυτόματα στα 35 λεπτά.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, το εικονίδιο σταθεροποιείται και ακούγεται ένα νέο ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί στο εσωτερικό του και το ψήσιμο μπορεί να προχωρήσει.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στον φούρνο πριν ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης; ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο  μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψήσιματος.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" να αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε το χρόνο ψήσιματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το - για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψήσιματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου διάρκειας, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το  έως ότου το εικονίδιο  και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: η λειτουργία θα παραμείνει σε παύση μέχρι να ξεκινήσει αυτόματα στον χρόνο που υπολογίζεται με βάση την επιλεγμένη ώρα λήξης μαγειρέματος.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας τον διακόπτη επιλογής / AUTO.

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο 0 για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το - για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

- Εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα: σβήστε τον φούρνο 5/10 λεπτά πριν από το τέλος του ψήσιματος για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Κρατήστε την πόρτα κλειστή: αν είναι δυνατόν,

αποφύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς έτσι διαφεύγει θερμότητα.

- Μαγειρέψτε μεγαλύτερες μερίδες: να χρησιμοποιείτε τον φούρνο κυρίως για μεγαλύτερα πιάτα (π.χ. κρέας άνω του 1 kg) ή μεγαλύτερες μερίδες, ώστε να αξιοποιείτε στο έπακρο την ενέργεια που καταναλώνετε.
- Καθαρίζετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας: η καθαρή τσιμούχα αποτρέπει την απώλεια θερμότητας και εξασφαλίζει αποτελεσματικό μαγείρεμα.
- Προθερμάνετε μόνο όταν χρειάζεται: Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Επιλέξτε σκουρόχρωμους δίσκους ψησίματος: Οι σκούροι δίσκοι απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα, βελτιώνοντας την αποτελεσματικότητα του μαγειρέματος.
- Προγραμματίστε το μαγείρεμά σας: ετοιμάστε πολλά πιάτα διαδοχικά για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να αποφύγετε την επιπλέον προθέρμανση.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα εξοικονόμησης ενέργειας: Χρησιμοποιήστε το ειδικό πρόγραμμα ECO για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος για πρόσθετες εισόδους.
- Αφαιρέστε τα αχρησιμοποίητα αξεσουάρ: Αφαιρέστε δίσκους ή ράφια που δεν χρειάζεστε για να βελτιώσετε την απόδοση της κυκλοφορίας της θερμότητας και να μειώσετε τη θερμοχωρητικότητα του προϊόντος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	3 
		Ναι	160	30 - 50	2 
		Ναι	160	40 - 60	4 
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2 
		Ναι	160 - 200	40 - 90	4  2 
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	3 
		Ναι	160	25 - 35	3 
		Ναι	150	35 - 45	4  2 
Σουδάκια		Ναι	180 - 210	30 - 40	3 
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Ναι	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3 
		Ναι	90	140 - 200	4  2 
		Ναι	90	140 - 200	5  3  1 
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4  2 
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	3 
		Ναι	230-250	10 - 25	4  2 
Salty cakes (Αλμυρά κέικ) (πίτα λαχανικών, κίς)		Ναι	180 - 200	40 - 55	3 
		Ναι	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Ναι	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Βολ-ο-βαν/Σφολιάτες		Ναι	190 - 200	20 - 30	3 
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Ναι	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2 
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3 
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	3 
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	2 
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2 
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2 
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	3 
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5 
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		—	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ		—	250	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Ψητό βοδινό 1 kg		Ναι	200 - 210	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55	2
Λαχανικά ογκρατέν		—	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 2
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων(επίπεδο 5)/ λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	170 - 180	100 - 150	3

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος.

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

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος μόνο αφού ο φούρνος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα	 Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	 Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό		
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Συμβατικό	 Εξαναγκασμένος αέρας	 Πίτσα	 MAXI COOKING (ΨΗΣΙΜΟ MAXI)	 Γκριλ	 Σχάρα Turbo	 ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά σφουγγαράκια ή λειαντικά/

διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να απρουνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα συνηθισμένο καθαριστικό φούρνου για να μαλακώσετε και να αφαιρέσετε τα υπολείμματα, διευκολύνοντας έτσι τον χειροκίνητο καθαρισμό του εσωτερικού χώρου και των εξαρτημάτων.

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.

• Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

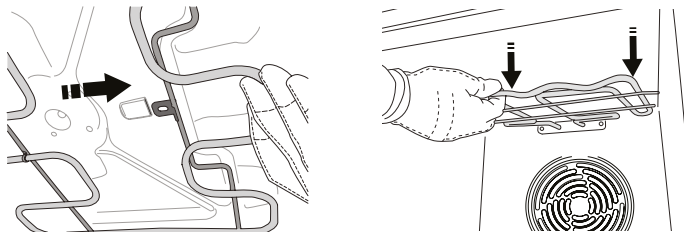
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα

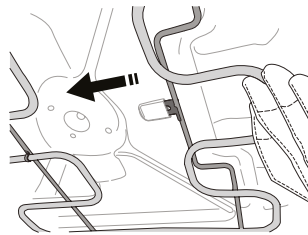
υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

1. Βγάλτε την αντίσταση από την έδρα της, στη συνέχεια χαμηλώστε την.

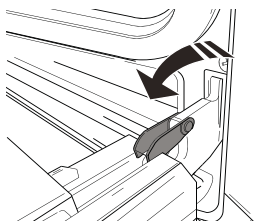


2. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.



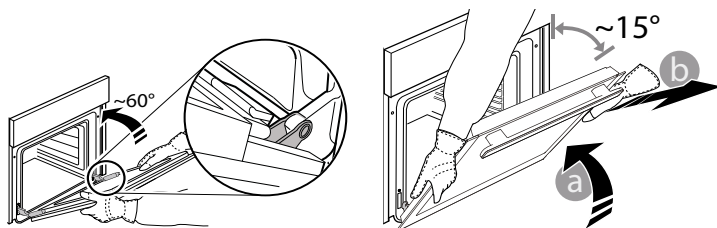
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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 (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).

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.

5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.

3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

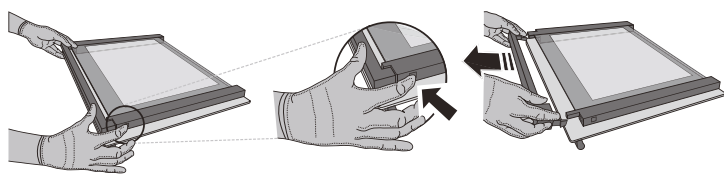
Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C.

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).

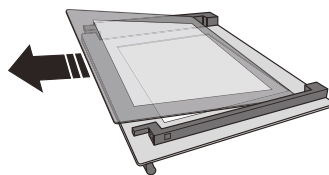
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μην χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.

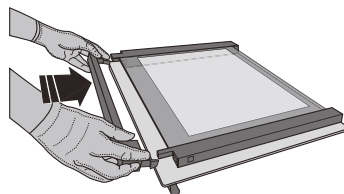
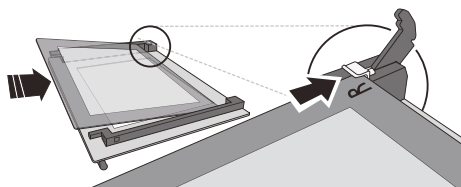


2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.



3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "R")

πριν τοποθετήσετε ξανά το εσωτερικό τμήμα του τζαμιού: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

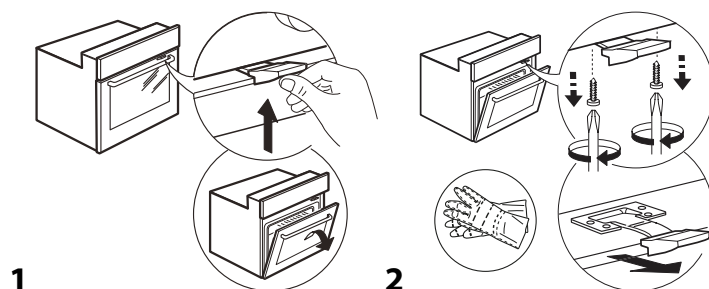
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
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.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Hot" και η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.	Πολύ υψηλή θερμοκρασία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία.
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σεν γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ*

Όταν διατηρείτε την κλειδαριά της πόρτας εγκατεστημένη, η πόρτα πρέπει να κλείνει με το χέρι. Για να ανοίξετε την πόρτα με τη συσκευή κλειδώματος πόρτας (δείτε την Εικ. 1).

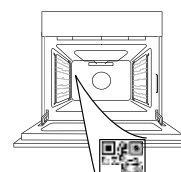
Μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή ασφάλειας της πόρτας εάν ακολουθήσετε τη σειρά των εικόνων (βλ. Εικ. 2).



* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

- Χρήση του κωδικού QR στη συσκευή σας
- Με επίσκεψη στην ιστοσελίδα **docs.whirlpool.eu/docs**
- 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.

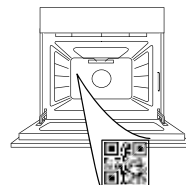


®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

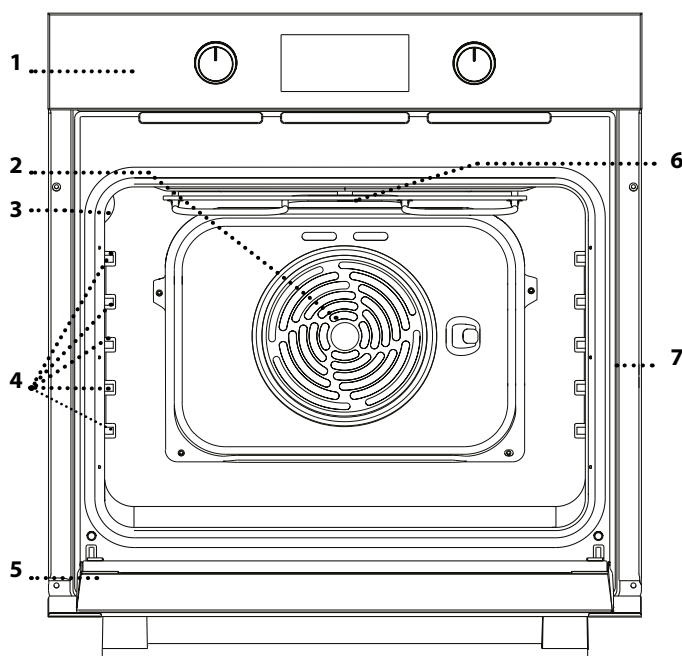
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DEL APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



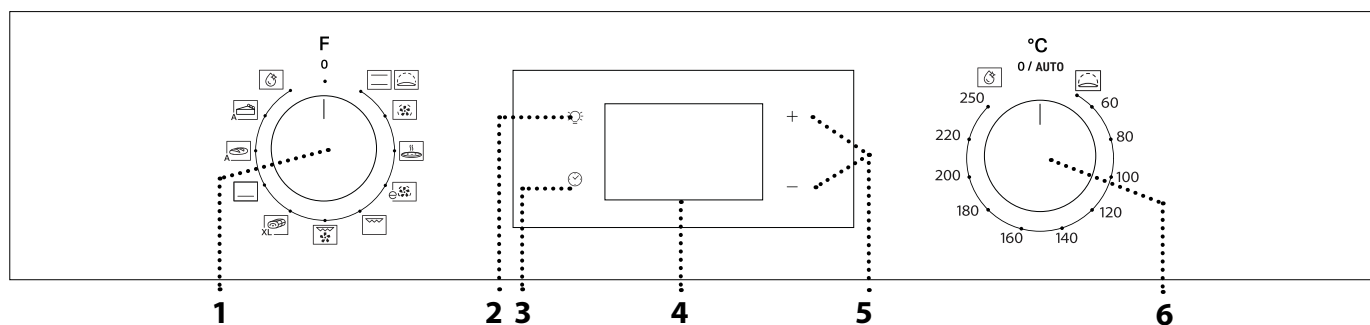
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador y resistencia circular (no visible)
3. Luz
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Placa de datos (no quitar)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. SELECTOR**

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

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse  para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA**5. BOTONES DE REGULACIÓN**

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

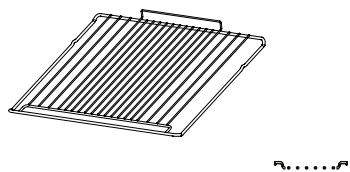
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

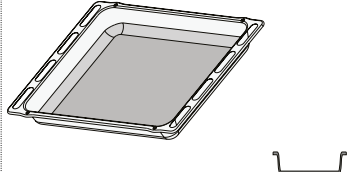
ACCESORIOS

REJILLA



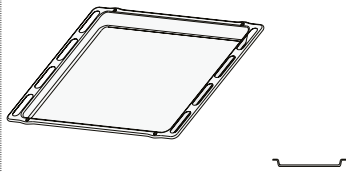
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



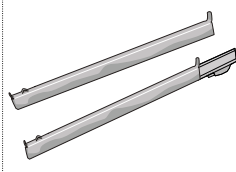
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para la cocción de 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 pueden variar dependiendo del modelo comprado.
Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

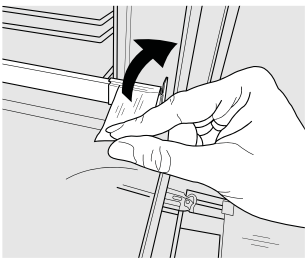
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

• Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la

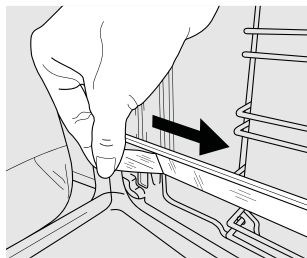
parte trasera elevada (orientada hacia arriba).
Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.
• Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



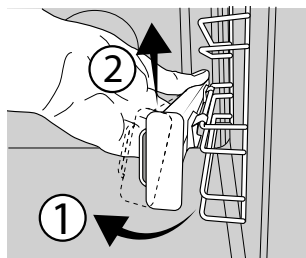
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

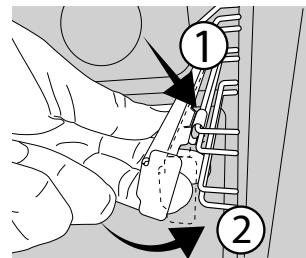
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Si el icono parpadea, por ejemplo después de un corte

de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

2. 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 250 °C durante una hora aproximadamente.

Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.



AIRE FORZADO

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



PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



AIRE FORZADO ECO *

Para cocinar asados y carne rellena 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, pero se puede volver a encender pulsando



GRILL (PARRILLA)

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasa debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasa para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



MAXI COOKING

XL

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.



BOTTOM HEATING (CALENTAMIENTO INFERIOR)

Útil para gratinar el fondo de las comidas. Función también recomendada para la cocción lenta, para terminar de cocinar platos con una consistencia muy líquida o concentrar salsas y salsas.



PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para activar la función ponga los alimentos dentro del horno, gire el mando del termostato a 0 y el mando de la función a icono. Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar el nivel de cocción 2 ó 3.



PASTRY AUTO (PASTELERÍA AUTO)

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Para activar la función ponga los alimentos dentro del horno, gire el mando del termostato a 0 y el mando de la función a icono. Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar el nivel de cocción 2 ó 3.



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. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el icono. Se recomienda utilizar esta función durante 35'. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

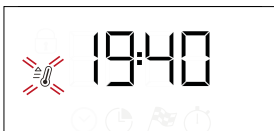
Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función no se iniciará si el selector del termostato está en la posición **0** /AUTO. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción

(solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

SMART CLEAN

Para activar la función de limpieza "Smart Clean", vierta 100 - 120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el *mando de selección* y el *mando del termostato* hacia el icono . La función se activará automáticamente: la pantalla muestra el tiempo restante hasta el final; alternando con "HYD".



Tenga en cuenta: La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza. Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento está activa.

Cuando se alcance la temperatura ajustada, el icono se vuelve fijo y sonará una nueva señal acústica para indicar que es posible introducir los alimentos e iniciar la cocción.

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

Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en 0.

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use - para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Una vez programada la duración de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función permanecerá en pausa hasta que se inicie automáticamente en el tiempo calculado en función de la hora de finalización de la cocción seleccionada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el selector a AUTO.

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

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



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  «00:00» y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para configurar la hora y pulse  para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use - para reconfigurar el tiempo a «00:00».

NOTES

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Aproveche el calor residual: Apague el horno 5/10 minutos antes de que termine la cocción para aprovechar el calor residual.
- Mantén la puerta cerrada: si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que deja escapar el calor.
- Cocine porciones más grandes: utilice el horno principalmente para platos más grandes (por ejemplo, carne de más de 1 kg) o raciones más abundantes, para aprovechar al máximo la energía utilizada.
- Limpie regularmente la junta de la puerta: un cierre limpio evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficaz.
- Precalentar sólo cuando sea necesario: Precalienta el horno solo si la receta o la tabla de cocción lo recomiendan.
- Elija bandejas de horno oscuras: Las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficacia de la cocción.
- Planifique su cocina: prepare varios platos seguidos para aprovechar el calor residual y evitar un precalentamiento adicional.
- Seleccione el programa de ahorro de energía: Utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para conocer las entradas adicionales.
- Retire los accesorios no utilizados: retire las bandejas o rejillas que no necesite para mejorar la eficacia de la circulación del calor y reducir la capacidad térmica del producto.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Leavened cakes (Tartas esponjosas)		Sí	170	30 - 50	3 
		Sí	160	30 - 50	2 
		Sí	160	40 - 60	4 
Tartas rellenas (Tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35 - 90	2 
		Sí	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3 
		Sí	160	25 - 35	3 
		Sí	150	35 - 45	4  2 
Choux buns (Lionesas)		Sí	180 - 210	30 - 40	3 
		Sí	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sí	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Merengues		Sí	90	150 - 200	3 
		Sí	90	140 - 200	4  2 
		Sí	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sí	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3 
		Sí	230 - 250	10 - 25	4  2 
Tartas saladas (tarta de verduras, tartas saladas)		Sí	180 - 200	40 - 55	3 
		Sí	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sí	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	3 
		Sí	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Sí	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2 
Cordero/ternera / carne de res/ cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3 
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	3 
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2 
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2 
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	3 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets / slices (Filetes de pescado/porciones)		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Salchichas/pinchos morunos/ costillas/hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Papas asadas)		Sí	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable (Verduras) gratinadas		-	200 - 210	25 - 55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 2
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	3

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

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

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja para hornear sobre rejilla	 Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	 Grasera / Bandeja pastelera	 Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua		
FUNCIONES	 Convencional	 Aire forzado	 Pizza	 MAXI COOKING	 Parrilla	 Turbo Grill	 Eco Aire forzado

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

acer, 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.

Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ayudar a ablandar y eliminar los residuos, facilitando la limpieza manual de la cavidad y los accesorios.

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.

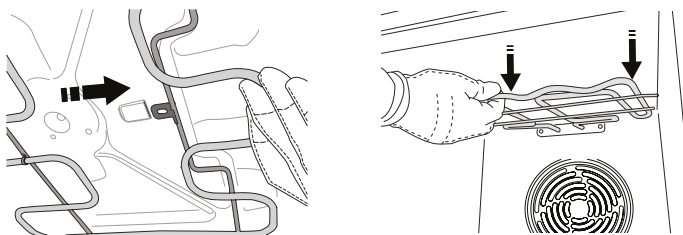
- La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

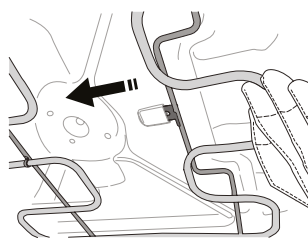
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Extraiga el elemento calefactor de su alojamiento y, a continuación, bájelo.

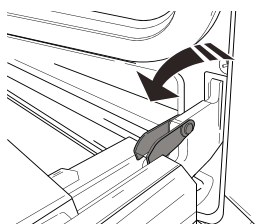


2. Para volver a colocar el elemento calefactor en su posición, levántelo, tire ligeramente hacia usted y asegúrese de que el soporte de la lengüeta está bien colocado.

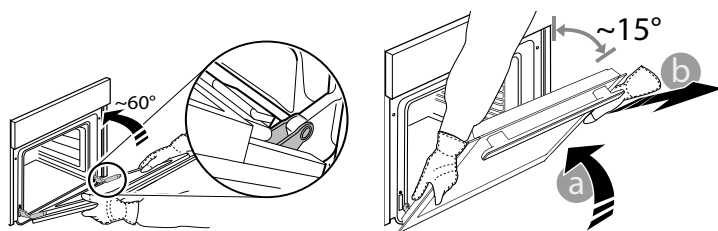


CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



3. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b). Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



4. 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.

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

6. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

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.

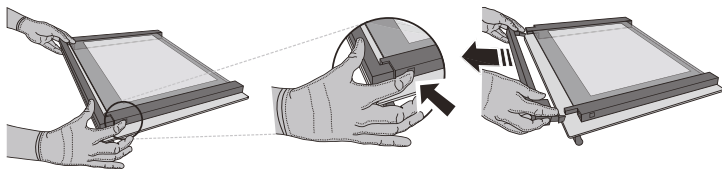
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada

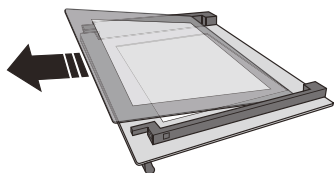
específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, presione simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.

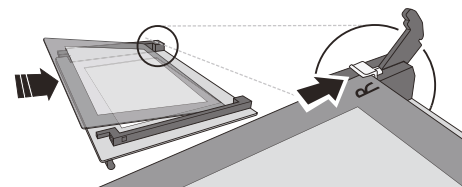


2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

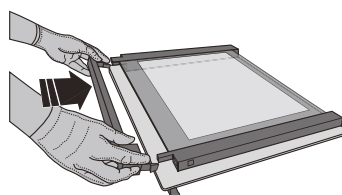


3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "R") antes de volver a colocar la hoja interna: Para colocar las

hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca «R» se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



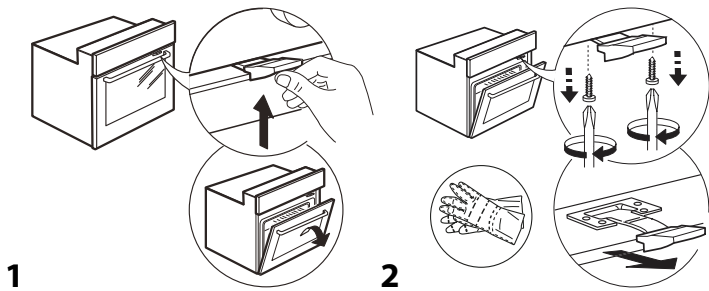
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

DISPOSITIVO DE BLOQUEO DE LA PUERTA*

Si se mantiene el bloqueo de la puerta instalado, esta debe cerrarse manualmente. Para abrir la puerta con el dispositivo de bloqueo (*consulte la Fig. 1*).

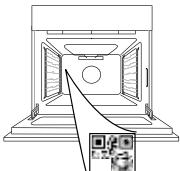
El bloqueo de seguridad de la puerta se puede quitar siguiendo los pasos indicados en la *Figura 2*



* Disponible en determinados modelos solamente

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

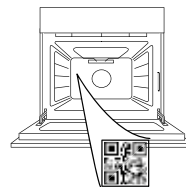
- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitar nuestro sitio web docs.whirlpool.eu/docs
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Posventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

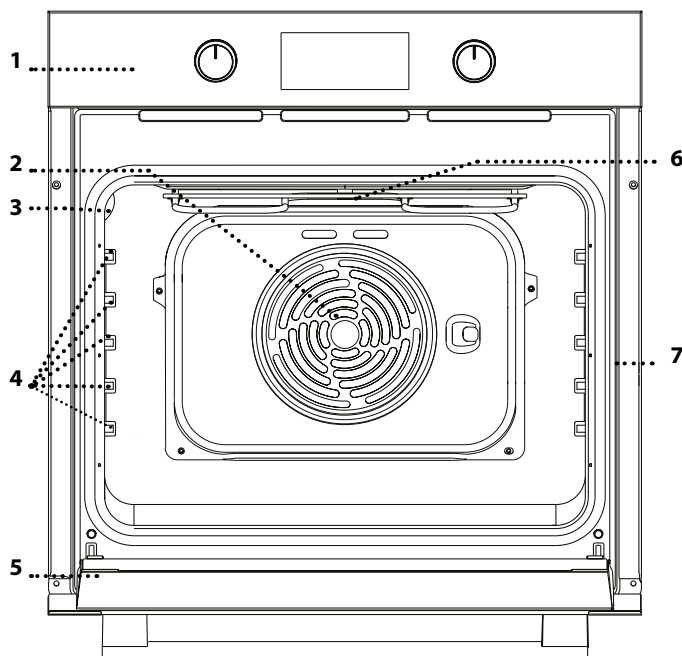
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.register10.eu

**TÄPSEMA TEABE SAAMISEKS
SKANNIGE OMA SEADME
QR-KOOD**


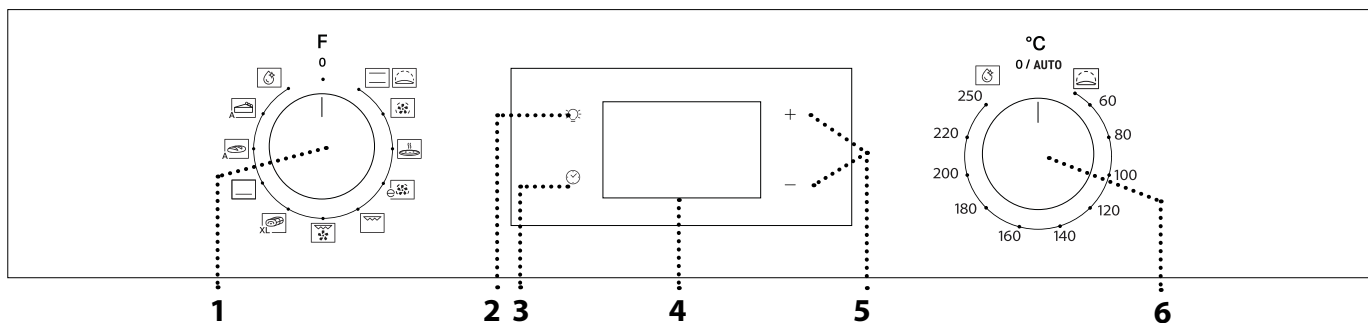
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Lamp
4. Riiulisiinid
5. Üks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Andmeplaat (ärge eemaldage)

JUHTPANEELI KIRJELDUS

**1. VALIKUNUPP**

Ahju sisselülitamiseks ja funktsiooni valimiseks. Ahju väljalülitamiseks keerake nupp asendisse 0.

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades ☀️ lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks. Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. EKRAAN**5. SEADENUPUD**

Küpsetusaja muutmiseks.

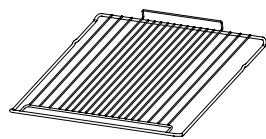
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele: Nupu tüüp võib mudeli tüübist erineda. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

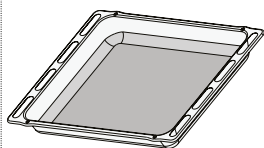
TARVIKUD

TRAATREST



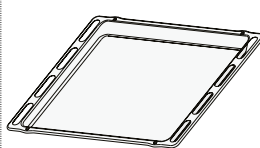
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



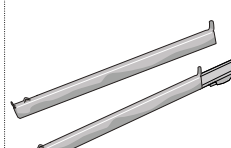
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

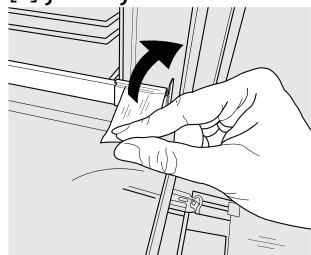
• Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

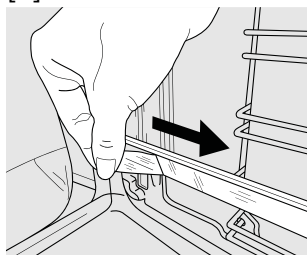
• Muud tarvikud, nagu küpsetusplaat, tuleb asetada horisontaalselt, lastes neil siinidel liikuda.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



[a]



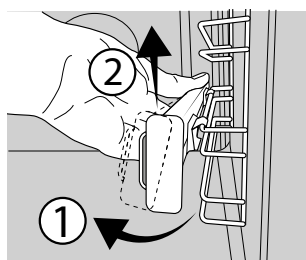
[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

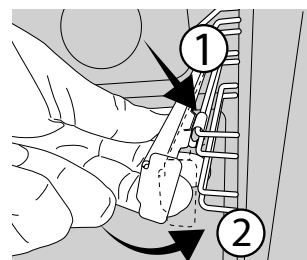
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiini üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

1. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.

2. Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinal, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg: Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon  ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Kasutage tundide valimiseks nuppe + või - ning vajutage kinnitamiseks nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik.

Valige nuppudega + ja - minutid ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

Pange tähele: Kui ikoon  vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaja uuesti määrama.

2. KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

FUNKTSIOONID

CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE)

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

RISING (KERGITAMINE)

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostaadinupp vastavale ikoonile.

FORCED AIR (ÕHU SUNDINGLUS)

Samal ajal mitmel eri tasemel (kuni kolmel) erinevate roogade küpsetamiseks, mis vajavad valmistamiseks sama temperatuuri. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

PIZZA (PITSA)

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

ECO FORCED AIR (SÄÄSTLIK SUNDÕHK) *

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

GRILL (GRILLIMINE)

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

XL Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.

BOTTOM HEATING (ALUMINE KUUMUTUS)

Sobib roogade põhjade pruunistamiseks. Funktsiooni soovitatakse kasutada ka aeglaseks toiduvalmistamiseks, et saavutada väga vedela konsistentsiga roog või kontsentreeritud kastmed ja soustid.

BREAD AUTO (SAIA AUTOMAATKÜPSETUS)

A See funktsioon valib saia jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Funktsiooni aktiveerimiseks asetage toit ahju, keerake termostaadinupp 0-le ja funktsiooni nupp ikoonile . Parima tulemuse saavutamiseks on soovitatav kasutada küpsetustaset 2 või 3.

PASTRY AUTO (KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS)

See funktsioon valib kookide jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Funktsiooni aktiveerimiseks asetage toit ahju, keerake termostaadinupp 0-le ja funktsiooni nupp ikoonile . Parima tulemuse saavutamiseks on soovitatav kasutada küpsetustaset 2 või 3.

SMARTCLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus vabaneb madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Puhastusfunktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Kasutage funktsiooni 35'. Ikoonide asetus ei märgi puhastussükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

* Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kolab helisignaali.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake *termostaadinupp*, et määrata soovitud temperatuur.



Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitunud, kui termostaadinupp on asendis **0** /AUTO. Saate määrata

küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

SMART CLEAN

Puhastusfunktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikoonile  juurde. Funktsioon käivitub automaatselt: Ekraanil kuvatakse lõpuni jäänud aeg; vaheldumine „HYD“ -ga.



Pange tähele: Ikoonide asetus ei märgi puhastussükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

Pange tähele: Selle funktsiooni puhul võimalik programmeerida ainult lõpuaega. Kestuseks on automaatselt määratud 35 minutit.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, annavad helisignaali ja ekraanil vilkuv ikoon  märku, et eelkuumutamise etapp on aktiveeritud.

Kui saavutatud on valitud temperatuur, lõpetab ikoon vilkumise ja kõlab uus helisignaal, mis tähendab, et toidu võib ahju panna ja alustada selle küpsetamist. Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetamise tulemusele halvasti mõjuda. Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon ☺ ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele: Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis 0.

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

DURATION (KESTUS)

Vajutage nuppu ☺, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ☺ ja „00:00“.



Valige nuppudega + ja - soovitud küpsetusaeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu ☺.

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele: Valitud küpsetusaja tühistamiseks vajutage nuppu ☺, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ☺, seejärel lähtestage nupuga - küpsetusaeg väärtusele „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu ☺, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ☺ ja praegune kellaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu + või - ja kinnitamiseks vajutage ☺.

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: Funktsioon jääb pausile, kuni see automaatselt käivitatakse valitud küpsetusaja lõpu järgi arvutatud kellaajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, milleks keerake valikunupp asendisse 0 / AUTO.

Käivitamise viivitusefunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

END OF COOKING (KÜPSETAMISE LÕPP)

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.



Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „0“ ahju väljalülitamiseks.

Pange tähele: Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina (nii

funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud).

Vajutage nuppu ☺, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ☺ ja „00:00“.



Valige nuppudega + ja - soovitud aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu ☺.

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Pange tähele: Taimeri tühistamiseks vajutage nuppu ☺, kuni ikoon ☺ hakkab vilkuma, seejärel lähtestage nupuga - aeg väärtusele „00:00“.

• MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga.
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.

• ENERGIATÕHUSUSE MÄRKMED

- Kasutage ära jääksoojust: lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu, et kasutada järelejäänud soojust.
- Hoidke uks kinni: võimalusel vältige ahju ukse avamist küpsetamise ajal, sest see laseb kuumuse välja.
- Valmistage suuremaid portsjoneid: kasutage ahju peamiselt suuremate roogade (nt üle 1 kg liha) või suuremate portsjonite valmistamiseks, et energiast maksimumi võtta.
- Puhastage uks tihendit regulaarselt: puhas tihend takistab soojuskadu ja tagab tõhusa toiduvalmistamise.
- Eelsoojendage ainult siis, kui see on vajalik: eelsoojendage ahju ainult siis, kui seda on soovitatud retseptis või küpsetustabelis.
- Valige tumedad küpsetusplaadid: tumedad plaadid neelavad soojust paremini, täiustades küpsetamise tõhusust.
- Planeerige oma toiduvalmistamist: valmistage mitu rooga järjest, et kasutada jääksoojust ja vältida täiendavat eelsoojendamist.
- Valige energiasäästuprogramm: kasutada spetsiaalset ECO-programmi väiksema energiatarbimise tagamiseks. Lisateabe saamiseks vaadake küpsetustabelit.
- Eemaldage kasutamata tarvikud: võtke välja plaadid või riulid, mida te ei vaja, et parandada soojusringluse efektiivsust ja vähendada toote soojusmahtuvust.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 – 50	3
		Jah	160	30 – 50	2
		Jah	160	40 – 60	4
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160 – 200	35 – 90	2
		Jah	160 – 200	40–90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	150	35 – 45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180–210	30 – 40	3
		Jah	180 – 200	35 – 45	4 2
		Jah	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Jah	190 – 250	20 – 50	4 2
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 20	3
		Jah	230-250	10 – 25	4 2
Salty cakes (Soolased pirukad) (kõögiviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180 – 200	40–55	3
		Jah	180 – 200	45 – 60	4 2
		Jah	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 2
		Jah	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 – 200	45 – 65	2
Lammas/vasikas/ veis/siga 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		Jah	180 – 190	110 – 150	3
Kana / küülik / part 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		—	190 – 200	100–160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	170 - 190	30 - 45	2
Täidetud kõögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 – 200	50 – 70	3
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5
Kalafilee/-lõigud		—	230–250	15–30 *	4 3

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		—	250	15–30 *	5 4
Grillkana 1-1,3 kg		Jah	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 – 210	35–50 **	3
Lambakoot		Jah	200 – 210	60 – 90 **	3
Ahjukaartulid		Jah	200 – 210	35 – 55	2
Köögiviljagratään		—	200 – 210	25 – 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Terve söögikord: puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		—	170 – 180	100 – 150	3

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

TARVIKUD					
	Traatrest	Küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann/ küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

FUNKTSIOONID							
	Tavapärane	Sundõhk	Pitsa	Maxi cooking (suur küpsetamine)	Grill	Turbo grill	Ökonoomne sundõhk

PUHASTUS JA HOOLDUS

Enne hooldamist või puhastamist veenduge, et ahi on maha jahtunud.

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut,

abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda. Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti

ühendada.

Jääkide pehmemendamiseks ja eemaldamiseks võib kasutada tavalist ahjupuhastusvahendit, mis lihtsustab ahju sisemuse ja lisatarvikute käsitsi puhastamist.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid.

Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsna.

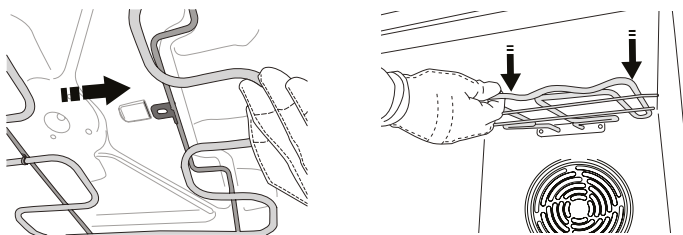
- Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

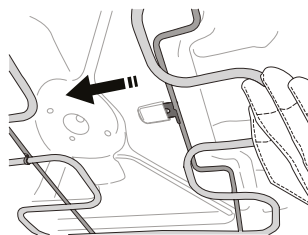
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LANGETAMINE

1. Eemaldage kütteelement pesast ja viige see madalamale.

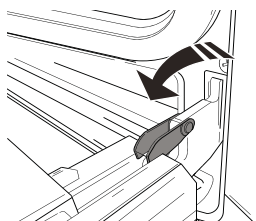


2. Kütteelemendi tagasi paigaldamiseks tõstke see üles, tõmmake enda suunas ja veenduge, et lapatsi tugi on pesas.

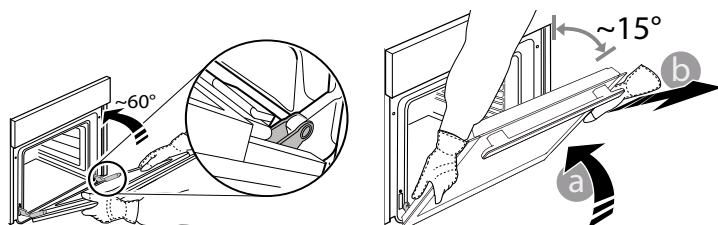


UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.



3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi: Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

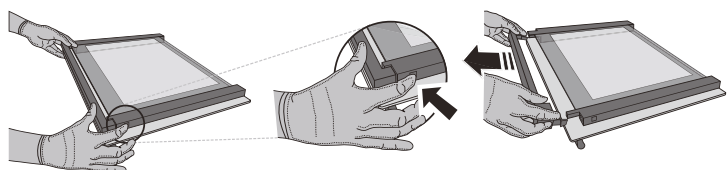
Pange tähele: Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne.

Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinale ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

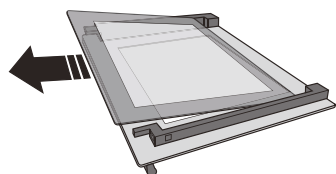
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.

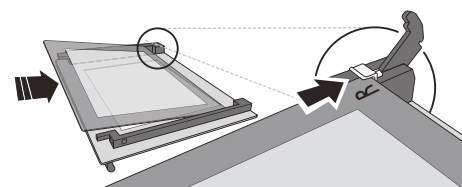


2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.

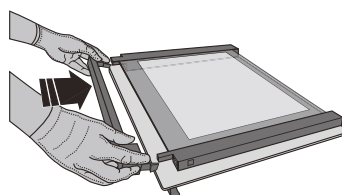


3. Paigaldage uuesti vaheplaat (tähistatud R-tähega)

enne siseplaadi paigaldamist: Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugelele, seejärel langetage see paika. Korrake sama mõlema klaastahvliga.



4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

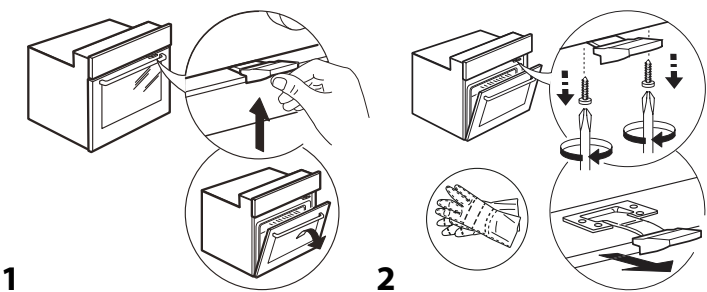


RIKKEOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima müügijärgse teenindusega.

UKSELUKU SEADE*

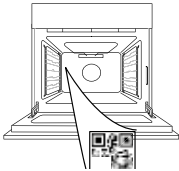
Kui ukسلukk on paigaldatud, tuleb uks käsitsi sulgeda. Ukselukku seadmega ukse avamiseks (vt joon. 1).
Ukse ohutusseadme eemaldamiseks järgige kujutistel toodud järjekorda (vt joonis 2).



* Saadaval ainult teatud mudelitel

Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti **docs.whirlpool.eu/docs**
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

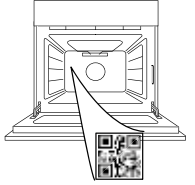
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

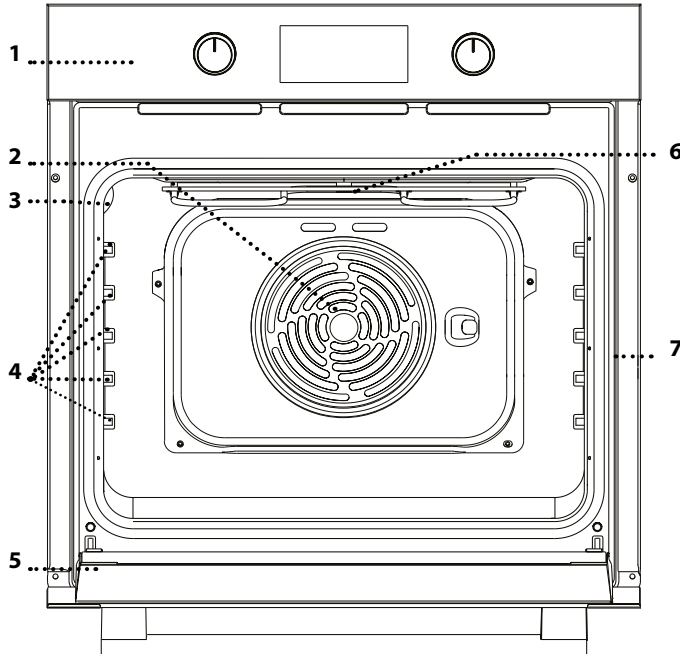


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**

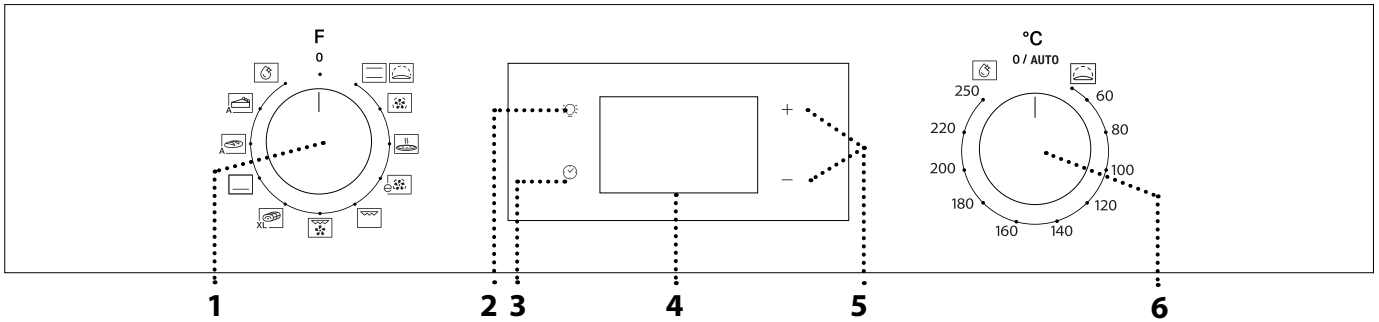


TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Ylempi lämmitysvastus/grilli
7. Arvokilpi (älä poista)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

**1. VALINTANUPPI**

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.
0-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO

Uunin ollessa päällä sytytä tai sammuta uunitilan lamppu painamalla .

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tarvitaan kypsennysaikojen, viivästetyn käynnistykseen ja ajastimen asettamiseen.
Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

4. NÄYTTÖ

5. SÄÄTÖPAINIKKEET
Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

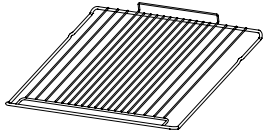
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja asetettaessa.

Huomaa: Valitsimen tyyppi saattaa vaihdella mallityypistä riippuen. Jos nuppeja käytetään painamalla ne alas, nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

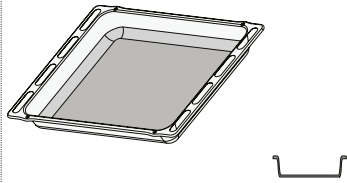
VARUSTEET

RITILÄ



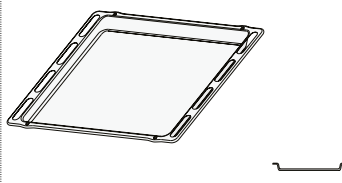
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU *



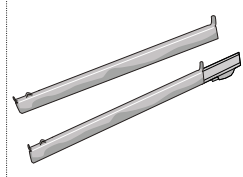
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



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

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

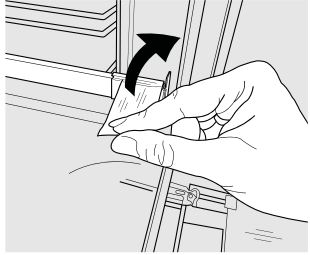
• Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

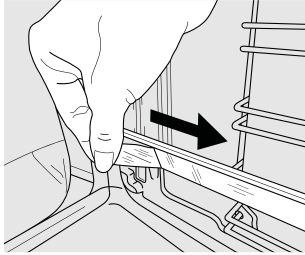
• Muut varusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

LIUKUKISKOT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



[a]



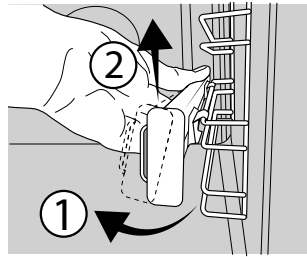
[b]

LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

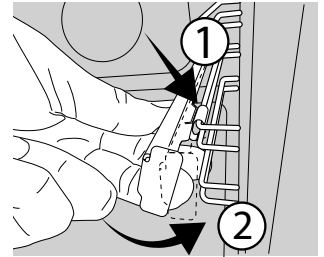
Vedä liukukiskon alaosaa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosaa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



[c]



[d]

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.
2. Hyllykköohjaimet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalla ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta hyllykköohjain tulee tukevasti paikalleen.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina ☺ kunnes kuvake ☺ ja kaksi tuntia tarkoittavaa numeromerkkiä alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta tunnit + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla ☺. Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla ☺.

Huomaa: Kun ☺-kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, aika on asetettava uudelleen.

2. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunist suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat tarvikkeet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan.

Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

TOIMINNOT



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.



KOHOTUS

Helpottaa makeiden tai suolaisten taikinoiden kohottamista. Toiminto aktivoidaan kääntämällä lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle.



KIERTOILMA

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



PIZZA

Erityyppisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen paistaminen. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä.



SÄÄSTÖ KIERTOILMA*

Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentyminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla .



GRILLI

Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden grillaus, gratinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Lihaa grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.



TURBOGRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.



ISOT LIHAPALAT

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään asettamalla haluamasi lämpötila *lämpötilan valitsinta* kääntäen.



Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppiä tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on kohdassa **O** /AUTO. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.

BOTTOM HEATING (ALALÄMPÖ)

Käytetään ruokalajien pohjan ruskistamiseen. Toimintoa suositellaan hitaaseen kypsennykseen, erittäin nestepitoisten ruokalajien kypsennyksen päättämiseen tai kastikkeiden saostamiseen.

BREAD AUTO (LEIPÄ AUTO)

A  Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan leipää varten. Tämä toiminto aktivoidaan laittamalla ruoka uunin sisään, kääntämällä termostaatin nuppi asentoon 0 ja toiminnon nuppi kuvakkeen  kohdalle. Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa käyttää tasoa 2 tai 3.

PASTRY AUTO (KAKUT AUTO)

A  Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakuja varten. Tämä toiminto aktivoidaan laittamalla ruoka uunin sisään, kääntämällä termostaatin nuppi asentoon 0 ja toiminnon nuppi kuvakkeen  kohdalle. Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa käyttää tasoa 2 tai 3.

SMARTCLEAN (SMARTCLEAN-PUHDISTUSTOIMINTO)

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean" -puhdistustoiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen  kohdalle. On parasta käyttää toimintoa 35 minuutin ajan. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

SMART CLEAN

"Smart Clean" -puhdistustoiminto aktivoidaan kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* -kuvakkeen kohdalle. Toiminto aktivoituu automaattisesti: näytössä näkyy jäljellä oleva aika; vuorotellen tekstin "HYD" kanssa.



Huomaa: Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.

Huomaa: Tälle toiminnolle on mahdollista ohjelmoida ainoastaan päättymisaika. Kestoksi on automaattisesti asetettu 35 minuuttia.

3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake  ilmoittavat, että esilämmitysvaihe on aktiivisena.

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuvake lakkaa vilkkumasta ja uusi äänimerkki ilmaisee, että ruoka voidaan laittaa uuniin sisään ja kypsennys voi alkaa.

Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmitysvaiheen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto ei ole enää käynnissä, kuvake  saattaa näkyä edelleen näytöllä sittenkin, kun jäähdytyspuhallin on sammunut; tämä tarkoittaa, että uunissa on jälkilämpöä.

Huomaa: Aika, jonka jälkeen kuvake sammuu, vaihtelee, sillä se riippuu useista eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa tuotteen katsotaan olevan pois päältä kun valintanupin osoitin on kohdassa 0.

4. KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI

Ennen kypsennyksen ohjelmoinnin aloittamista on valittava toiminto.

KESTO

Pidä painettuna  kunnes -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi kypsennysaika + - tai - -painikkeella ja vahvasta sitten painamalla . Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt. Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttämällä - -painiketta. Tähän kypsennysaikaan kuuluu esilämmitysvaihe.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennyksen kesto on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes  kuvake ja nykyinen kellonaika alkavat vilkkua näytöllä.



Valitse haluamasi kypsennyksen päättymisaika + - tai - -painikkeella ja vahvasta sitten painamalla . Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti valitun kypsennyksen loppumisaika mukaisesti laskettuna aikana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä valintanuppia 0 / AUTO. Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin eri toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni kääntämällä nuppi kohtaan 0.

Huomaa: Jos ajastin on päällä, näytössä näkyy "END" vuorotellen jäljelläolevan ajan kanssa.

5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttöä

ajastimena, joko jonkin toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena.

Pidä  painettuna, kunnes  ja "00:00" kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla .

Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomaa: Ajastin peruutetaan painamalla  kunnes -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" painamalla - .

. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.

. ENERGIATEHOKKUUTTA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Hyödynnä jäännöslämpöä: sammuta uuni 5–10 minuuttia ennen kypsennyksen loppumista, jotta jäljellä oleva lämpö voidaan käyttää.
- Pidä luukku suljettuna: vältä mahdollisuuksien mukaan uunin luukun avaamista kypsennyksen aikana, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.
- Kypsennä suurempia annoksia: käytä uunia pääasiassa isompien ruokien (esim. yli 1 kg:n liha) tai suurempien annosten valmistukseen, jotta käytät energian mahdollisimman tarkkaan hyväksi.
- Puhdista luukun tiiviste säännöllisesti: puhdas tiiviste estää lämpöhäviöitä ja takaa tehokkaan kypsennyksen.
- Esilämmitä vain tarvittaessa: esilämmitä uuni vain jos reseptissä tai kypsennystaulukossa kehoitetaan tekemään näin.
- Valitse tummia leivinpeltejä: tummat pellit imevät lämpöä paremmin, jolloin kypsennysteho paranee.
- Suunnittele ruoanlaitto: valmista useita ruokia peräkkäin jäännöslämmön hyödyntämiseksi ja turhan esilämmityksen välttämiseksi.
- Valitse energiaa säästävä ohjelma: käytä erityistä ECO-ohjelmaa pienempää energiankulutusta varten. Katso kypsennystaulukosta lisää vinkkejä.
- Poista tarvikkeet, joita ei käytä: ota pois tarpeettomat pellit tai rutilät; tämä tehostaa lämmönkiertoa ja pienentää lämpöhukkaa.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut		Kyllä	170	30 – 50	3 
		Kyllä	160	30 – 50	2 
		Kyllä	160	40 – 60	4 
Täytekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 – 200	35 - 90	2 
		Kyllä	160 – 200	40 - 90	4  2 
Pikkuleivät / tarteletit		Kyllä	160	25 - 35	3 
		Kyllä	160	25 - 35	3 
		Kyllä	150	35 – 45	4  2 
Choux buns (Tuulihatut)		Kyllä	180 - 210	30 – 40	3 
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	4  2 
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	5  3  1 
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3 
		Kyllä	90	140 - 200	4  2 
		Kyllä	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pakastepizza		Kyllä	250	10 – 20	3 
		Kyllä	230-250	10 - 25	4  2 
Voileipäkakut (kasvispiiras, Piiraat)		Kyllä	180 – 200	40 – 55	3 
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	4  2 
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	5  3  1 
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3 
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4  2 
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 – 200	45 - 65	2 
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3 
Kamarallinen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 – 190	110 - 150	3 
Kana / kani / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkkuna / hanhi 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	2 
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2 
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 70	3 
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5 
Kalafileet/palat		–	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihipihvit		–	250	15 - 30 *	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		Kyllä	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Raaka paahtopaisti 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50 **	3
Karitsan koipi / potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90 **	3
Paahdetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55	2
Kasvisgratiini		–	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Paisti / täytetty paisti		–	170 - 180	100 - 150	3

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

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

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

Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.

TARVIKKEET					
	Ritilä	Leivnastia ritilällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

TOIMINNOT							
	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Maxi cooking (Isot lihapalat)	Grillaus	Turbogrilli	Säästö Kiertoilma

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrupesuria.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/

syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa. Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön

suorittamista.

Tavallista uuninpuhdistusainetta voidaan käyttää pehmentämään ja poistamaan jäänteitä, mikä helpottaa uunin sisätilan ja lisävarusteiden pesemistä käsin.

ULKOPINNAT

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

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat.

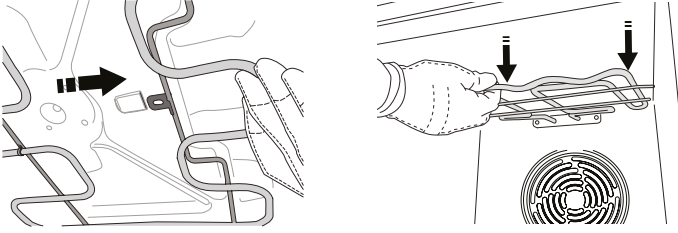
- Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.
- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

TARVIKKEET

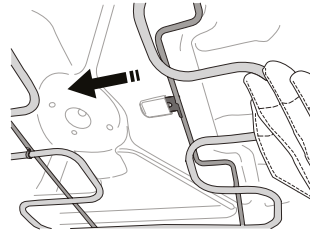
Upota tarvikkeet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele tarvikkeita uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

LASKE YLEMPI LÄMMITYSELEMENTTI ALAS

1. Irrota lämmityselementti kiinnityksestään ja laske se sitten alas.

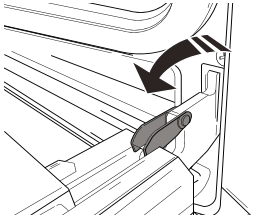


2. Palauta lämmityselementti paikalleen nostamalla sitä, vetämällä sitä hieman itseäsi kohti ja varmistamalla, että kannatinkieleke asettuu oikealle paikalleen.



LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

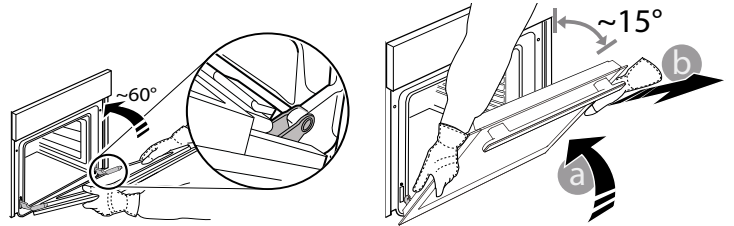
2. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



3. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmiin käsiin – älä kannattele luukkua kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).

Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



4. Asenna luukku takaisin siirtämällä se uunin lähelle, kohdistuen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.

5. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.

6. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

LAMPUN VAIHTO

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.

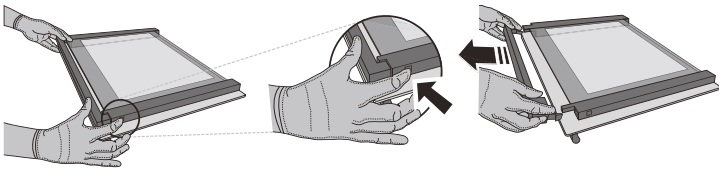
3. Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C

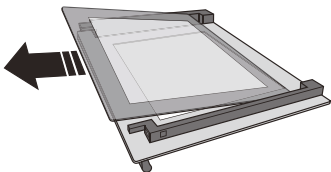
halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. - Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.

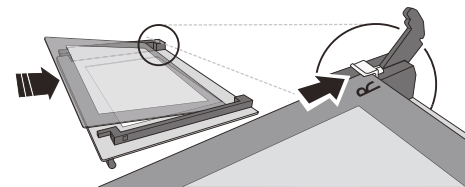


2. Nosta sisälasia siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.

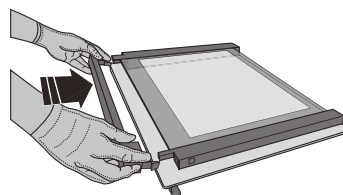


3. Asenna välipaneeli (jossa on merkintä "R") takaisin

ennen sisäpaneelin asentamista paikalleen. Lasipaneelit on sijoitettu oikein, jos vasemmanpuoleisesta kulmasta näkyy "R"-merkintä. Aseta ensin "R"-merkityn lasin pitkä sivu kannattimiin ja laske se sitten paikalleen. Toista tämä kummallekin lasipaneelille.



4. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: Naksahdus tarkoittaa, että se on tullut oikeaan asentoon. Varmista, että tiiviste on kunnossa ennen luukun asettamista paikalleen.



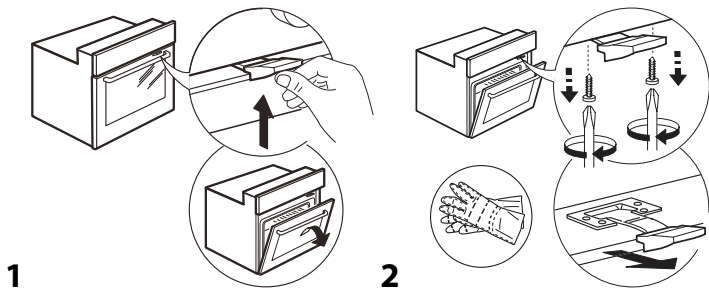
VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.
Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty.	Liian korkea lämpötila.	Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä. Valitse eri toiminto.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

LUUKUN LUKITSIN*

Kun luukun lukitsin on asennettuna, luukku on suljettava manuaalisesti. Luukun lukitsimella varustetun luukun avaaminen (ks. kuva 1).

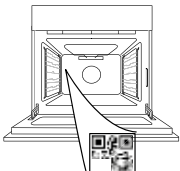
Luukun turvalukko voidaan irrottaa tekemällä kuvasarjan mukaiset toimenpiteet (ks. kuva 2).



* Saatavana vain eräissä malleissa

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

- Laitteen QR-koodia käyttämällä
- Verkkosivustolta docs.whirlpool.eu/docs
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

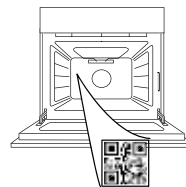


®/TM/© 2026 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

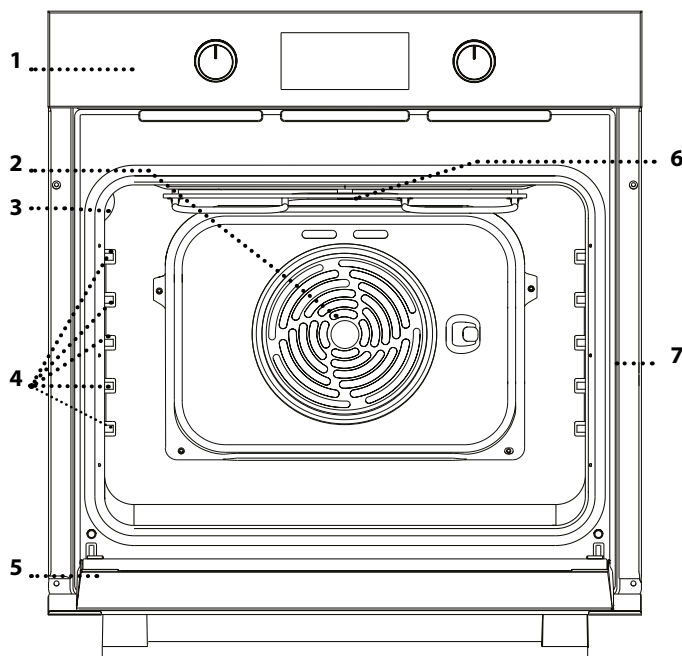
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



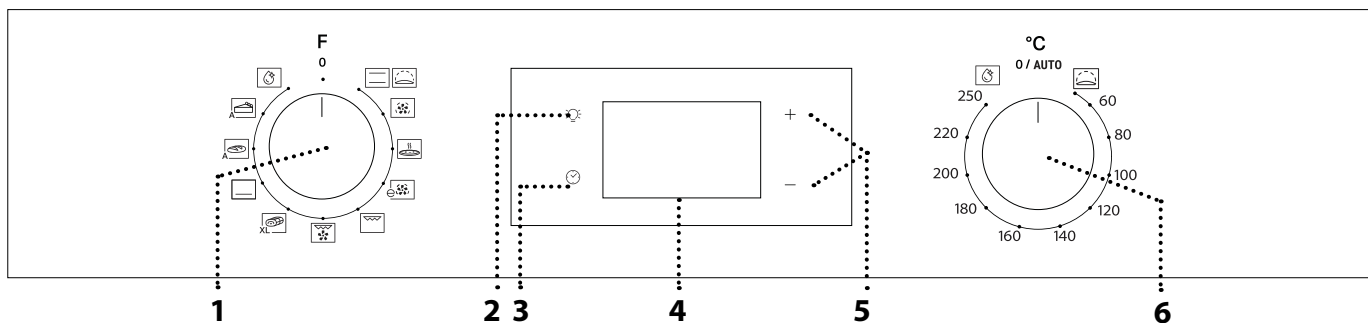
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez sur  pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

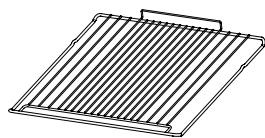
6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

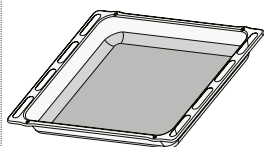
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



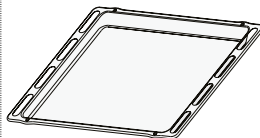
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



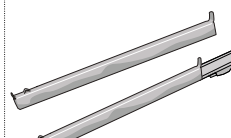
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement.

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

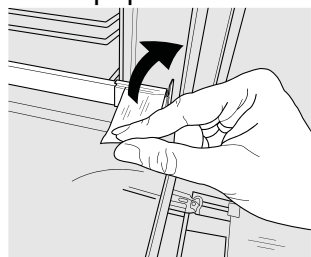
• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

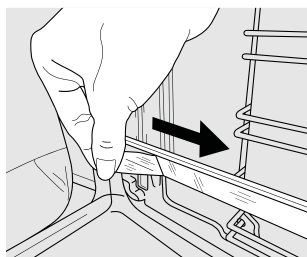
• Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



[a]



[b]

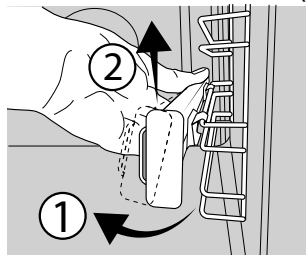
ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

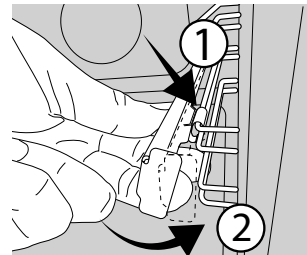
REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets

inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

2. Pour remplacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

FONCTIONS



CONVEC NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



LEVAGE DE LA PÂTE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.



CHALEUR PULSÉE

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



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



ÉCO CHALEUR PULSÉE *

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur



GRIL

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 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL (GRIL TURBO)

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



MAXI COOKING

XL Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs

à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



BOTTOM HEATING (CHAUFFAGE INFÉRIEUR)

Utile pour dorer le fond des plats. Fonction également recommandée pour la cuisson lente, pour terminer de cuire les plats avec une consistance très liquide ou des sauces concentrées.



PAIN AUTO

A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour activer la fonction, placez les aliments dans le four, tournez le bouton du thermostat sur 0 et le bouton de la fonction sur l'icône Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le niveau de cuisson 2 ou 3.



PASTRY AUTO (PÂTISSERIES AUTO)

A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Pour activer la fonction, placez les aliments dans le four, tournez le bouton du thermostat sur 0 et le bouton de la fonction sur l'icône Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le niveau de cuisson 2 ou 3.



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. Pour lancer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 -120 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône Il est conseillé d'utiliser la fonction pour 35'. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.



2. ACTIVEZ UNE FONCTION (ACTIVER UNE FONCTION)

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La

fonction ne démarre pas tant que le bouton de thermostat est sur la position **0** /AUTO. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 - 120 ml d'eau potable dans le fond du four, puis tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin ; en alternance avec « HYD ».



Veuillez noter : La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée.. Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant  peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veuillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur 0.

4. PROGRAMMING COOKING (PROGRAMMER LA CUISSON)

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURATION (DURÉE)

Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Veuillez noter : Pour annuler le temps de cuisson que vous avez réglé, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter à l'écran, puis utilisez - pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : la fonction restera en pause jusqu'à ce qu'elle démarre automatiquement dans le temps calculé sur la base de l'heure de fin sélectionnée.

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, coupez le four en tournant le bouton de sélection 0 / AUTO.

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo Gril.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une

différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Veuillez noter : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur  pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter, puis utilisez - pour remettre le temps à « 00:00 ».

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

NOTES SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Profitez de la chaleur résiduelle : éteignez le four 5/10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur restante.
- Gardez la porte fermée : si possible, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela permet à la chaleur de s'échapper.
- Cuisinez de plus grandes portions : utilisez le four principalement pour des plats plus grands (par exemple, une viande de plus de 1 kg) ou des portions plus importantes, afin de tirer le meilleur parti de l'énergie utilisée.
- Nettoyez régulièrement le joint de la porte : une étanchéité parfaite évite les pertes de chaleur et garantit une cuisson efficace.
- Ne préchauffez que lorsque c'est nécessaire : Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le recommande.
- Choisissez des lèchefrites foncées : Les plateaux foncés absorbent mieux la chaleur, ce qui améliore l'efficacité de la cuisson.
- Planifiez votre cuisson : préparez plusieurs plats à la suite pour utiliser la chaleur résiduelle et éviter un préchauffage supplémentaire.
- Sélectionnez le programme d'économie d'énergie : utilisez le programme ECO dédié pour réduire la consommation d'énergie. Se référer au tableau de cuisson pour les entrées supplémentaires.
- Retirez les accessoires non utilisés : retirez les plateaux ou les grilles dont vous n'avez pas besoin pour améliorer l'efficacité de la circulation de la chaleur et réduire la capacité thermique du produit.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	3 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	40 - 60	4 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2 
		Oui	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	150	35 - 45	4  2 
Choux buns (Chouquettes)		Oui	180 - 210	30 - 40	3 
		Oui	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Oui	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringues		Oui	90	150 - 200	3 
		Oui	90	140 - 200	4  2 
		Oui	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Oui	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3 
		Oui	230 - 250	10 - 25	4  2 
Gâteaux salés (tourte aux légumes, quiche et tarte)		Oui	180 - 200	40 - 55	3 
		Oui	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Oui	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Oui	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	3 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3 
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3 
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3 
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2 
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	3 
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4  1 
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Tourner les aliments à mi-cuisson

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

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Cuisson grosse pièce	Grill	Turbo grill	Éco Chaleur Pulsée

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à recurer 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.

Il est possible d'utiliser un produit nettoyant standard pour four afin de ramollir et d'éliminer les résidus, ce qui facilite le nettoyage manuel de la cavité et des accessoires.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.

Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les

résidus de nourriture.

Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre

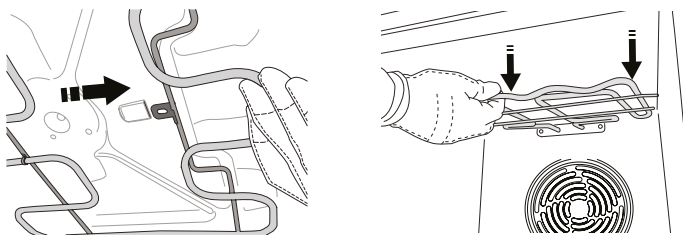
• Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

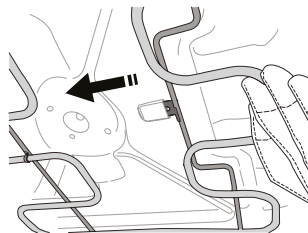
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

1. Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.

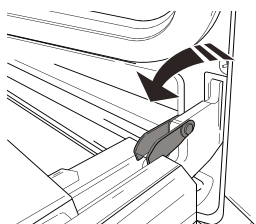


2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.



ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

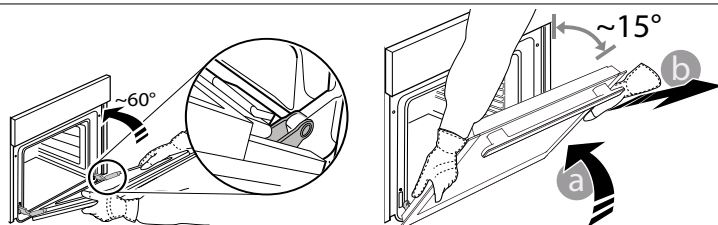
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



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 (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b). Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

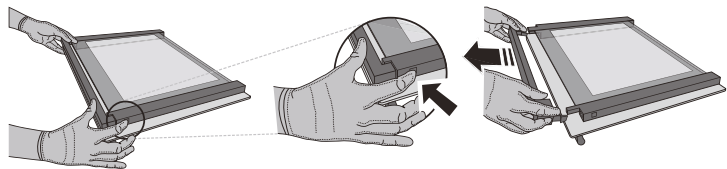
L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un

éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

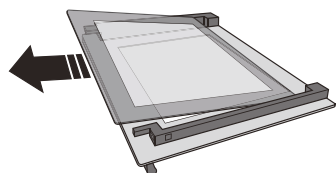
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.

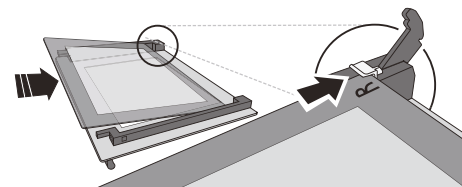


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

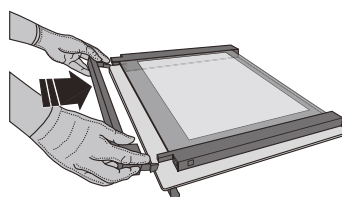


Remontez le panneau intermédiaire (marqué d'un « R »). Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer

correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



3. Remontez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



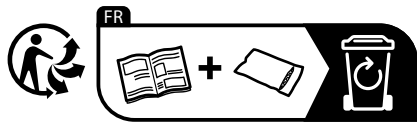
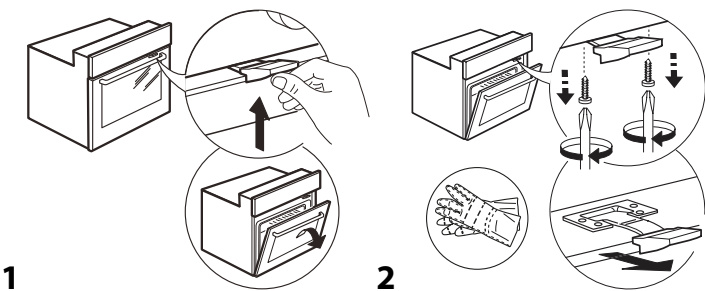
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.

DISPOSITIF DE VERROUILLAGE DE PORTE*

Lorsque le verrouillage de porte reste installé, la porte doit être fermée manuellement. Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage de porte (voir Fig. 1).

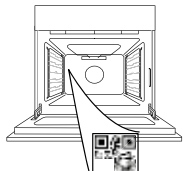
Le dispositif de sécurité de porte peut être retiré via la procédure illustrée ci-après (voir Fig. 2).



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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

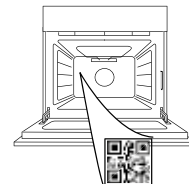


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

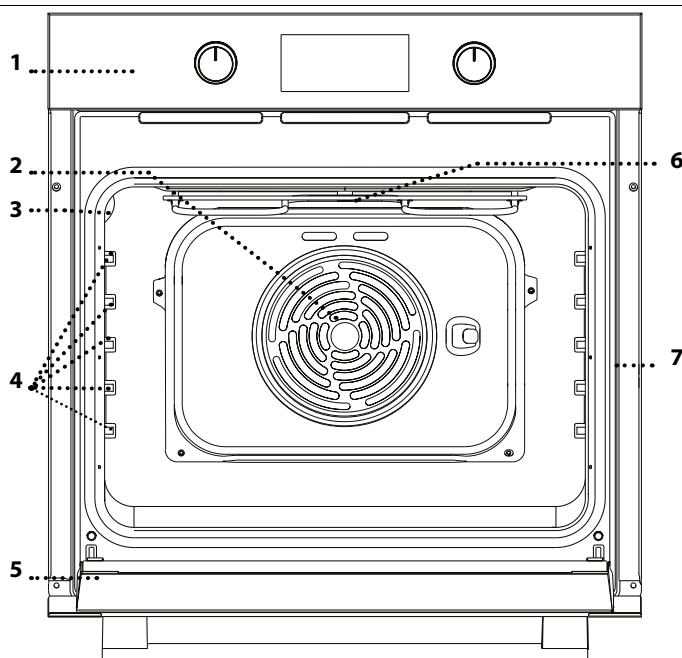
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu**

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



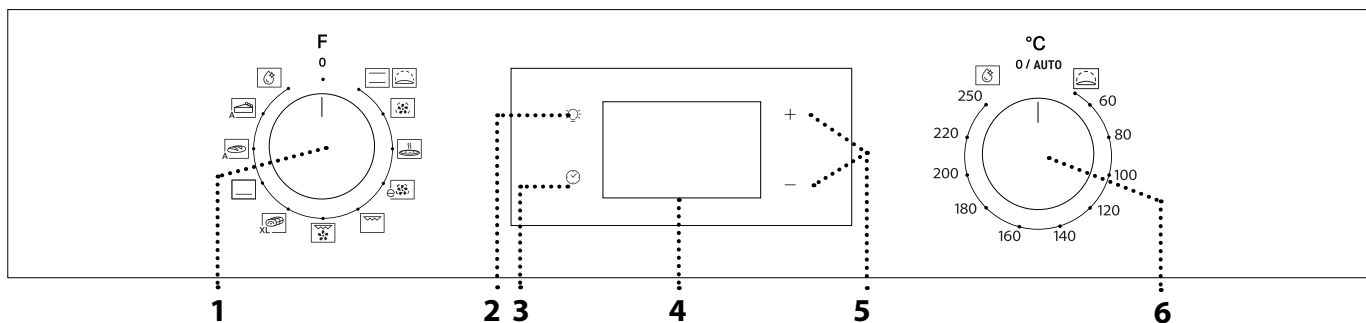
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator i kružni grijač (ne vidi se)
3. Žarulja
4. Vodičice rešetke (razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Identifikacijska pločica (ne skidati)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.

Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena. Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

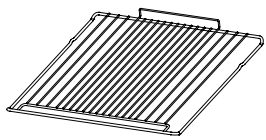
6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Napomena: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

DODATNI PRIBOR

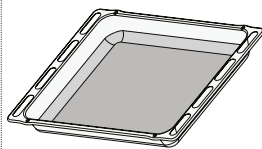
ŽIČANA REŠETKA



[a]

Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

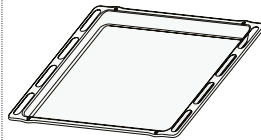
POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



[b]

Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

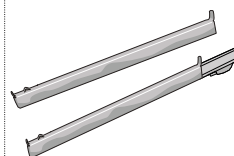
LIM ZA PEČENJE*



[c]

Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

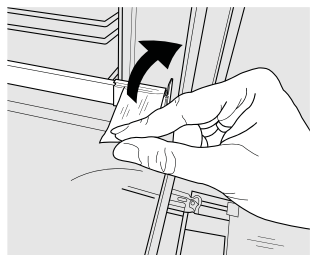
• Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

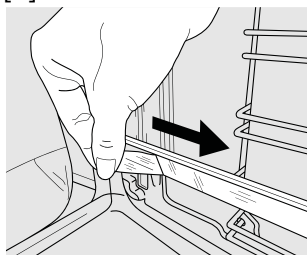
• Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE VODILICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]



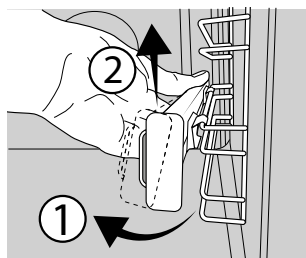
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

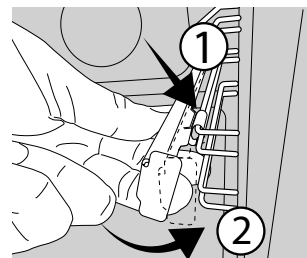
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetke (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetke sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]

SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodilice rešetke skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.

2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite sve dok ikona i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje sata i pritisnite za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite za potvrdu.

Napomena: Kada ikona treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE

-  **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.
-  **RISING (DIZANJE TIJESTA)**
Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Gumb termostata okrenite na ikonu kako biste uključili ovu funkciju.
-  **FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)**
Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.
-  **PIZZA**
Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.
-  **ECO FORCED AIR (EKO TERMOVENTILACIJA) ***
Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na ☀️.
-  **GRILL (ROŠTILJ)**
Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.
-  **TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)**
Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.
-  **MAXI COOKING (MAKSI KUHANJE)**
XL  Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.
-  **BOTTOM HEATING (GRIJANJE S DNA)**
Korisno za stvaranje korice na dnu jela. Funkcija se također preporučuje za sporo kuhanje, za dovršavanje kuhanja jela iznimno tekuće konzistencije ili koncentriranih sosova i umaka.
-  **BREAD AUTO (AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA)**
Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kruh. Za aktivaciju funkcije stavite hranu u pećnicu, okrenite gumb termostata na 0 i gumb funkcije na ikonu . Za najbolje rezultate preporučuje se upotreba razine kuhanja 2 ili 3.
-  **PASTRY AUTO (AUTOMATSKO PEČENJE SLASTICA)**
Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kolače. Za aktivaciju funkcije stavite hranu u pećnicu, okrenite gumb termostata na 0 i gumb funkcije na ikonu . Za najbolje rezultate preporučuje se upotreba razine kuhanja 2 ili 3.
-  **SMARTCLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)**
Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ako želite uključiti funkciju pametnog čišćenja „Smart Clean“, ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite gumb za odabir i gumb termostata u položaj ikone . Najbolje bi bilo da funkciju uključite na 35'. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.
- * Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zvon i oglašit će se zvučni signal.



2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.



Napominjemo: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem gumba za odabir ili podesiti temperaturu okretanjem gumba termostata. Funkcija se neće pokrenuti ako je gumb termostata u položaju 0/AUTO. Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo

ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

SMART CLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)

Da biste uključili funkciju čišćenja „Smart Clean“, ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice, a zatim okrenite *gumb za odabir* i *gumb termostata* prema ikoni . Funkcija će se automatski uključiti: na zaslonu će se prikazati vrijeme preostalo do završetka; naizmjenično s porukom „HYD“.



Napominjemo: Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.

Napomena: može se programirati samo vrijeme završetka ove funkcije. Trajanje se automatski postavlja na 35 minuta.

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Kad se dostigne postavljena temperatura, ikona počne stalno svijetliti i oglašava se novi zvučni signal koji označava da se namirnice mogu staviti u pećnicu i

priprema hrane može početi.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Nakon završetka pripreme hrane i isključenja funkcije, ikona  može i dalje biti vidljiva na zaslonu čak i nakon što se ventilator isključi, što znači da u pećnici još ima zaostale topline.

Napomena: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta u položaj 0.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

TRAJANJE

Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.

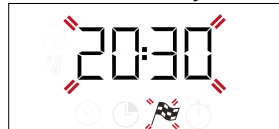


Upotrijebite + ili - za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem gumba *termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napomena: Kako biste poništili vrijeme kuhanja koja ste postavili, pritisnite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite - za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme pripreme uključuje fazu zagrijavanja.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena pripreme hrane, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem gumba *termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija ostaje pauzirana sve dok se ne pokrene automatski u vrijeme izračunato na temelju vremena završetka pripreme hrane.

Napomena: Ako želite poništiti postavku, isključite pećnicu okretanjem gumba za odabir u položaj 0 / AUTO.

Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.



Okrenite *gumb* za odabir kako biste odabrali drugu funkciju ili u 0 kako biste isključili pećnicu.

Napomena: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će

se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.

5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta opcija ne prekida ili programira pečenje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Držite pritisnutim  sve dok  ikona "00:00" i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu.

Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomena: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite - za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijском folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

NAPOMENE O ENERGETSKOJ UČINKOVITOSTI

- Iskoristite preostalu toplinu: isključite pećnicu 5 – 10 minuta prije kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Držite vrata zatvorena: ako je to moguće, izbjegavajte otvaranje vrata pećnice tijekom pečenja jer to omogućuje izlazak topline.
- Pecite veće porcije: služite se pećnicom uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili energiju.
- Redovito čistite brtvu vrata: čista brtva sprječava gubitak topline i osigurava učinkovito pečenje.
- Zagrijte samo kada je to potrebno: prethodno zagrijte pećnicu samo ako se to preporučuje u receptu ili u tablici pečenja.
- Odaberite tamne limove za pečenje: tamni limovi bolje apsorbiraju toplinu, poboljšavajući učinkovitost pečenja.
- Planirajte pečenje: pripremite više jela u nizu kako biste iskoristili preostalu toplinu i izbjegli dodatno zagrijavanje.
- Odaberite program uštede energije: koristite namjenski program ECO za manju potrošnju energije. Dodatne ulaze pogledajte u tablici pečenja.
- Uklonite neiskorišteni pribor: izvadite limove ili rešetke koji vam ne trebaju da bi toplina učinkovitije cirkulirala i toplinski kapacitet proizvoda se smanjio.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)		Da	170	30 – 50	3
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	40 – 60	4
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2
Keksi / voćne tortice		Da	160	25 – 35	3
		Da	160	25 – 35	3
		Da	150	35 – 45	4 2
Choux buns (Peciva za princes krafne)		Da	180 – 210	30 – 40	3
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2
		Da	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Meringues (Poljupci)		Da	90	150 – 200	3
		Da	90	140 – 200	4 2
		Da	90	140 – 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Da	190 – 250	20 – 50	4 2
Frozen pizza (Zamrznuta pizza)		Da	250	10 – 20	3
		Da	230-250	10 – 25	4 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	3
		Da	180 – 200	45 – 60	4 2
		Da	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 2
		Da	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	3
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2
Puran/guska 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	2
Baked fish (Pečena riba)/en papillote (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 45	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	3
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	5

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Ribljí fileti/komadi		—	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice		—	250	15 – 30 *	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50 **	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90 **	3
Roast potatoes (Pečeni krumpir)		Da	200 – 210	35 – 55	2
Vegetable gratin (Zapečeno povrće)		—	200 – 210	25 – 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		—	170 – 180	100 – 150	3

* Okrenite hranu na polovici pečenja

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu zagrijavanja pećnice: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

FUNKCIJE							
	Conventional (Konvencionalno)	Forced Air (Termoventilacija)	Pizza	Maxi cooking (Maksi kuhanje)	Grill	Turbo grill (Turbo roštilj)	Eco forced air (Eko termoventilacija)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte upotrebljavati uređaje za čišćenje parim.

Nemojte upotrebljavati čeličnu

vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih

zahvata održavanja.

Moguće je upotrijebiti standardno sredstvo za čišćenje pećnice kako bi se omekšali i uklonili ostaci, čime se olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i pribora.

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom. Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi

i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane.

Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

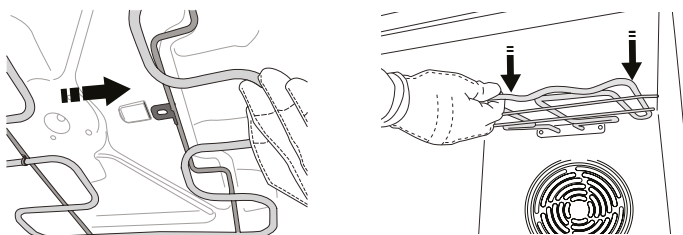
• Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla
• Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

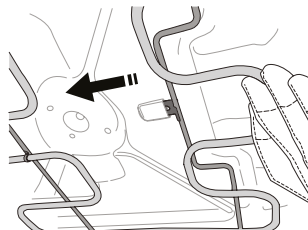
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

1. Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite.

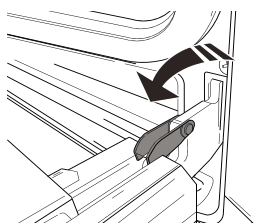


2. Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.



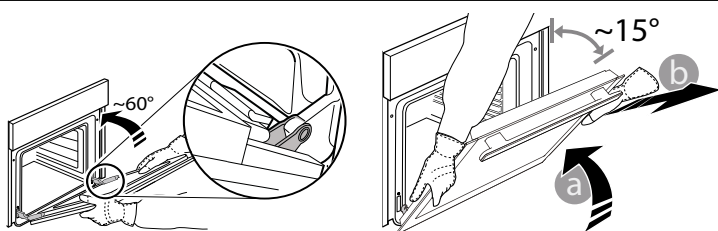
SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).

Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.

2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.

3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

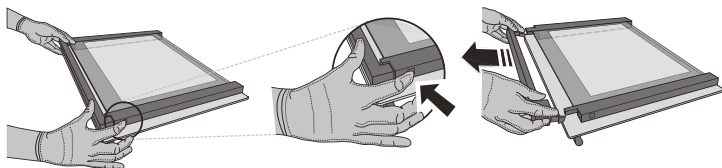
Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C.

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

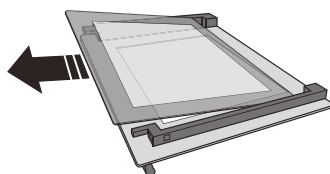
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrstne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.

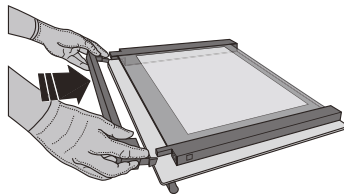
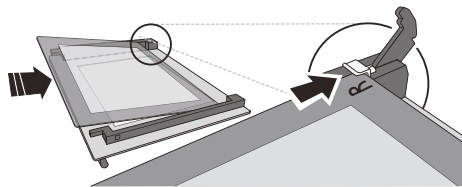


2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "R")

prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

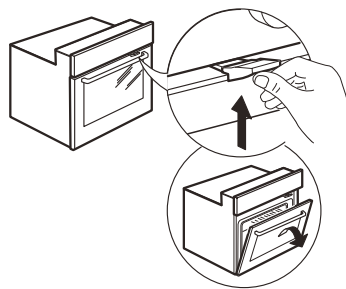
RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F” iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F”.
Na zaslonu se prikazuje poruka “Hot” (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru.

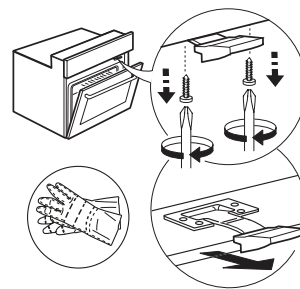
MEHANIZAM ZA ZAKLJUČAVANJE VRATA*

Ako je instalirano zaključavanje vrata, vrata se moraju ručno zatvoriti. Otvaranje vrata s mehanizmom za zaključavanje (pogledajte na sl. 1).

Sigurnosni uređaj za vrata može se ukloniti na način prikazan na slikama (pogledajte sl. 2).



1



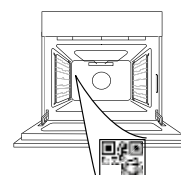
2

* Dostupno samo na određenim modelima

Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- Posjetite naše mrežno mjesto docs.whirlpool.eu/docs
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

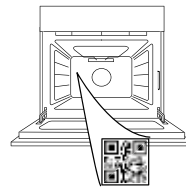



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

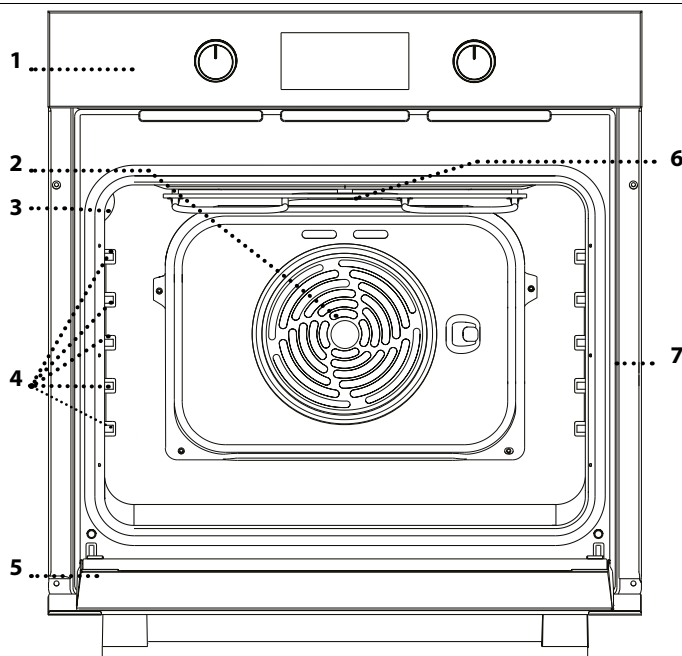
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon www.register10.eu



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

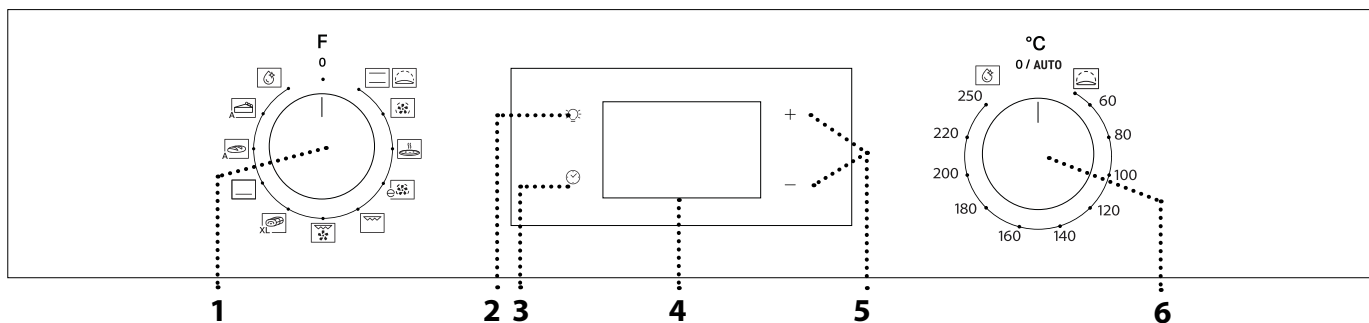
**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ
QR-KÓDOT**


TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor és kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Világítás
4. Polctartó sínek (a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Azonosító tábla (ne távolítsa el)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása.
A sütő kikapcsolásához forgassa 0 állásba.

2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a  gombot a sütőtér világításának be- vagy kikapcsolásához.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál. Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. KIJELEZŐ
5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

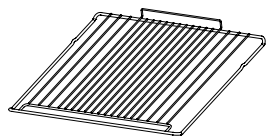
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Ne feledje: A gombtípus a modelltypustól függően eltérő lehet. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

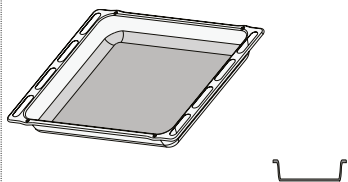
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



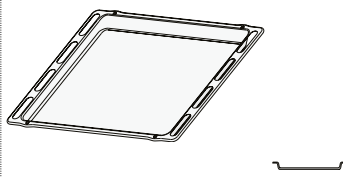
Étel sütésére szolgál, illetve teps, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA*



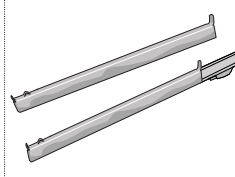
Használható sütőtepsként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

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

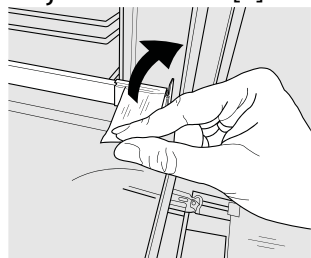
A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

• Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

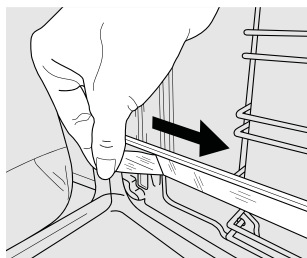
- Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.
- Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.



[a]



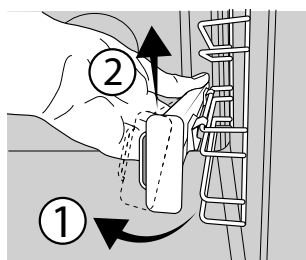
[b]

KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

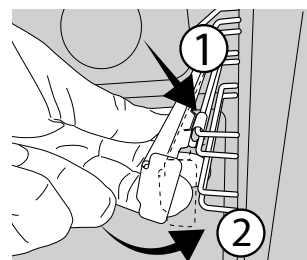
Húzza meg a kihúzható sín alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthassa őket a felső kampókból (2).

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

Akassza rá a felső kampókat a kihúzható sínekre (1), majd nyomja a kihúzható sín alsó részét a polcvezetőkhez, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).



[c]



[d]

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. A vezetősín eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kiakassza a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.

2. A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sín a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a sín külső részét az illesztékhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg az ikon és az órát jelző két számjegy villogni nem kezd a kijelzőn.



A + vagy – gomb segítségével állítsa be az órát, majd nyomja meg a gombot a mentéshez. A kijelzőn villogni kezd a percek jelző két számjegy.

A + vagy – gombbal állítsa be a percek, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Ha az ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át.

Ezalatt a sütő legyen üres.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)



ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták hatékony kelesztésének elősegítése. A funkció aktiválásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a megfelelő ikonra.



HŐLÉGBEFŰVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.



PIZZA

Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.



ECO HŐLÉGBEFŰVÁS *

Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefűtés megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a gombbal.



GRILL (GRILLFŰTŐTEST)

Steak, kebab és kolbászek grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.



TURBÓ GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.



MAXI COOKING

XL

Nagyobb darab hús (2,5 kg felett) sütése egyben. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.



BOTTOM HEATING (ALSÓ MELEGÍTÉS)

Az ételek aljának pirításához. A funkció javasolt lassú sütéshez, nagyon folyékony állagú ételek sütésének befejezéséhez vagy szószok és szaftok sűrítéséhez is.



AUTOMATIKUS KENYÉR

Az Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a kenyér sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkció aktiválásához helyezze be az ételt a sütőbe, majd forgassa el a hőfokszabályzó gombot 0-ra, és állítsa a funkcióválasztó gombot az ikonra. A legjobb eredmény érdekében javasoljuk a 2-es vagy 3-as sütési szint használatát.



PASTRY AUTO (AUTOMATIKUS TORTÁK)

Az Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a sütemények sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkció aktiválásához helyezze be az ételt a sütőbe, majd forgassa el a hőfokszabályzó gombot 0-ra, és állítsa a funkcióválasztó gombot az ikonra. A legjobb eredmény érdekében javasoljuk a 2-es vagy 3-as sütési szint használatát.



SMARTCLEAN

A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. A „Smart Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 100-120 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a választógombot és a hőmérséklet-szabályozó gombot a ikonra. Használja a funkciót 35 percig. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

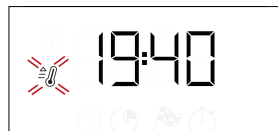
Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.



2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

KÉZI

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot*, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



Ne feledje: Sütés közben is módosítható a funkció a választógomb elforgatásával, illetve a hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb elforgatásával. A funkció nem kapcsol be, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb **0** /AUTO állásban van. Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége

(csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

SMART CLEAN

A „Smart Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 100 - 120 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a ikonra. A funkció automatikusan bekapcsol: a kijelzőn a folyamat végéig hátralevő idő látható; a „HYD” felirattal váltakozva jelenik meg.



Felhívjuk figyelmét: Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

Ne feledje: Ennél a funkciónál csak a befejezési idő állítható be. Az automatikusan beállított időtartam 35 perc.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz aktív.

Ha elérte a beállított hőmérsékletet, az ikon állandóra vált, és új hangjelzés hallható, ami jelzi, hogy az étel betehető, az ételkészítés pedig megkezdhető.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

Az ételkészítés után, kikapcsolt funkcióval, az ikon továbbra is látható marad a kijelzőn akkor is, ha a hűtő ventilátor kikapcsol, így jelzi, hogy a rekeszben maradék hő van.

Ne feledje: Az az idő, ami után az ikon kikapcsol, eltérő lehet, mivel számos tényezőtől függ, mint például a környezeti hőmérséklet és a használt funkció. Mindenesetre a terméket akkor kell kikapcsoltnak tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0”-n áll.

4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

IDŐTARTAM

Tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az ikon, és villogni nem kezd a „00:00” felirat.



A + vagy – gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a **hőmérséklet-szabályozó gombot** a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Ne feledje: A korábban beállított sütési idő törléséhez tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn villogni nem kezd az ikon, majd nyomja meg a – gombot a sütési idő visszaállításához „00:00”-ra. A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési időtartam beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg a ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a + és – gombokkal, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre: a funkció szünetel, majd automatikusan elindul a kiválasztott sütés befejezési időpontja alapján kiszámított időben. Ne feledje: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt: forgassa a választógombot a 0 / AUTO állásba.

A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

A SÜTÉS VÉGE

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



Forgassa el a **választógombot** egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa a 0 állásba a sütő kikapcsolásához.

Ne feledje: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END” felirat és a hátralevő idő.

5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy beprogramozására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).

Tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az ikon és a „00:00” felirat, és a „00:00” el nem kezd villogni.



A + vagy – gombbal állítsa be a kívánt időt, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Ne feledje: Az időzítőt úgy kikapcsolhatja ki, hogy addig tartja nyomva a gombot, amíg az ikon villogni nem kezd. Ezután a – gombbal visszaállíthatja az időt „00:00”-ra.

. MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.

. ENERGIAHATÉKONYSÁGI MEGJEGYZÉSEK

- Használja ki a maradék hőt: 5/10 perccel a sütés vége előtt kapcsolja ki a sütőt a maradék hő felhasználásához.
- Tartsa csukva az ajtót: ha lehetséges, kerülje a sütő ajtajának kinyitását sütés közben, mivel így a hő távozni tud.
- Süssön nagyobb adagokat: a sütőt elsősorban nagyobb ételekhez (pl. 1 kg feletti húsok) vagy nagyobb adagokhoz használja, hogy a lehető legjobban kihasználja a felhasznált energiát.
- Rendszeresen tisztítsa meg az ajtó tömítést: a tisztá tömítés megakadályozza a hővesztést és biztosítja a hatékony főzést.
- Csak akkor melegítse elő, ha szükséges: A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt javasolja.
- Válasszon sötét sütőformákat: A sötét tálcák jobban elnyelik a hőt, javítva a főzés hatékonyságát.
- Tervezze meg a főzést: készítsen több ételt egymás után, hogy kihasználja a maradék hőt, és elkerülje az extra előmelegítést.
- Válassza ki az energiatakarékossági programot: használja az ECO programot az alacsonyabb energiafogyasztás érdekében. A további bemeneteket lásd a főzési táblázatban.
- Távolítsa el a nem használt tartozékokat: vegye ki a nem szükséges tálcákat vagy állványokat, hogy javítsa a hőcirkuláció hatékonyságát és csökkentse a termék hőkapacitását.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Leavened cakes (Kelt tészták)		Igen	170	30–50	3
		Igen	160	30–50	2
		Igen	160	40–60	4
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	160–200	35 - 90	2
		Igen	160–200	40-90	4 2
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	3
		Igen	160	25-35	3
		Igen	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Képviselőfánk)		Igen	180-210	30–40	3
		Igen	180 - 200	35 - 45	4 2
		Igen	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Habcsók		Igen	90	150 - 200	3
		Igen	90	140-200	4 2
		Igen	90	140-200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Igen	190–250	15 - 50	1 / 2
		Igen	190–250	20 - 50	4 2
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 20	3
		Igen	230-250	10 - 25	4 2
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 200	40-55	3
		Igen	180 - 200	45–60	4 2
		Igen	180 - 200	45–60	5 3 1
Voulevant/leveles tészta		Igen	190–200	20–30	3
		Igen	180–190	20 - 40	4 2
		Igen	180–190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/csőben sült tészta/ cannelloni/felfűjt		Igen	190–200	45–65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Sült, bőrös sertéshús 2 kg		Igen	180–190	110 - 150	3
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200–230	50–100	2
Pulyka/liba 3 kg		-	190–200	100-160	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	170 - 190	30–45	2
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 70	3
Pirított kenyér		5'	250	2-6	5
Halfilé/szeletek		-	230-250	15 - 30 *	4 3

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HÖMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kolbász / kebab / oldalas / hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		Igen	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		Igen	200-210	35-50 **	3
Báránycomb/lábszár		Igen	200-210	60 - 90 **	3
Sült burgonya		Igen	200-210	35-55	2
Csóben sült zöldség		-	200-210	25-55	3
Húsok és burgonya		Igen	190-200	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 ***	4 2
Lasagne és húsok		Igen	200	50 - 100 ***	4 1
Teljes fogás: gyümölcstorta (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	180-190	40-120 ***	5 3 1
Sült hús/töltött sütek		-	170-180	100-150	3

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

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

*** Az idő becsült hossza: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

A jelzett időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz: javasoljuk, hogy csak azt követően helyezze az ételt a sütőbe és állítsa be a sütési időt, hogy a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet.

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőedény a sütőrácsra	Sütőtepsi/zsírfogó tálca vagy sütőedény a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / Sütéményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)							
	Alsó és felső sütés	Hőlegbefuvas	Pizza	Maxi cooking	Grillfűtőtest	Turbó grill	Eco hőlegbefuvas

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási

munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

Használhat hagyományos sütőtisztítószer a lerakódások fellazításához és eltávolításához, ami megkönnyíti a sütőtér és a tartozékok kézi tisztítását.

KÜLSŐ BURKOLATOK

A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az

ételfoltokat.

A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

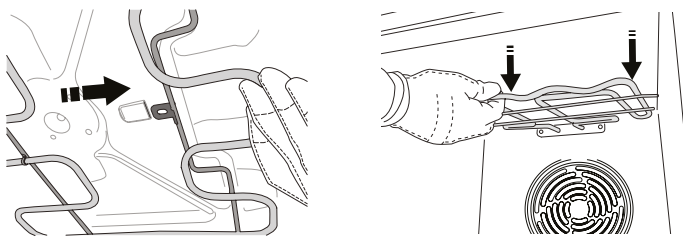
- Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

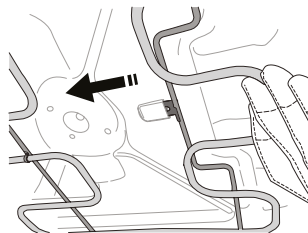
A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

ENGEDJE LE A FELSŐ FŰTŐELEMET

1. Emelje ki a fűtőelemet a helyéről, majd engedje le.

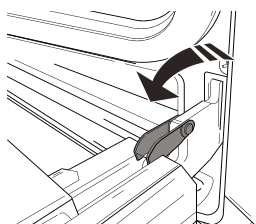


2. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel, húzza kissé maga felé, és győződjön meg arról, hogy a tartófül a helyére illeszkedik.



AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

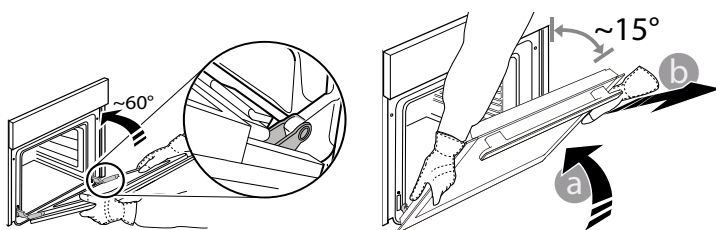


3. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa.

Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).

Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületre.



4. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

5. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

6. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

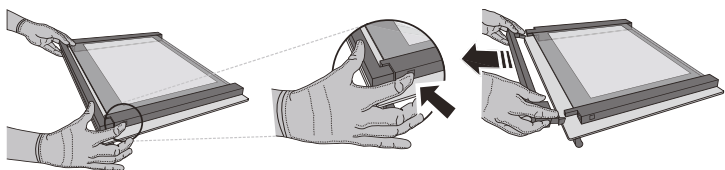
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Használjon 25 W/230 V típusú G9, T300 °C

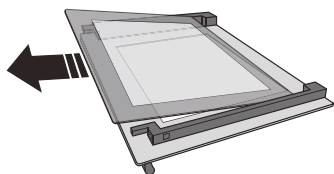
halogénizzót. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓÜVEG TISZTÍTÁSA

1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye ki az ajtó felső élet.

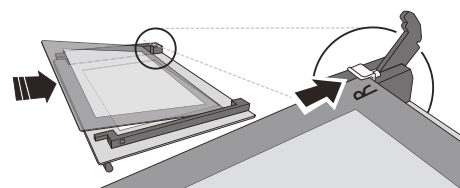


2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

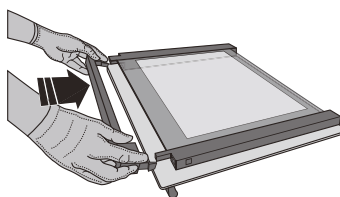


3. Helyezze vissza a középső keretet („R”-rel jelölve) a belső keret visszahelyezése előtt: A keretek helyes elhelyezéséhez ügyeljen arra, hogy az „R” jelzés a bal oldali

sarokba kerüljön. Először csúsztassa az üveglap hosszanti, „R” jelzésű oldalát az illesztékekbe, majd engedje le a helyére. Ismételje meg a műveletet mindkét üveglappal.



4. Szerelje vissza a felső élet: A megfelelő pozíciót kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

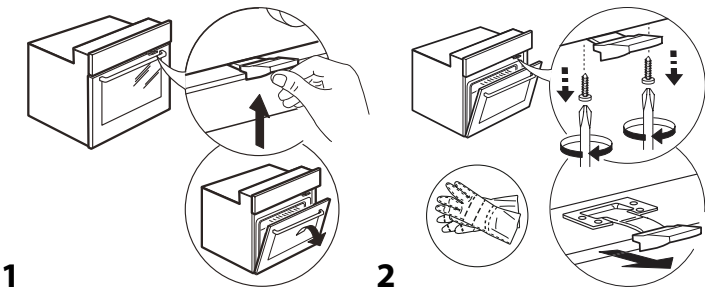


A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot.
A kijelzőn a „Hot” (forró) felirat látszik, és a kiválasztott funkció nem indul el.	Túl magas a hőmérséklet.	A funkció aktiválása előtt várja meg, amíg a sütő lehül. Válasszon egy másik funkciót.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Forduljon a legközelebbi vevőszolgálathoz.

AJTÓZÁRÓ ESZKÖZ*

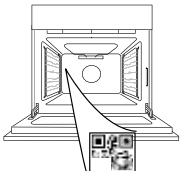
Ha az ajtózáró eszköz fel van szerelve, az ajtót manuálisan kell becsukni. Az ajtózáró eszközzel felszerelt ajtó kinyitása (lásd az 1. ábrát).
Az ajtózáró eszközt a képek sorrendjének követésével lehet eltávolítani (lásd 2. ábra).



* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A szabályzatok, a standard dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

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

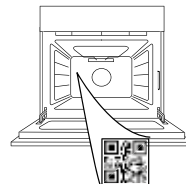


®/TM/© 2026. Whirlpool. Licenc alapján készült.


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

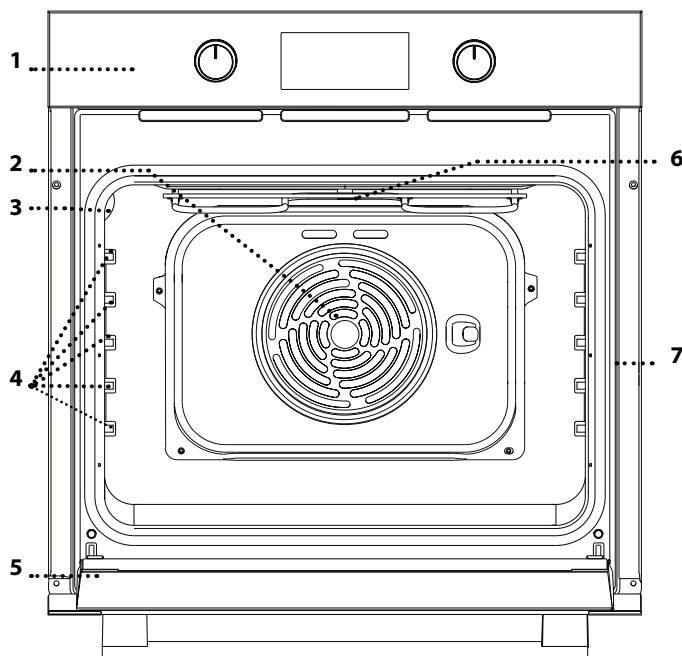
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



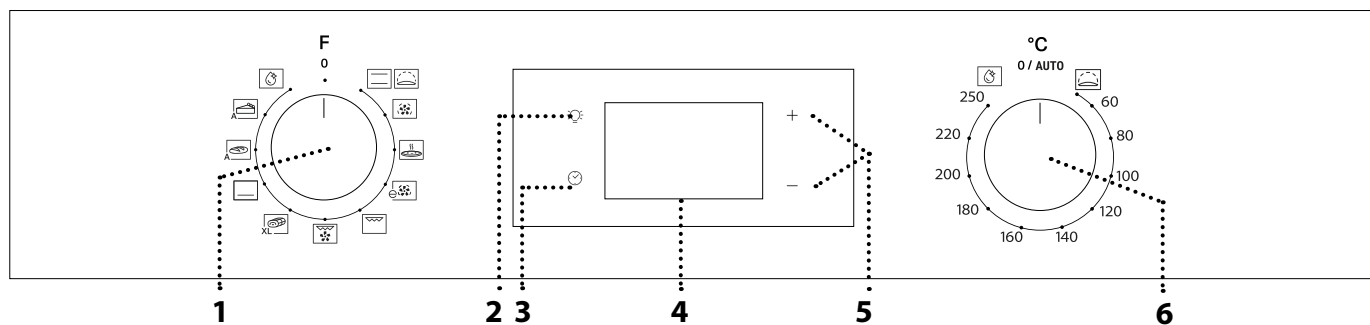
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola ed elemento riscaldante circolare (non visibile)
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. LAMPADA

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

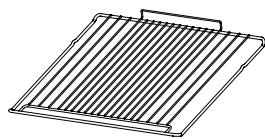
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

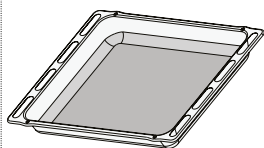
ACCESSORI

GRIGLIA



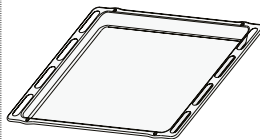
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA*



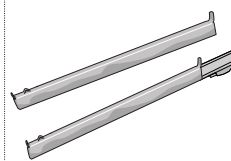
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrostiti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



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 Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

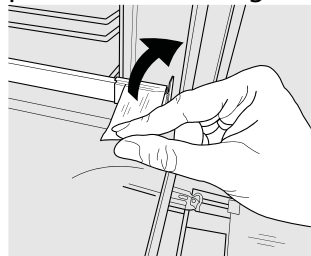
• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

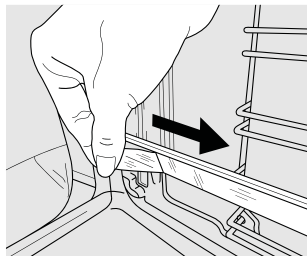
• Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GUIDE SCORREVOLI E GRIGLIE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



[b]

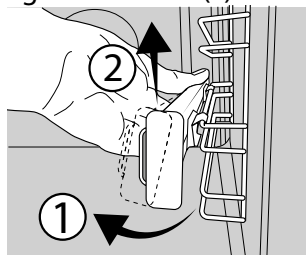
RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

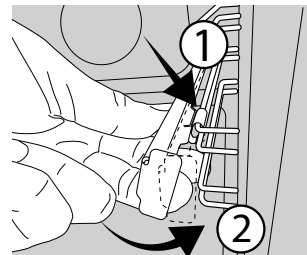
RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare

i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

2. Per riappare le griglie laterali, posizzarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere per confermare.

Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una

prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora.

Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



LIEVITAZIONE

Per agevolare la lievitazione di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola del termostato sull'icona per attivare questa funzione.



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.



PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni 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 e può essere riaccesa premendo



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



MAXI COOKING

XL Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori

ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



RESISTENZA INFERIORE

Utile per dorare le pietanze alla base. Funzione consigliata anche per le cotture lente, per terminare la cottura di piatti di consistenza molto liquida o per concentrare salse e sughi.



PANE AUTO

A Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per attivare la funzione, inserire gli alimenti nel forno, ruotare la manopola del termostato su 0 e la manopola della funzione sull'icona . Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare il livello di cottura 2 o 3.



DOLCI AUTO

A Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Per attivare la funzione, inserire gli alimenti nel forno, ruotare la manopola del termostato su 0 e la manopola della funzione sull'icona . Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare il livello di cottura 2 o 3.



SMARTCLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

UTILIZZO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia

se la manopola del termostato si trova sulla posizione **0** / AUTO. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

SMART CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", dopo aver versato 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona . La funzione si attiva automaticamente: il display visualizza il tempo rimanente al termine; alternato con "HYD".



Nota bene: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e il

lampeggio dell'icona  sul display segnalano che è attiva la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: Per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare. Attivare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione rimarrà in pausa fino all'avvio automatico, calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione su 0 / AUTO.

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una

funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Continuare a premere  fino a quando l'icona , "00:00" e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: Per annullare il timer, tenere premuto  fino a quando l'icona  inizia a lampeggiare, quindi utilizzare - per riportare l'ora a "00:00".

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

. NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA

- Sfruttare il calore residuo: spegnere il forno 5/10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore residuo.
- Tenere la porta chiusa: se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, per evitare che il calore fuoriesca.
- Cucinare porzioni più grandi: utilizzare il forno soprattutto per piatti più grandi (ad esempio, carne di oltre 1 kg) o per porzioni più abbondanti, per sfruttare al meglio l'energia utilizzata.
- Pulire regolarmente la guarnizione della porta: una tenuta pulita impedisce la dispersione del calore e garantisce una cottura efficiente.
- Preriscaldare solo quando è necessario: Preriscaldare il forno solo se consigliato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Scegliere teglie scure: le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza della cottura.
- Pianificare la cottura: preparare più piatti in sequenza per utilizzare il calore residuo ed evitare un ulteriore preriscaldamento.
- Selezionare il programma di risparmio energetico: utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo energetico. Per ulteriori ingressi, consultare la tabella di cottura.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati: eliminare le teglie o le griglie non necessarie per migliorare l'efficienza della circolazione del calore e ridurre la capacità termica del prodotto.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	3 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	40 - 60	4 
Torta farcita (torta al formaggio, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	150	35 - 45	4  2 
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4  2 
		Sì	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230-250	10 - 25	4  2 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sì	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Sì	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3 
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3 
Pollo/Coniglio/Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	3 
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5 
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostata (livello 5) / lasagne (livello 3) / carne (livello 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

* Ruotare il cibo a metà cottura

** Ruotare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

*** La durata è approssimata: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

FUNZIONI							
	Statico	Termoventilato	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di

effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

È possibile utilizzare un detergente standard per forni per ammorbidire e rimuovere i residui, facilitando la pulizia manuale della cavità e degli accessori.

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

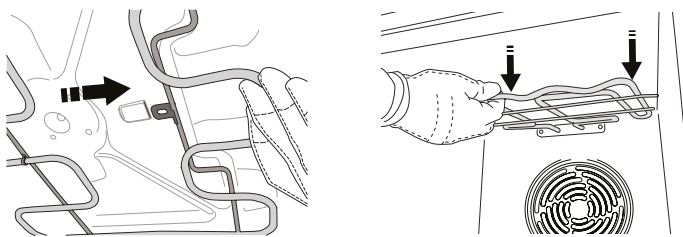
- La porta può essere facilmente rimossa e rimontata per facilitare la pulizia del vetro
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

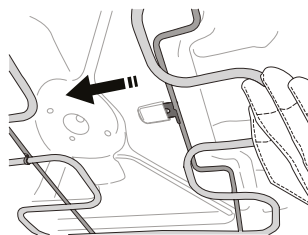
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

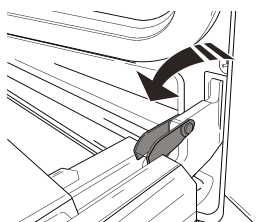


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

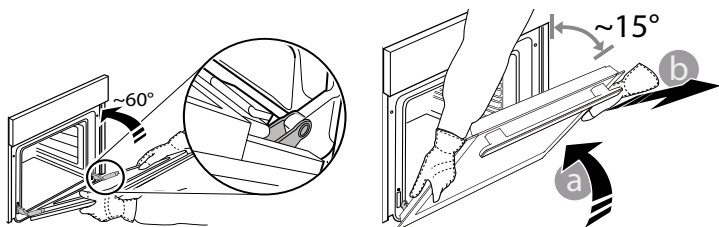


RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

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



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

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

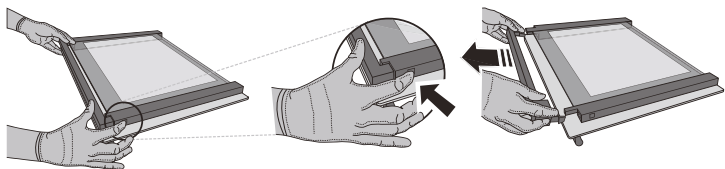
Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è

adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

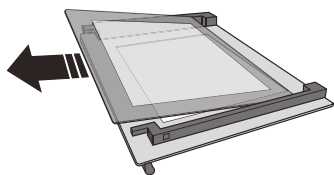
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.

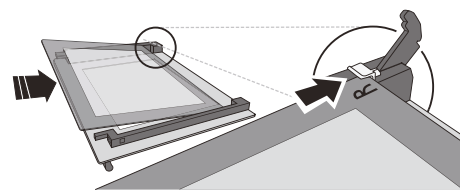


2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

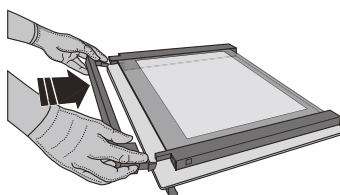


3. Rimontare il vetro intermedio (contrassegnato con "R") prima di rimontare il vetro interno: Per posizionare

correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



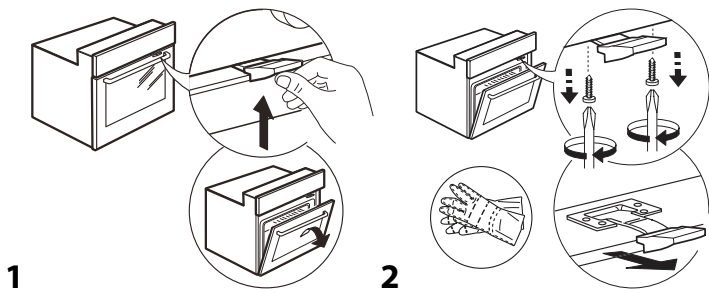
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Errore forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza il messaggio "Hot" (Caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione diversa.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

DISPOSITIVO DI BLOCCO PORTA*

Se la serratura della porta è installata, la porta deve essere chiusa manualmente. Per aprire la porta con il dispositivo di blocco porta (vedere Fig. 1).

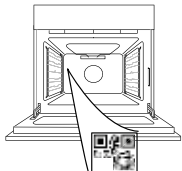
Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).



* Disponibile solo su alcuni modelli

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

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il nostro sito web docs.whirlpool.eu/docs
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.

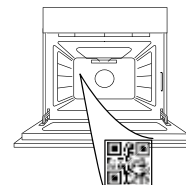
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.register10.eu

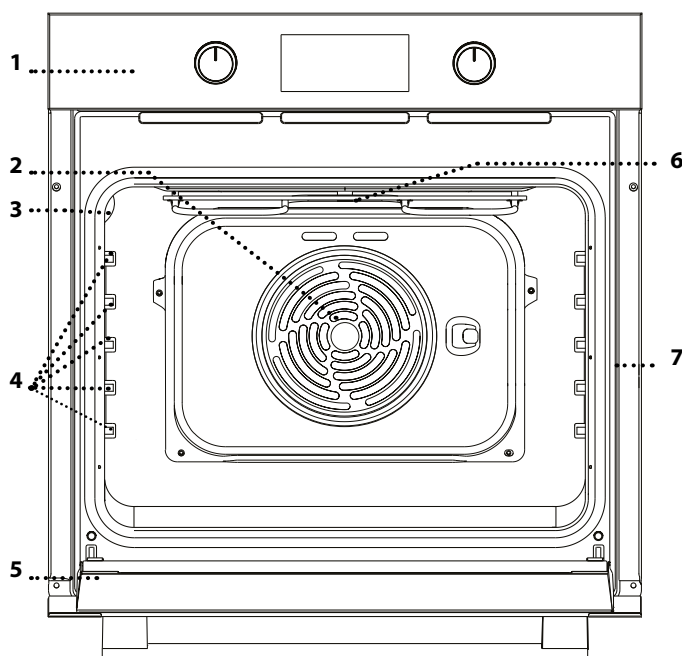


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

JEIGU REIKIA DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE QR KODĄ NAUDODAMIESI SAVO PRIETAISU

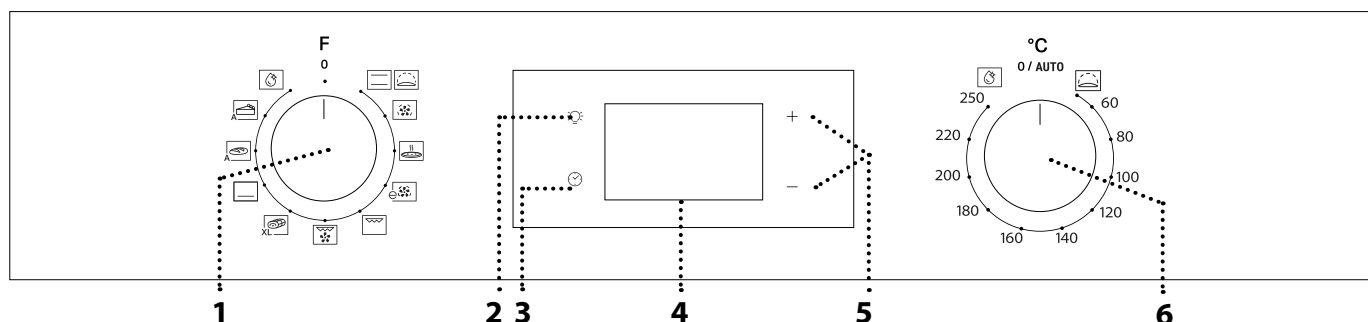


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
7. Duomenų lentelė (nenuimkite)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS

**1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ**

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0.

2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite  ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis. Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS**5. REGULIAVIMO MYGTUKAI**

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

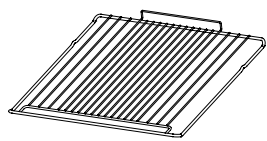
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Atkreipkite dėmesį: Rankenėlės tipas gali skirtis priklausomai nuo modelio. Jei rankenėlės suaktyvinamos jas paspaudžiant, paspauskite vidurinę rankenėlės dalį, kad ji iššoktų.

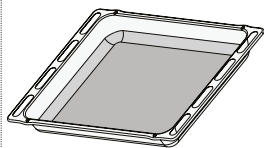
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



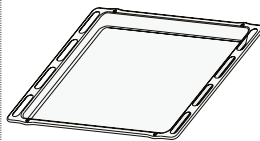
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



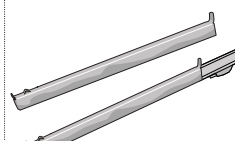
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš teslos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

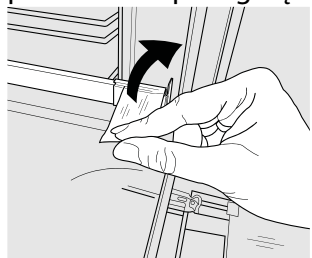
• Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

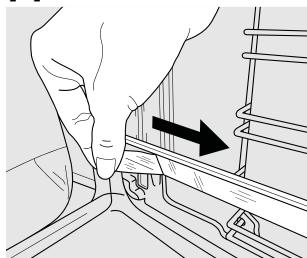
• Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



[a]



[b]

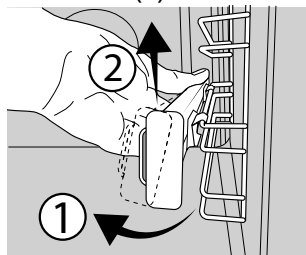
SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelės aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

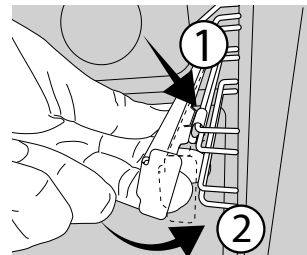
SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifiksuos apatiniai

kabliukai (2).



[c]



[d]

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines grotelės, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir traukite ją save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.

2. Jei norite vėl įdėti skersinę grotelės, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifiksuotų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir du valandų skaitmenys.



Naudodamiesi + arba – nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutės skirti skaitmenys. Naudodamiesi + arba – nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pasisąlėtų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą.

Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

FUNCTIONS (FUNKCIJOS)



CONVENTIONAL (TRADICINIS GAMINIMAS)

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamos piktogramos.



FORCED AIR (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS)

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.



PIZZA (PICA)

Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.



ECO FORCED AIR (EKO PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA)*

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelių mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus



GRILL (KEPINIMAS)

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.

Jei mėsą kepatė ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



TURBO GRILL (INTENSYVUS KEPINIMAS)

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



MAXI COOKING

XL Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.



BOTTOM HEATING (APATINIS ŠILDYMAS)

Naudingas norint apskrudinti patiekalo apačią. Šią funkciją galima naudoti lėtam gaminimui, baigiant gaminti labai skystus patiekalus arba sutirštinant padažus ir užpilus.



BREAD AUTO (AUTOMATINĖ DUONOS KEPIMO FUNKCIJA)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą duonai. Norėdami suaktyvinti funkciją, įdėkite maistą į krosnelę, nustatykite termostato rankenėlę ties 0, o funkcijos rankenėlę ties piktograma. Kad pasiektumėte geriausius rezultatus, rekomenduojama naudoti 2 arba 3 kepimo lygi.



PASTRY AUTO (AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą konditerijos kepiniams. Norėdami suaktyvinti funkciją, įdėkite maistą į krosnelę, nustatykite termostato rankenėlę ties 0, o funkcijos rankenėlę ties piktograma. Kad pasiektumėte geriausius rezultatus, rekomenduojama naudoti 2 arba 3 kepimo lygi.



SMARTCLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Norėdami suaktyvinti „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties piktograma. Funkciją rekomenduojame naudoti 35'. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį. Ši nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenėlę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenėlę. Funkcija

neveiks, jei termostato rankenėlė bus nustatyta į padėtį **0** /AUTO. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

SMART CLEAN

Kad aktyvintumėte „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties piktograma. Funkcija bus aktyvinta automatiškai: ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas; pakaitomis su „HYD“.



Atkreipkite dėmesį: Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

Atkreipkite dėmesį: Galima užprogramuoti tik šios funkcijos pabaigos laiką. Trukmė automatiškai nustatoma 35 minutės.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ

ŠILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma  nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.

Kai pasiekama nustatyta temperatūra, piktograma ima šviesti nuolat ir pasigirsta garsinis signalas, pranešantis, kad maistą galima dėti į vidų ir gaminti.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, ekrane net ir išsijungus aušinimo ventiliatoriui gali būti ir toliau matoma  piktograma, kuri nurodo, kad skyriuje dar yra likutinės šilumos.

Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį 0.

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gaminimo programavimą.

DURATION (TRUKMĖ)

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.



Naudodamiesi + arba – nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi – nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gaminimo trukmę galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir dabartinis laikas.



Naudodamiesi + arba – nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Norėdami įjungti funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs nustatytu laiku, atsižvelgiant į pasirinktą gaminimo pabaigos laiką.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 / AUTO. Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

END OF COOKING (GAMINIMO PABAIGA)

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą

funkciją, arba nustatykite ją į padėtį 0 ir išjunkite orkaitę.

Atkreipkite dėmesį: Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir „00:00“.



Naudodamiesi + arba – nustatykite laiką, o

paspausdami  patvirtinkite.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi – nustatykite „00:00“ laiką.

PASTABOS

- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.

PASTABOS APIE ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMĄ

- Pasinaudokite liekamąja šiluma: išjunkite orkaitę likus 5/10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte likusį karštį.
- Laikykite duris uždarytas: jei įmanoma, kepimo metu neatidarinėkite orkaitės durelių, nes taip išeina karštis.
- Gaminkite didesnes porcijas: orkaitę daugiausia naudokite didesniems patiekalams (pavyzdžiui, daugiau nei 1 kg mėsos) arba didesnėms porcijoms, kad kuo geriau išnaudotumėte suvartojamą energiją.
- Reguliariai valykite durelių sandariklį: švarus sandariklis neleidžia prarasti šilumos ir užtikrina efektyvų kepimą.
- Iš anksto pakaitinkite tik tada, kai reikia: orkaitę iš anksto pakaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti rekomenduojama patiekalo recepte arba gaminimo lentelėje.
- Rinkitės tamsias kepimo skardas: tamsios skardos geriau sugeria šilumą, todėl kepimas tampa efektyvesnis.
- Planuokite kepimą: ruoškite kelis patiekalus iš eilės, kad išnaudotumėte liekamąją šilumą ir išvengtumėte papildomo išankstinio pakaitinimo.
- Pasirinkite energijos taupymo programą: naudokite specialią EKO programą, kad suvartotumėte mažiau energijos. Papildomos įvestys nurodytos gaminimo lentelėje.
- Išimkite nenaudojamus priedus: išimkite nereikalingus padėklus ar lentynas, kad pagerintumėte šilumos cirkuliacijos efektyvumą ir sumažintumėte gaminio šiluminę talpą.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	3
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	40–60	4
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 – 200	35 - 90	2
		Taip	160 – 200	40–90	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3
		Taip	160	25–35	3
		Taip	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Bandelės su įdaru)		Taip	180–210	30–40	3
		Taip	180–200	35 - 45	4 2
		Taip	180–200	35 - 45	5 3 1
Morengai		Taip	90	150–200	3
		Taip	90	140–200	4 2
		Taip	90	140–200	5 3 1
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	1 / 2
		Taip	190 - 250	20–50	4 2
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 20	3
		Taip	230–250	10–25	4 2
Sūrūs pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3
		Taip	180–200	45–60	4 2
		Taip	180–200	45–60	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20–40	4 2
		Taip	180–190	20–40	5 3 1
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110 - 150	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	2
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	2
Kepta žuvis / en papillote (žuvis folijoje) (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–70	3
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Žuvies filė / gabalėliai		-	230–250	15–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	250	15–30 *	5 4
Keptas viščiukas 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50 **	3
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55	2
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	3
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Visas patiekalas: vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	180–190	40–120 ***	5 3 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	3

* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis. Rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

PRIEDAI					
	Grotelių Lentyna	Kepimo skarda ant grotelių	Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

FUNCTIONS (FUNKCIJOS)							
	Įprastas būdas	Karštas oras	Pizza (Pica)	Maxi cooking (Maks. kepimas)	Kepti ant grotelių	Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	Eco forced air („Eco“ priverstinė oro cirkuliacija)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių

šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina

atjungti nuo elektros tinklo.

Galima naudoti įprastą orkaitės valiklį, kuris padeda suminkštinti ir pašalinti nešvarumus, todėl rankinis orkaitės ertmės ir priedų valymas tampa lengvesnis.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste. Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo

maisto likučių.

Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

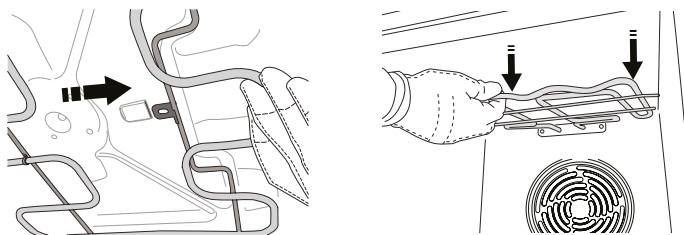
- Orkaitės dureles lengvai nusiima ir užsideda, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

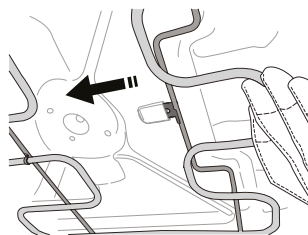
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

VIRŠUTINIO KAITINIMO ELEMENTO NULEIDIMAS

1. Ištraukite kaitinimo elementą iš tvirtinimo vietos, tada nuleiskite jį.

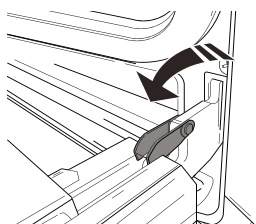


2. Norėdami grąžinti kaitinimo elementą į pradinę padėtį, pakelkite jį, šiek tiek patraukite į save ir įsitikinkite, kad liežuvelio atrama yra tinkamoje padėtyje.



DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

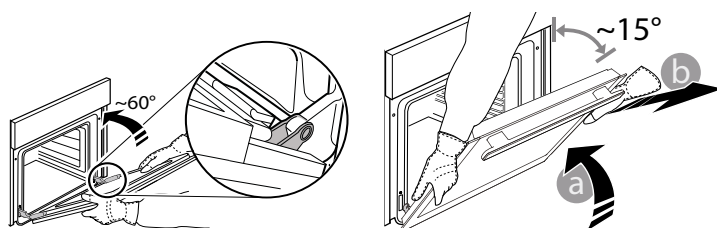
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b). Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo.

Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

2. Atsukite lempučių gaubtelį, pakeiskite lempuotę ir vėl prisukite gaubtelį.

3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

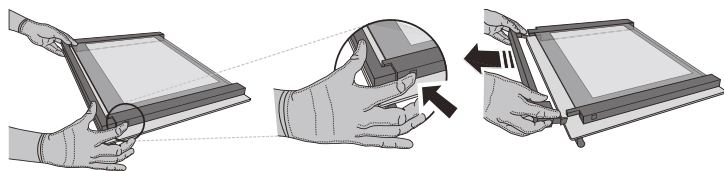
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes.

Šio prietaiso viduje esanti lempučių skarda skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

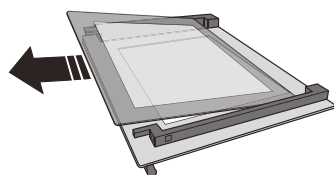
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lempučių gaubtelį.

DURELIŲ STIKLŲ VALYMAS

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.

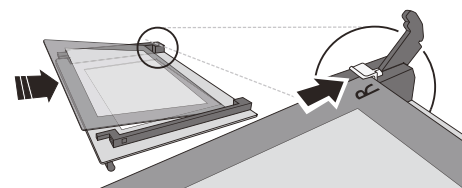


2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.

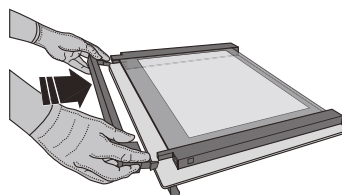


3. Tarpinį stiklą (pažymėta „R“) įstatykite prieš įstatydami vidinį: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus,

patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

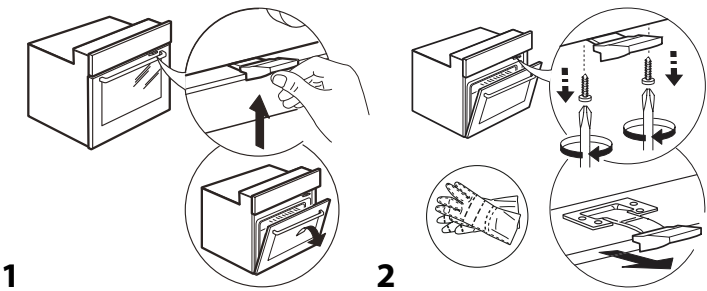


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinata.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

DURELIŲ UŽRAKTO ĮTAISAS *

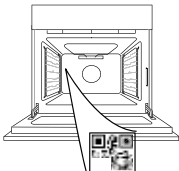
Jei paliekamas sumontuotas durelių užraktas, dureles reikės uždaryti rankiniu būdu. Norėdami atidaryti dureles naudodami durelių užrakto įrenginį (žr. 1 pav.).
Durelių saugos įtaisą galima išimti vadovaujantis paveikslėlių seka (žr. 2 pav.).



* Tik tam tikruose modeliuose

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankę mūsų svetainėje adresu **docs.whirlpool.eu/docs**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



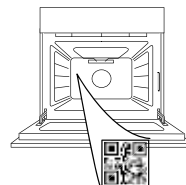
®/TM/© 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.



PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IERĪCI!

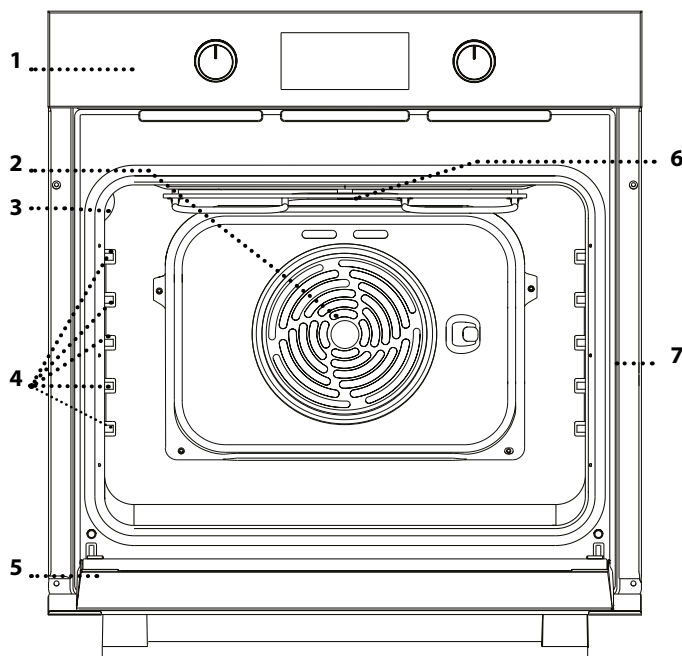
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

**LAI IEGŪTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS, SKENĒJIET
KVADRĀTKODU UZ IERĪCES**



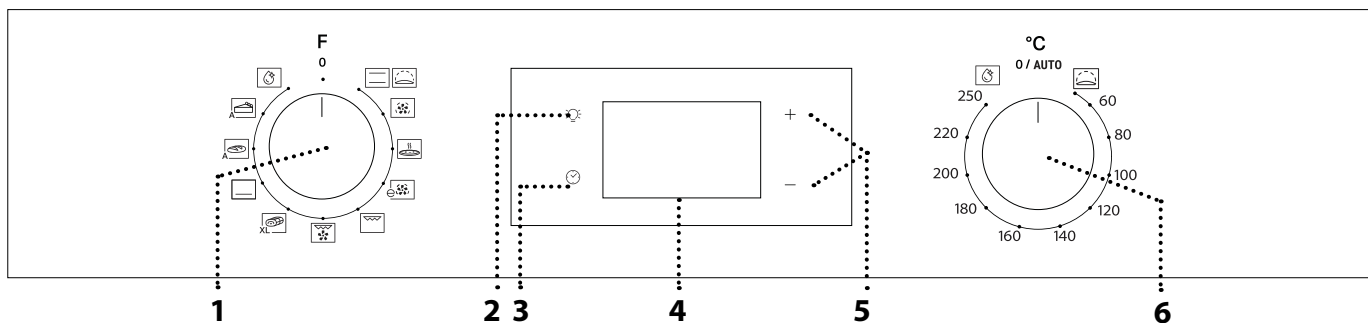
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un apļveida sildelements (nav redzams)
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Virsējais sildelements/grils
7. Datu plāksnīte (nenotēmt)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēlieties funkciju.

Pagrieziet stāvokli 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim. Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

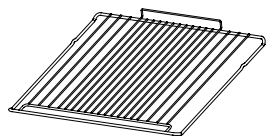
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

Lūdzu, ņemiet vērā: Atkarībā no modeļa tipa, pogas var būt dažāda veida. Ja pogas ir iespējams aktivizēt nospiežot, lai poga izvirzītos uz āru, nospiediet to tās centrā.

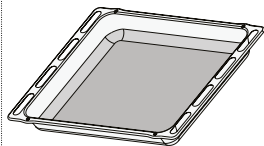
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



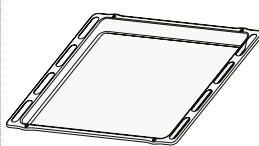
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



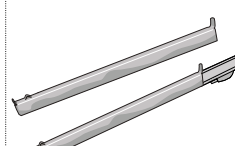
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

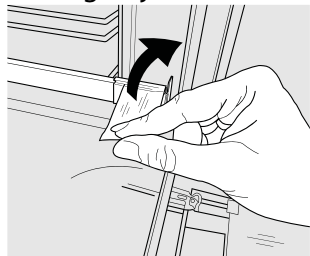
• Ievietojiet stieplu plauktu vajadzīgajā līmenī, turot to ieslīpi uz augšu un vispirms novietojot piepacelto aizmugurējo daļu (jābūt vērstai uz augšu).

Pēc tam bīdīet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

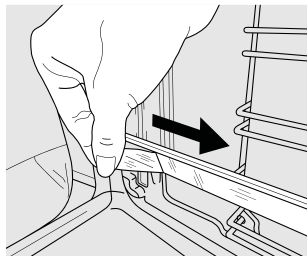
• Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].



[a]



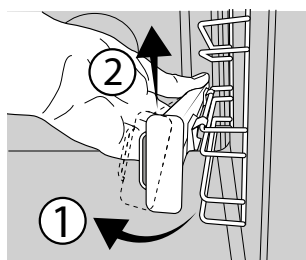
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZNĒMŠANA [c]

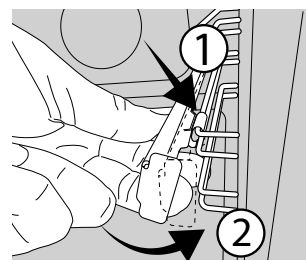
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ieļķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spīdīet slīdošo slieču apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).



[c]



[d]

PLAUKTU VADOTŅU IZNĒMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plauktu vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
2. Lai novietotu plauktu vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spīdīet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot  ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.
Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamās minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo  ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.
Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu.

Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

FUNCTIONS (FUNKCIJAS)

CONVENTIONAL (STANDARTA REŽĪMS)

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

RISING (RAUDZĒŠANA)

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz ikonu.

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

PIZZA (PICA)

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

ECO FORCED AIR (EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA) *

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt.

Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot .

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desinās, gatavotu dārzenus sacepumus vai grauzdētu maizi.

Grilējot gaļu, iesakām izmantot notekpaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILL (TURBO GRILĒŠANA)

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams noietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta

un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

MAXI COOKING

XL  Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.

BOTTOM HEATING (APAKŠĒJA KARSĒŠANA)

Noderīga ēdienu apakšpusēs apbrūnināšanai. Šī funkcija ir ieteicama lēnai ēdiena gatavošanai, lai pabeigtu ēdiena gatavošanu ar ļoti šķidru konsistenci vai koncentrētu mērču un gaļas mērču pagatavošanai.

BREAD AUTO (AUTOMĀTISKAIS MAIZES CEPŠANAS REŽĪMS)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi maizes pagatavošanai. Lai aktivizētu funkciju, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī, ieslēdziet termostata pogu uz 0 un pagrieziet funkcijas pogu uz ikonu . Lai iegūtu labākos rezultātus, ieteicams izmantot 2. vai 3. gatavošanas līmeni.

PASTRY AUTO (AUTOMĀTISKS MĪKLAS IZSTRĀDAJUMU REŽĪMS)

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi desertu pagatavošanai. Lai aktivizētu funkciju, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī, ieslēdziet termostata pogu uz 0 un pagrieziet funkcijas pogu uz ikonu . Lai iegūtu labākos rezultātus, ieteicams izmantot 2. vai 3. gatavošanas līmeni.

SMARTCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Lai aktivizētu „Smart Clean” tīrīšanas funkciju, ielejiet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsnī apakšējā daļā, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu . Ir ieteicams izmantot 35' funkciju. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

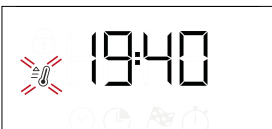
Lai izvēlētos funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.



2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

Lai aktivizētu izvēlēto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlases slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi. Funkcija nesāks darboties, ja termostata slēdzis būs pagriezts uz **0** /AUTOMĀTISKO pozīciju. Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai

tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

SMART CLEAN

Lai aktivizētu „Smart Clean funkciju”, ielejiet 100 – 120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsnī apakšējā daļā, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu . Funkcija tiks aktivizēta automātiski: displejs rādīs laiku līdz tīrīšanas beigām; pārmaiņus ar “HYD”.



Lūdzu, ņemiet vērā: Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā. Lūdzu, ņemiet vērā: iespējams ieprogrammēt tikai šīs funkcijas beigu laiku. Darbības laiks tiek automātiski iestatīts uz 35 minūtēm.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Kad funkcija tiek ieslēgta, tiek atskaņots dzirdams signāls un displejā mirgo ikona , norādot, ka priekšsildīšana ir aktivizēta. Kad iestatītā temperatūra sasniegta, ikona tiek fiksēta un atskanēs cits skaņas signāls, lai norādītu,

ka produktus var ievietot cepeškrāsnī un sākt gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, gatavošanas rezultāts var tiek ietekmēt negatīvi.

Pēc gatavošanas un funkcijas izslēgšanas ikona  displejā joprojām var būt redzama — pat pēc dzesēšanas ventilatora izslēgšanas, lai norādītu, ka cepeškrāsnī vēl arvien ir atlikušais siltums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsns jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlasses slēdža atrodas pie 0.

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DURATION (DARBĪBAS LAIKS)

Turiet nospiektu , līdz displejā sāk mirgot  ikona un "00:00".



Izmantojiet + vai -, lai atlasītu vēlamu gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamu temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turiet nospiektu , līdz displejā sāk mirgot  ikona, un pēc tam lietojiet -, lai iestatītu gatavošanas laiku uz "00:00". Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšana.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas jūs varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamu gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamu temperatūru: funkcija tiks iepauzēta līdz brīdim, kad tā automātiski uzsāks darboties laikā, kas aprēķināts, balstoties uz atlasīto gatavošanas beigu laiku.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet krāsnī, pagriežot atlasses slēdzi uz pozīciju 0 / AUTO. Grīla un Turbo grīla funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

END OF COOKING (GATAVOŠANAS BEIGAS)

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Pagrieziet *atlasses slēdzi*, lai izvēlētos citu funkciju vai

0 izslēgtu cepeškrāsnī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimerī, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Turiet nospiektu , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00", kā arī "00:00".



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu taimerī, turiet nospiektu , līdz displejā sāk mirgot  ikona, un pēc tam lietojiet -, lai iestatītu laiku uz "00:00".

PIEZĪMES

- Neizklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.

ENERGOEFEKTIVITĀTES PIEZĪMES

- Izmantojiet atlikušā siltuma priekšrocības: 5–10 minūtes pirms gatavošanas beigām izslēdziet cepeškrāsnī, lai izmantotu atlikušo siltumu.
- Turiet durvis aizvērtas: ja iespējams, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis, jo tādējādi izplūst siltums.
- Gatavojiet lielākas porcijas: cepeškrāsnī izmantojiet galvenokārt lielākiem ēdieniem (piemēram, gaļai virs 1 kg) vai lielākām porcijām, lai maksimāli izmantotu patērēto enerģiju.
- Regulāri tīriet durvju blīvējumu: tīrs blīvējums novērš siltuma zudumus un nodrošina efektīvu gatavošanu.
- Uzkarsējiet tikai pēc vajadzības: iesildiet cepeškrāsnī tikai tad, ja to iesaka recepte vai gatavošanas tabula.
- Izvēlieties tumšus cepšanas paplātes: tumšās paplātes labāk absorbē siltumu, tādējādi uzlabojot gatavošanas efektivitāti.
- Plānojiet ēdiena gatavošanu: gatavojiet vairākus ēdienus pēc kārtas, lai izmantotu atlikušo siltumu un izvairītos no papildu uzsildīšanas.
- Izvēlieties enerģijas taupīšanas programmu: izmantot īpašo ECO programmu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Papildu ievades skatiet gatavošanas tabulā.
- Izņemiet neizmantotos piederumus: izņemiet paplātes vai restes, kas nav nepieciešamas, lai uzlabotu siltuma cirkulācijas efektivitāti un samazinātu produkta siltuma kapacitāti.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	3
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	40-60	4
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pīrāgs)		Jā	160 - 200	35 - 90	2
		Jā	160 - 200	40-90	4 2
Cepumi/groziņi		Jā	160	25-35	3
		Jā	160	25-35	3
		Jā	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Vēja kūkas)		Jā	180 - 210	30-40	3
		Jā	180 - 200	35 - 45	4 2
		Jā	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezē		Jā	90	150-200	3
		Jā	90	140-200	4 2
		Jā	90	140-200	5 3 1
Pica/fokača		Jā	190-250	15-50	1 / 2
		Jā	190-250	20 - 50	4 2
Saldēta pica		Jā	250	10 - 20	3
		Jā	230-250	10-25	4 2
Sālās kūkas (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180 - 200	40-55	3
		Jā	180 - 200	45-60	4 2
		Jā	180 - 200	45-60	5 3 1
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20-40	4 2
		Jā	180-190	20-40	5 3 1
Lazanja/cepta pasta/kaneloni/ augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	2
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	3
Vistas/truša/piles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	100-160	2
Cepta zivs/en papillote (pergamentā pagatavota zivs) (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	2
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni)		Jā	180 - 200	50-70	3
Graudvēta maize		5'	250	2-6	5
Zivs fileja/gabaliņi		-	230-250	15-30 *	4 3

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri		-	250	15–30 *	5 4
Cepta vista 1–1,3 kg		Jā	200–220	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200–210	35–50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200–210	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		Jā	200–210	35 - 55	2
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	200–210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190–200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 1
Vesela maltīte: augļu pirāgs (5. līmenis) / lazanja (3. līmenis) / gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40–120 ***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi

** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze: ievietot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai tad, kad krāsns sasniegusi vēlamo temperatūru.

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/šķidrumu savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Notekplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

FUNKCIJAS (FUNKCIJAS)							
	Konvencionāls	Piespiedu gaiss	Pica	Maksimālā gatavošana	Grils	Turbo grils	Eko piespiedu gaisa plūsma

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet stiepļu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/

korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir

jāatvieno no elektrotīkla.

Lai mīkstinātu un noņemtu atliekas, var izmantot standarta krāsns tīrīšanas līdzekli, kas atvieglo krāsns kameras un piederumu tīrīšanu ar rokām.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un

traipus no ēdiena paliekām.

Lai izžvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• Lai notīrītu stiklu, durvis iespējams vienkārši izņemt un ievietot atpakaļ

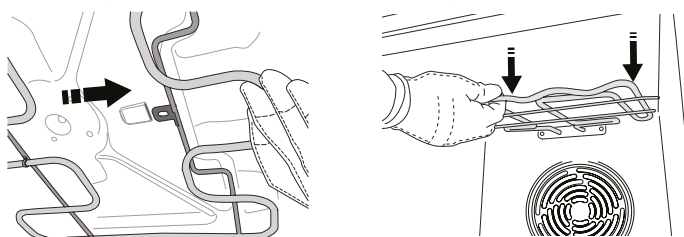
• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

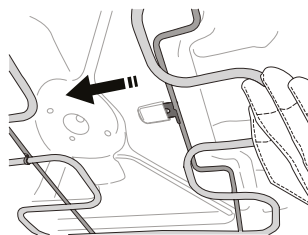
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

NOLAI DIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

1. Atbrīvojiet sildelementu no stiprinājuma un nolaidiet to.

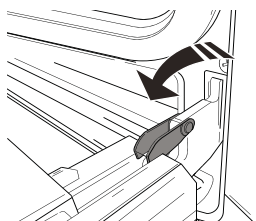


2. Lai novietotu sildelementu atpakaļ vietā, paceliet to, nedaudz pavelciet uz savu pusi un pārliecinieties, ka atbalsts atrodas pareizajā vietā.



DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

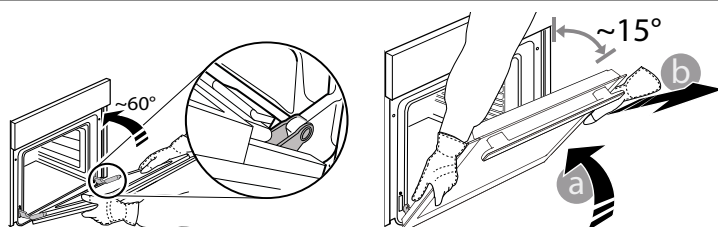


2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).

Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.



3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

SPULDZES NOMAĪŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

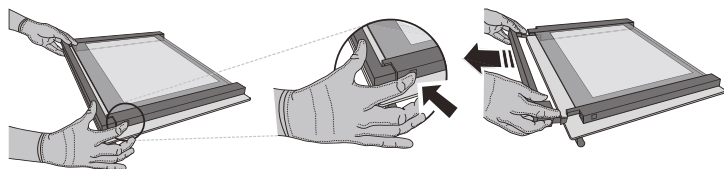
Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas.

Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

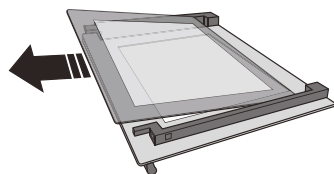
Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpalīdzības apkalpošanas dienestā. Neaiztieciet spuldzīti ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.

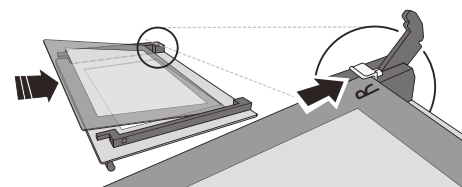


2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.

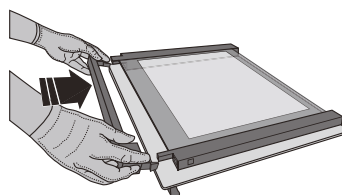


3. Pirms iekšējās rūts ievietošanas

ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (markēta ar zīmi "R"): Lai pareizi ievietotu stikla rūti, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, kas ir markēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



4. Uzlieciet augšējo malu: Klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.



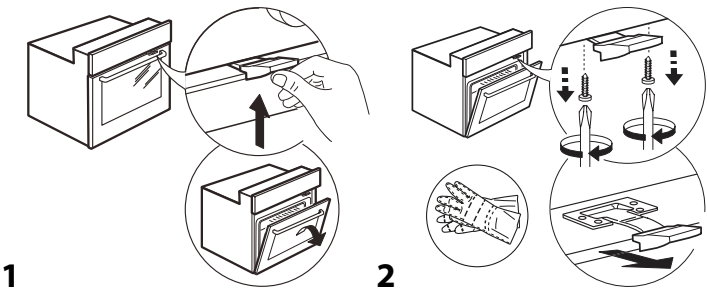
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Displejā ir redzams paziņojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar jūsu tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

DURVJU SLĒDZENES IERĪCE*

Ja tiek saglabāta uzstādītā durvju slēdzene, durvis ir jāaizver manuāli. Lai atvērtu durvis ar durvju slēdzenes ierīci, (skatiet 1. attēlu).

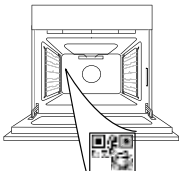
Durvju drošības slēdzenes ierīci var noņemt, rīkojoties kā norādīts secīgajos attēlos (skat. 2.att.).



* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Nolasiet kvadrātkodu savā ierīcē
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu/docs
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



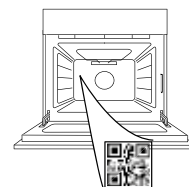
®/TM/© 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

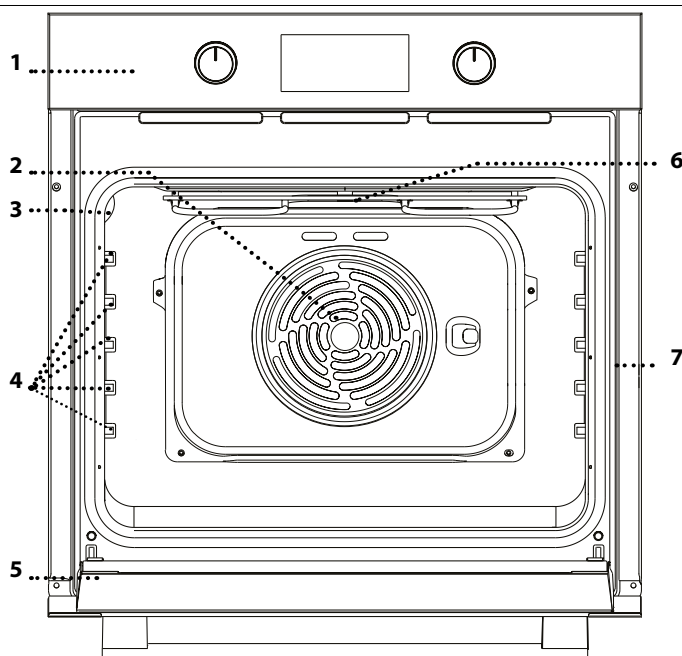
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



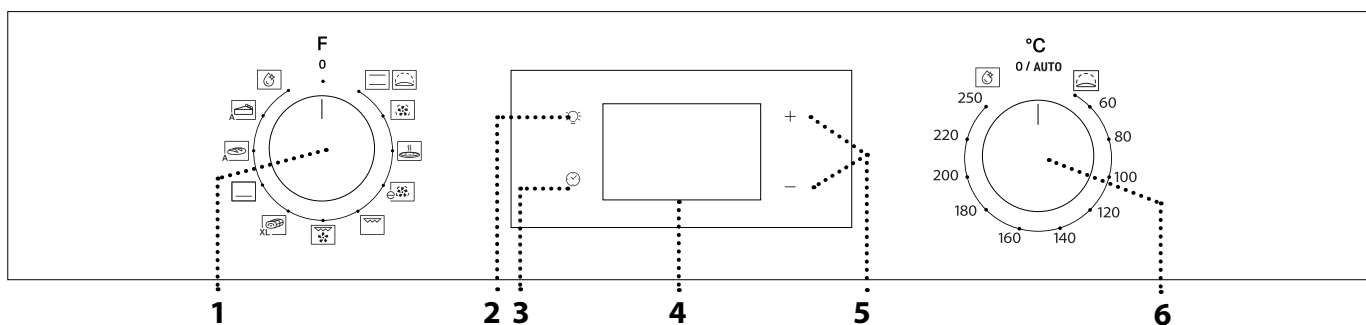
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Lamp
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Verwarmingselement bovenwarmte/grill
7. Identificatieplaatje (niet verwijderen)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Zet op 0 om de oven uit te schakelen.

2. LAMP

Druk op  als de oven is ingeschakeld om het lampje in de oven in of uit te schakelen.

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker. Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY

5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

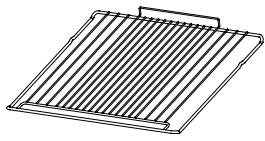
6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

Let op: Het soort knoppen kan van model tot model verschillen. Indien de knoppen met een drukknop worden bediend, drukt u op het midden van de knop om deze vrij te schakelen..

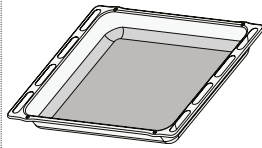
ACCESSOIRES

ROOSTER



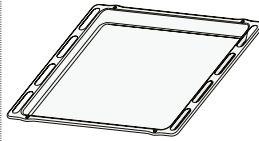
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

DRUIPPLAAT *



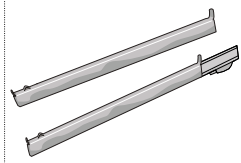
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



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

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

* Alleen bij bepaalde modellen

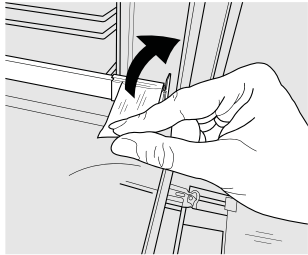
Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt. Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

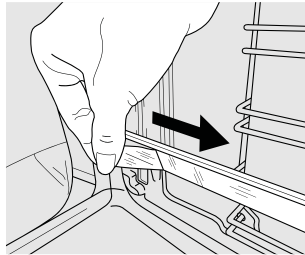
• Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

SCHUIFRAILS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



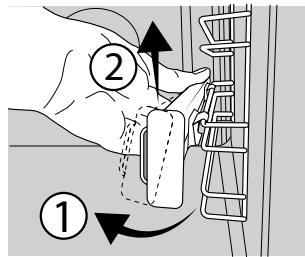
[b]

DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

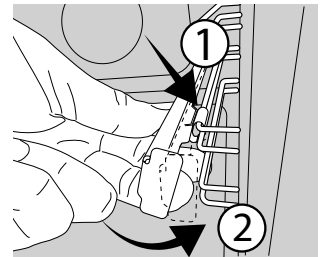
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.

2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aanzet: Druk op tot het pictogram en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op de display.



Gebruik + of - om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen.

Gebruik + of - om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

FUNCTIONS (FUNCTIES)



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



RIJZEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de functie in te schakelen draait u de thermostaatknop op het pictogram.



HETE LUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.



ECO HETE LUCHT *

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

Wanneer de ECO-functie in gebruik is zal de verlichting tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar deze kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .



GRILLEN

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



MAXI COOKING

XL Voor het bereiden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.



BOTTOM HEATING (ONDERWARMTE)

Nuttig om de onderzijde van de gerechten mooi bruin te bakken. Functie ook aanbevolen voor trage bereiding, voor het bereiden van gerechten met een heel vloeibare consistentie of het concentreren van sauzen en jus.



BROOD AUTO

A Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van brood. Om de functie te activeren, plaatst u het voedsel in de oven, zet u de thermostaatknop op 0 en de functieknop op het pictogram . Voor de beste resultaten wordt kookniveau 2 of 3 aanbevolen.



PASTRY AUTO (GEBAK AUTO)

A Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van taarten. Om de functie te activeren, plaatst u het voedsel in de oven, zet u de thermostaatknop op 0 en de functieknop op het pictogram . Voor de beste resultaten wordt kookniveau 2 of 3 aanbevolen.



SMARTCLEAN (SNELREINIGEN)

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de functie "Smart Clean" te starten, giet u 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram . Aanbevolen wordt functie voor 35' te gebruiken. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.



2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de keuzeknop te draaien of de temperatuur te regelen met de thermostaatknop. De functie zal niet starten als de

thermostaatknop op **0** /AUTO staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

SMART CLEAN

Om de reinigingsfunctie "Smart Clean" te starten, giet u 100 - 120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram . De functie wordt automatisch ingeschakeld: het display toont de resterende tijd tot het einde; afgewisseld met "HYD".



Let op: De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus. Let op: Alleen de eindtijd van de functie kan geprogrammeerd worden. De maximale duur is automatisch ingesteld en bedraagt 35 minuten.

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram  op de display om aan te geven dat het voorverwarmen actief is. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het pictogram continu en klinkt er opnieuw een geluidssignaal om aan te geven dat de etenswaren in de oven kunnen worden geplaatst.

Let op: Het plaatsn van etenswaren in de oven voordat de oven is voorverwarmd, kan het resultaat negatief beïnvloeden.

Na het koken en met de functie gedeactiveerd, kan het pictogram  zichtbaar blijven op het display, zelfs nadat de koelventilator is uitgeschakeld om aan te geven dat er restwarmte in het compartiment is.

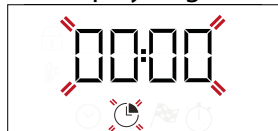
Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het apparaat is hoe dan ook uitgeschakeld als de keuzeknop op "0" staat.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf op  drukken tot het pictogram  en "00:00" op het display beginnen te knipperen.



Gebruik + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, houdt u  ingedrukt tot het pictogram  begint te knipperen op de display. Gebruik vervolgens - om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

Nadat een duur ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik + of - om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft gepauzeerd tot deze automatisch wordt gestart, met een tijd die wordt berekend op basis van de gekozen eindtijd voor de bereiding.

Let op: Om de instelling te wissen, zet de oven uit door aan de keuzeknop 0 / AUTO te draaien. Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de functie klaar is.



Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of op 0 om de oven uit te zetten.

Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Houd  ingedrukt tot het pictogram  en "00:00" op het display beginnen te knipperen.



Gebruik + of - om de gewenste tijd in te stellen en druk op  om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: Om de kookwekker te annuleren, houdt u  ingedrukt tot het pictogram  begint te knipperen. Gebruik vervolgens - om de tijd terug te zetten op "00:00".

OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.

OPMERKINGEN OVER ENERGIE-EFFICIËNTIE

- Maak gebruik van restwarmte: schakel de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit om de restwarmte te benutten.
- Houd de deur gesloten: probeer indien mogelijk de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, omdat er dan warmte ontsnapt.
- Bereid grotere porties: gebruik de oven vooral voor grotere gerechten (bijvoorbeeld vlees van meer dan 1 kg) of grotere porties, zodat u de energie zo goed mogelijk benut.
- Reinig het deurrubber regelmatig: een goede afsluiting voorkomt warmteverlies en zorgt voor een efficiënte bereiding.
- Verwarm de oven alleen voor als dat nodig is: verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of de bereidingstabel wordt aanbevolen.
- Kies donkere bakplaten: donkere bakplaten nemen warmte beter op, zodat de bereiding efficiënter verloopt.
- Plan de bereiding: bereid meerdere gerechten achter elkaar om de restwarmte te benutten en extra voorverwarmen te vermijden.
- Kies het energiebesparingsprogramma: gebruik het speciale ECO-programma voor een lager energieverbruik. Zie de bereidingstabel voor aanvullende informatie.
- Verwijder ongebruikte accessoires: verwijder bakplaten of roosters die u niet nodig hebt. Dit verbetert de warmtecirculatie en verlaagt de warmtecapaciteit van het product.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60	
Gevulde taart (cheesecake, strudel, fruittaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	
		Ja	160 - 200	40 - 90	
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	35 - 45	
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	
		Ja	180 - 200	35 - 45	
		Ja	180 - 200	35 - 45	
Meringues		Ja	90	150 - 200	
		Ja	90	140 - 200	
		Ja	90	140 - 200	
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	230 - 250	10 - 25	
Hartige cakes (groentetaart, hartige taart)		Ja	180 - 200	40 - 55	
		Ja	180 - 200	45 - 60	
		Ja	180 - 200	45 - 60	
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen/gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	
Visfilets/moten		-	230 - 250	15 - 30 *	

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4
Gegrilde kip 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2  1
Rosbief rosé 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lamsbout/schenkel		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
Gebakken aardappeltjes		Ja	200 - 210	35 - 55	2 
Groentegratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ***	4  2
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100 ***	4  1
Complete maaltijd: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1
Braadvlees/gevulde braadstukken		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase; het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

ACCESSOIRES					
	Rooster	Braadpan op rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

FUNCTIONS (FUNCTIES)							
	Conventioneel	Hete lucht	Pizza	Maxi Cooking	Grill	Turbogrill	Eco hete lucht

REINIGEN EN ONDERHOUD

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende / bijtende reinigingsproducten,

omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden

uitvoert.

U kunt een standaard ovenreiniger gebruiken om resten los te weken en te verwijderen, waardoor het handmatig schoonmaken van de ovenruimte en de accessoires gemakkelijker wordt.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door

voedselresten te verwijderen.

Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

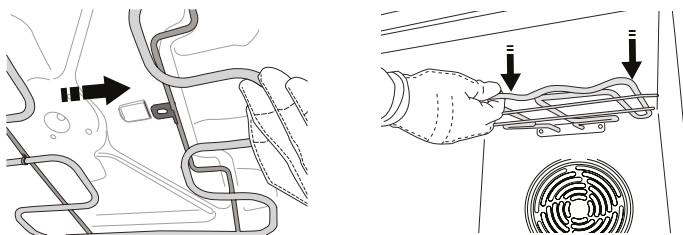
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

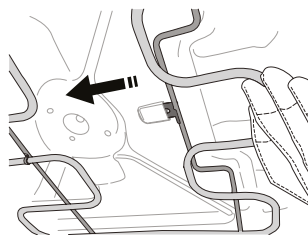
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

1. Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.

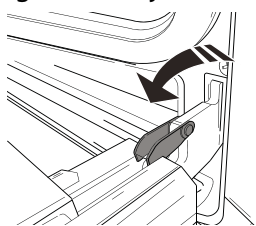


2. Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.

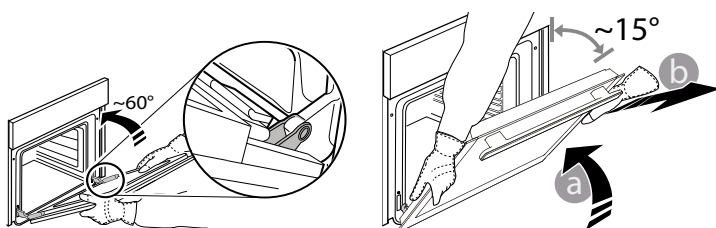


DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.

3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt

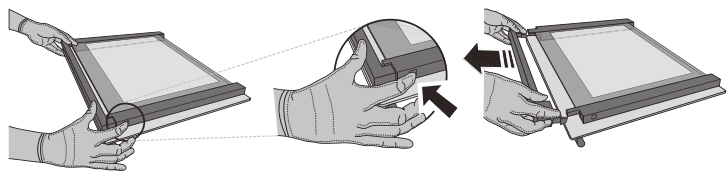
is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

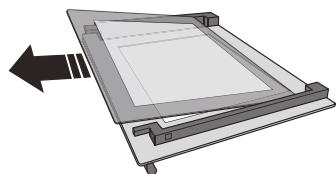
- Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.

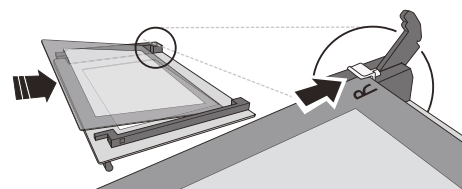


2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

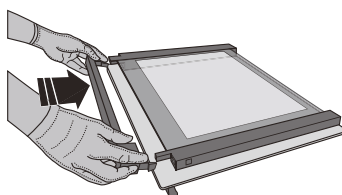


3. Herplaats het middenpaneel (gemarkeerd met "R") voordat u het binnenpaneel terugplaatst: Om de ruiten

correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit met het merk "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt. Herhaal deze procedure voor beide glasruiten.



4. Plaats de bovenrand terug; een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.



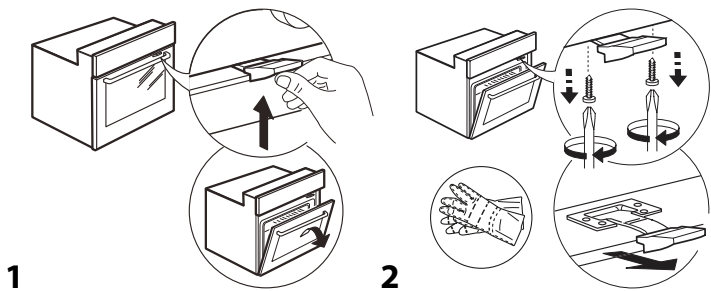
PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
Op het display verschijnt de melding "Heet" en de geselecteerde functie start niet.	Temperatuur te hoog.	Laat de oven afkoelen voordat u de functie activeert. Selecteer een andere functie.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het dichtstbijzijnde centrum voor klantenservice.

VERGRENDING DEUR*

Wanneer de deurbeveiliging is geïnstalleerd, dient de deur handmatig te worden gesloten. Voor het openen van de deur met de vergrendeling (zie Afb. 1).

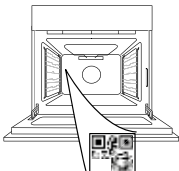
De deurbeveiliging kan worden verwijderd door de volgorde van de afbeeldingen te volgen (zie afb. 2)



* Alleen bij bepaalde modellen

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Bezoek onze website docs.whirlpool.eu/docs
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

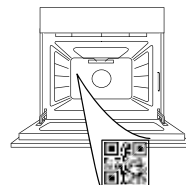


®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

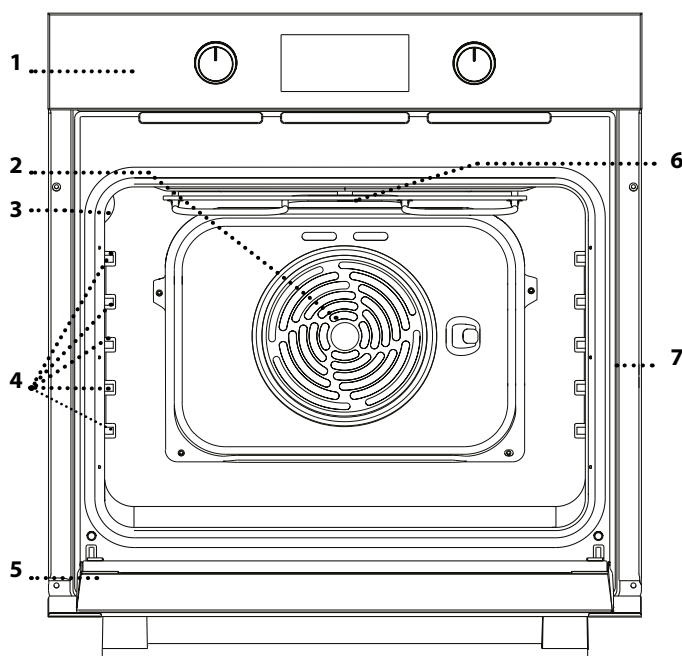
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på www.register10.eu

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



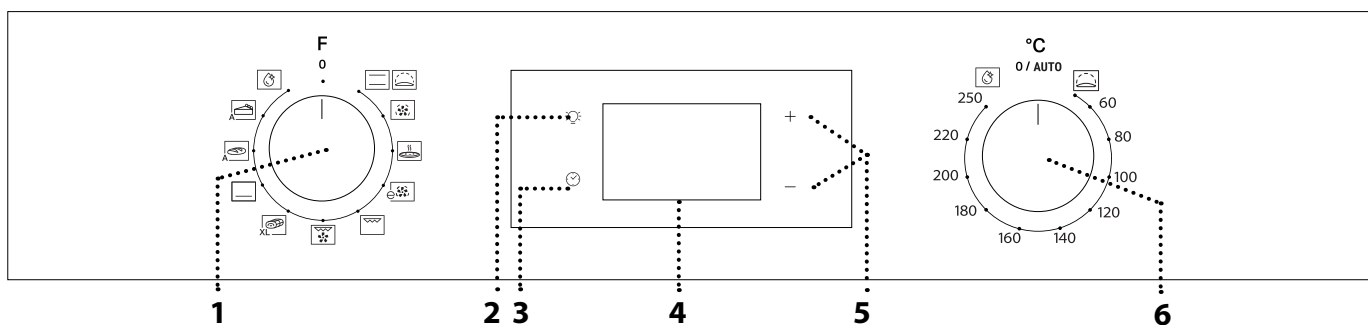
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Lampe
4. Glideskinner (nivået er angitt på siden i ovnsrommet)
5. Dør
6. Øverste varmeelement/grill
7. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

**1. BRYTER FOR VALG**

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

2. LYS

Når ovnen er slått på, trykk  for å slå på eller av lyset i ovnsrommet.

3. INNSTILLING AV TID

For å få tilgang til innstillingene av steketid, utsatt start og timer. For å vise tiden når ovnen er avslått.

4. DISPLAY**5. JUSTERINGSKNAPPER**

For å endre steketidens innstillinger.

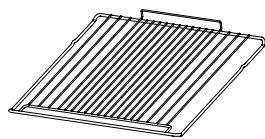
6. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer manuelle funksjoner.

Vennligst merk deg: Type knotter kan variere avhengig av modelltype. Dersom knottene aktiveres ved at det trykkes på de, trykk ned sentralt på knotten for å frigjøre den.

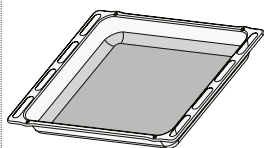
TILBEHØR

RIST



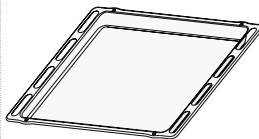
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE *



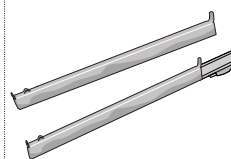
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

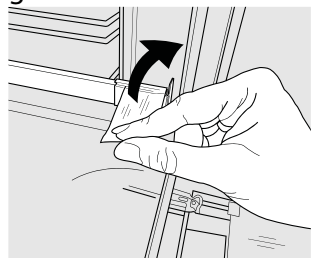
• Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

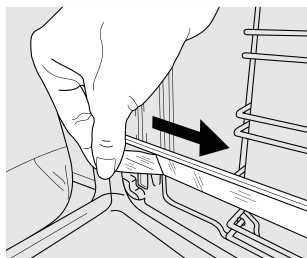
• Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.

GLIDESKINNER OG RISTSKINNER

Før du tar i bruk ovnen, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.



[a]



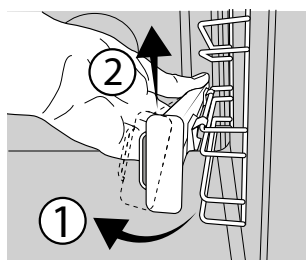
[b]

FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]

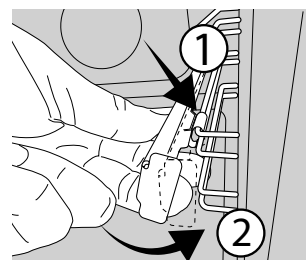
Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover, for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]

Fest de øvre krokene i hyllenes spor (1) trykk deretter den nedre delen av glideskinnene mot hyllenes spor, til de nedre krokene hektes på plass ved et klikk (2).



[c]



[d]

FJERNING OG INSTALLASJON AV GLIDESKINNENE

1. For å fjerne hyllenes spor, ta godt tak i den utvendige delen av skinnen, og dra den mot deg for å ta ut støtten og de to interne stiftene fra feste.

2. For å plassere hyllenes spor tilbake på plass, plasser de nær hulrommet og sett de to stiftene inn i de tilhørende festene. Plasser deretter den eksterne delen nær festet, sett inn støtten, og trykk bestemt mot veggen i ovnsrommet for å sikre at hyllens spor er godt festet.

FØRSTEGANGS BRUK

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk helt til ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.



Bruk + eller – for å stille inn timen og trykk for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk + eller – for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Når ikonet blinker, for eksempel etter lengre strømbrudd, må du stille inn tiden på nytt.

2. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsesplapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den.

Varm ovnen til 250 °C i omtrent én time.

I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

FUNKSJONER



TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.



HEVING

For å hjelpe søt eller salt gjærdeig å heve effektivt. Vri termostadbryteren til ikonet for å aktivere denne funksjonen.



VARMLUFT

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.



PIZZA

For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god ide og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking.



ØKO VARMLUFT*

For tilberedning av steker og fylte stykker på én enkel rist. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på ☀.



GRILL

Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Når du griller kjøtt, anbefaler vi å bruke en dryppanne for å samle opp sjuen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.



TURBOGRILL

For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler at du bruker en dryppanne for å samle opp sjuen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.



MAXI TILBEREDNING

XL

For å tilberede store kjøttstykker (over 2,5 kg). Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under steking for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler skjøten ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.



BOTTOM HEATING (UNDERVARME)

Nyttig for å brune rettene på undersiden. Funksjon som også anbefales for langsom tilberedning, for å avslutte tilberedningen av retter med svært flytende konsistens, eller for å tykne sauser og sjuer.



BREAD AUTO (BRØD AUTO)

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for brød. For å aktivere funksjonen, legg maten i ovnen, sett termostadbryteren på 0 og funksjonsbryteren på ☞-ikonet. For best resultat anbefales det å bruke stekenivå 2 eller 3.



PASTRY AUTO (SMÅKAKER)

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for kaker. For å aktivere funksjonen, legg maten i ovnen, sett termostadbryteren på 0 og funksjonsbryteren på ☞-ikonet. For best resultat anbefales det å bruke stekenivå 2 eller 3.



SMARTCLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For å aktivere funksjonen for rengjøring "Smart Clean" hell 100 - 120 ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter på knotten for valg og termostatknotten til ☞ ikonet. Det er best å bruke funksjonen for 35'. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge en funksjon, vri *valgbryteren* til symbolet for funksjonen du ønsker: display vil tennes og du vil høre et akustisk signal.



2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri på *termostadbryteren* for å stille inn temperaturen du ønsker.



Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri knotten for valg eller regulere temperaturen ved å vri på termostatknotten. Funksjonen vil ikke starte dersom termostatknotten befinner seg på 0 / AUTO posisjonen. Du kan stille inn steketid, tiden for stekings slutt (kun dersom

du stiller inn en steketid) og en timer.

SMART CLEAN

For å aktivere rengjøringsfunksjonen "Smart Clean", hell 100 - 120 ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter *valgbryteren* og *termostadbryteren* til ☞ ikonet. Funksjonen aktiveres automatisk: displayet viser hvor lang tid det er igjen til slutt; ved å veksle med "HYD".



Vennligst merk: Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen. Vennligst merk deg: Det er kun mulig å programmere tidspunktet for sluttid for denne funksjonen. Varigheten stilles automatisk på 35 minutter.

3. FORVARMING OG RESTVARME

Når funksjonen starter, indikerer et akustisk signal og et blinkende ikon ☞ på display at fasen for forvarming er aktiv.

Når den innstilte temperaturen er nådd, lyser ikonet fast, og et nytt lydsignal høres for å indikere at maten kan settes inn og tilberedningen kan fortsette.

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Etter tilberedningen og når funksjonen er deaktivert, vil ikonet  fortsatt kunne være synlig på display selv etter at viften for nedkjøling har slått seg av for å indikere at det er gjenværende varme i ovnsrommet.

Vennligst merk deg: Hvor lang tid det tar før ikonet slukket varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperatur og funksjonen som er brukt. Uansett må produktet anses å være av når pekeren på knotten for valg står på 0.

4. PROGRAMMERING AV TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du starter og programmere tilberedningen.

VARIGHET

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk + eller - for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.

Vennligst merk deg: For å slette steketiden du har stilt inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter - for å tilbakestille steketiden til "00:00". Denne steketiden inkluderer en fase for forvarming.

PROGRAMMERING AV STEKETIDENS SLUTT/UTSATT START

Etter at en steketid er stilt inn, kan start av funksjonen utsettes ved å programmere tiden for avsluttet steking: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden starter å blinke på display.



Bruk + eller - for å velge når du ønsker steking skal avsluttes og trykk på  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk på tidspunktet som er beregnet, ut fra sluttiden for steking.

Vennligst merk deg: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri på knotten for valg 0 / AUTO.

Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbogrill.

ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at funksjonen er avsluttet.



Vri *valgryteren* for å velge en annen funksjon eller til 0 for å slå av ovnen.

Vennligst merk deg: Dersom timer er aktiv, vil display vise "END" vekselvis med tiden som gjenstår.

5. INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen avbryter ikke et stekeprogram men tillater deg å bruke display som en timer, enten mens en funksjon er aktiv eller når ovnen er slått av.

Hold nede  helt til  og "00:00" ikonet og "00:00" begynner å blinke på displayet.



Bruk + eller - for å stille inn tiden du trenger og trykk på  for å bekrefte.

Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Vennligst merk deg: For å slette timeren, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter - for å stille tiden tilbake på "00:00".

MERKNADER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.

NOTATER OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytte av restvarmen: slå av ovnen 5/10 minutter før steketiden er over for å utnytte restvarmen.
- Hold døren lukket: unngå om mulig å åpne ovnsdøren under tilberedningen, da dette fører til at varmen slipper ut.
- Lag større porsjoner: bruke ovnen hovedsakelig til større retter (f.eks. kjøtt over 1 kg) eller større porsjoner, for å få mest mulig ut av energien som brukes.
- Rengjør dørpakningen regelmessig: en ren forsegling forhindrer varmetap og sikrer effektiv matlaging.
- Forvarm kun når det er nødvendig: forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Velg mørke stekebrett: mørke brett absorberer varmen bedre, noe som forbedrer kokingseffektiviteten.
- Planlegg matlagingen din: tilbered flere retter i rekkefølge for å utnytte restvarmen og unngå ekstra forvarming.
- Velg energisparingsprogrammet: bruk det egne ECO-programmet for lavere energiforbruk. Se steiketabellen for ytterligere informasjon.
- Fjern tilbehør som ikke brukes: ta ut skuffer eller stativer du ikke trenger for å forbedre varmesirkulasjonseffektiviteten og for å senke produktets termiske kapasitet.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 – 50	3
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	40 – 60	4
Kake med fyll (ostekake, strudel, fruktterte)		Ja	160 – 200	35 - 90	2
		Ja	160 – 200	40 - 90	4 2
Kjeks/småkaker		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 – 45	4 2
Choux buns (Vannbakkels)		Ja	180 - 210	30 – 40	3
		Ja	180 – 200	35 – 45	4 2
		Ja	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 – 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Salte kaker (grønnsakspai, Salte kaker)		Ja	180 – 200	40 – 55	3
		Ja	180 – 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 – 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 2
		Ja	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne / bakt pasta / canneloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg		Ja	180 – 190	110 - 150	3
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun /gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ovnsmalt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	180 – 200	50 - 70	3
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Pølser/kebabs/ svineribbe/ hamburgere		-	250	15 - 30 *	5  4 
Stekt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Rå roastbiff 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lammelår/skanker		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55	2 
Gratinerte grønnsaker		-	200 - 210	25 - 55	3 
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Komplett måltid: fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Stek / fylt stek		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Snu maten halvveis under steking

** Snu maten når to tredjedel av tiden er gått (hvis nødvendig).

*** Beregnet tidsperiode: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming: vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

TILBEHØR	 Rist	 Ildfast form på risten	 Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	 langpanne/bakebrett	 Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann		
FUNKSJONER	 Tradisjonell steking	 Varmluft	 Pizza	 Maxi cooking (tilberedning av store stykker)	 Grill	 Turbogrill	 Øko varmluft

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende

rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate. Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

Det er mulig å bruke et vanlig ovnsrensmiddel for å mykgjøre og fjerne rester, noe som gjør manuell rengjøring av ovnsrommet og tilbehøret enklere.

UTVENDIGE OVERFLATER

Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut. Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester.

For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

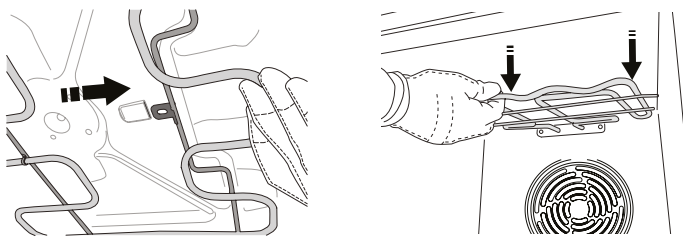
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å gjøre glasset rent
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

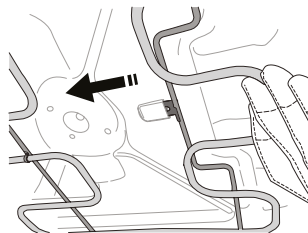
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET

1. Ta varmeelementet ut av festet, og senk det deretter.

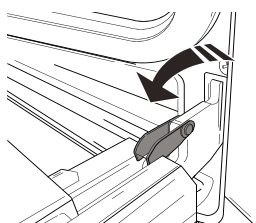


2. For å sette varmeelementet tilbake på plass, løfter du det opp, trekker det litt mot deg og sørger for at støttebraketten sitter riktig.

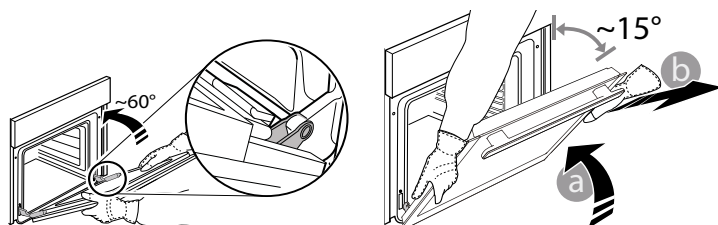


FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

2. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



3. Lukk døren så mye du kan. Ta godt tak i døren med begge hender – ta ikke i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b). Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.



4. Monter døren tilbake på plass ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.

5. Senk døren og før du åpner den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.

6. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

SKIFTE LAMPEN

1. Koble ovnen fra effekt.

2. Skru løs dekslet fra lyset, skift ut pæren og skru dekslet tilbake på lyset.

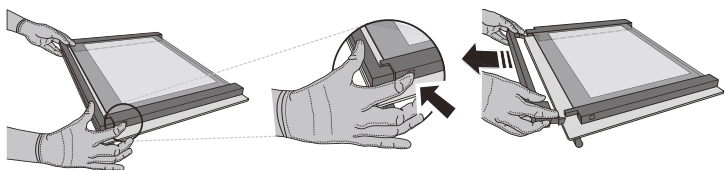
3. Koble ovnen effekt strøm igjen.

Vennligst merk deg: Bruk 25 W/230 V type G9, T300 ° C halogenlamper. Pæren som er brukt i produktet er spesielt

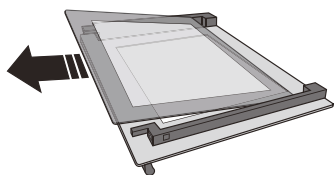
fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. - Ikke ta i pærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

RENHOLD AV DØRGLASSENE

1. Etter at du har fjernet døren og lagt den på et mykt underlag med håndtaket ned, trykker du samtidig på de to holdeklæmmene og fjerner den øvre kanten av døren ved å dra den mot deg.

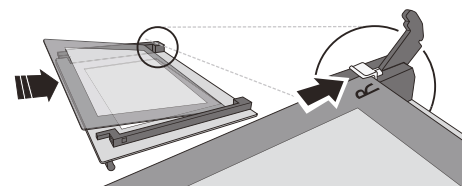


2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.

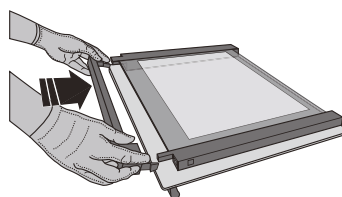


3. Sett på plass mellomruten (merket med "R") før du monterer den innvendige ruten på plass: For å

posisjonere glassrutene på riktig måte, påse at "R"-merket kan ses i det venstre hjørnet. Sett først inn den lange siden av glasset som er merket "R" i støttens fester, senk det deretter slik at det når riktig posisjon. Gjenta denne prosedyren for begge glassrutene.



4. Sett på plass den øvre kanten: Et klikk indikerer at det er riktig plassert. Påse at pakningen er festet før du monterer døren tilbake på plass.

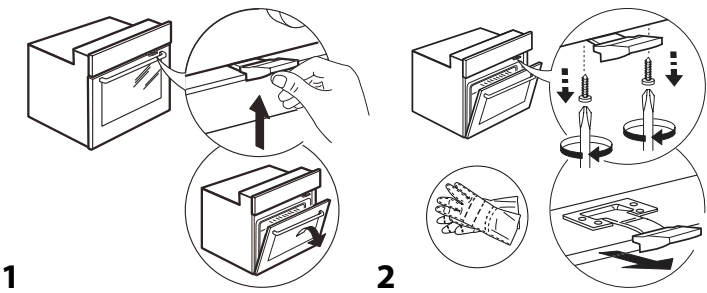


FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".
Display viser meldingen "Hot" (varm) og den valgte funksjonen starter ikke.	Temperaturen er for høy.	La oven kjøle seg ned før du aktiverer funksjonen. Velg en annen funksjon.
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Ta kontakt med ditt nærmeste kundesenter for ettersalgsservice.

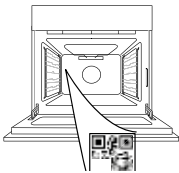
DØRSIKRING*

Når dørsikringen er installert, må døren lukkes manuelt.
For å åpne døren med dørsikringen (se Fig. 1).
Dørsikringen kan fjernes ved å følge bildesekvensen (se Fig. 2).



* Kun tilgjengelig på noen modeller

- Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:**
- Bruke QR-koden i apparatet ditt
 - Se vår nettside **docs.whirlpool.eu/docs**
 - Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Produsert på lisens.

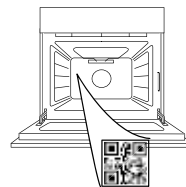
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy, prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie www.register10.eu

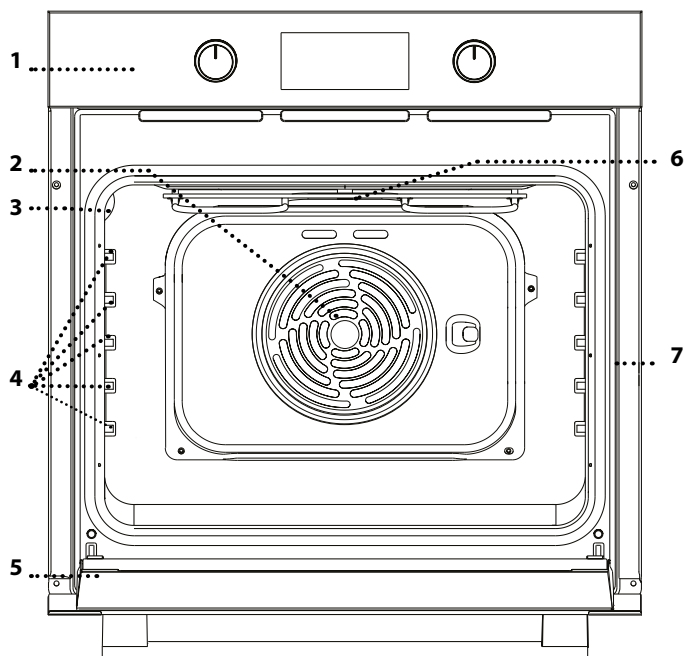


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

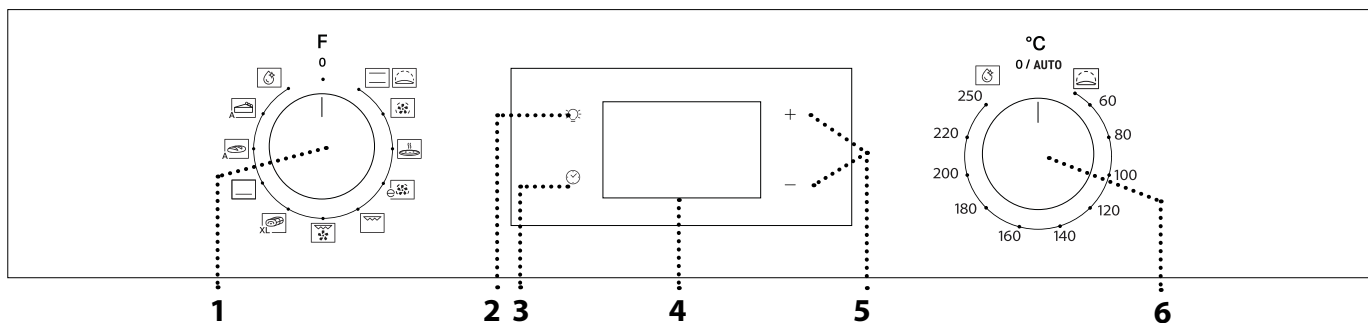


OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)

OPIS PANELU STEROWANIA

**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku  przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

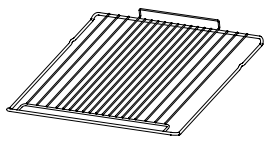
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

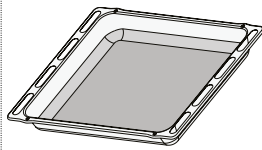
AKCESORIA

RUSZT



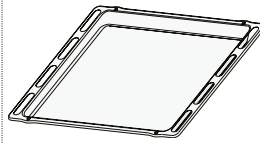
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



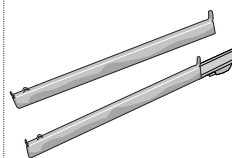
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



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

SZINY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

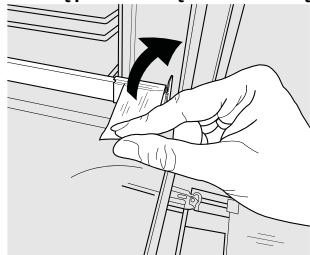
• Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.

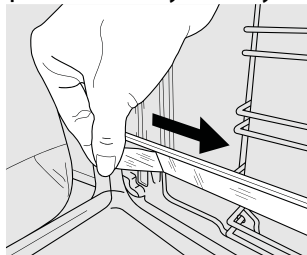
• Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z przewodnic wysuwanych.



[a]



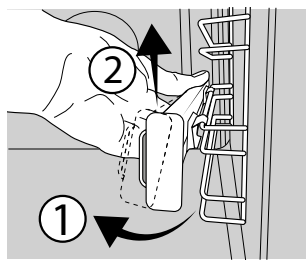
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

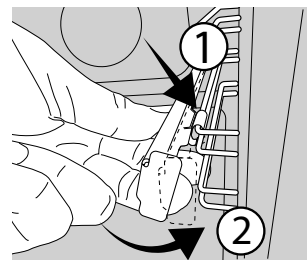
Pociągnąć dolną część przewodnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć przewodnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONÓWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na przewodnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część przewodnic wysuwanych do przewodnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



[c]



[d]

WYJMOWANIE I PONÓWNY MONTAŻ DRABINEK

1. Aby wyjąć drabinkę, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

2. Aby ponownie zamontować drabinkę, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCI

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



Użyć + lub - , aby ustawić godzinę, a następnie potwierdzić, wciskając . Zaczyna migać dwie cyfry minut. Użyć + lub - , aby ustawić minuty, a następnie potwierdzić, wciskając .

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę.

W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNCTIONS (FUNKCJE)



STATYCZNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętkę termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.



TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



TERMOOBIEG ECO *

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



MAXI COOKING

XL Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.



BOTTOM HEATING (GRZAŁKA DOLNA)

Przydatne do zrumienienia dołu potraw. Funkcja zalecana również do wolnego pieczenia, końcowego pieczenia potraw o bardzo płynnej konsystencji lub skoncentrowanych sosów.



CHLEB AUTO

A Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby aktywować funkcję, włożyć potrawę do piekarnika, ustawić pokrętkę termostatu na 0, a pokrętkę funkcji na ikonę . W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z poziomu gotowania 2 lub 3.



PASTRY AUTO (CIASTO AUTO)

A Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Aby aktywować funkcję, włożyć potrawę do piekarnika, ustawić pokrętkę termostatu na 0, a pokrętkę funkcji na ikonę . W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z poziomu gotowania 2 lub 3.



SMARTCLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, należy nalać 100 -120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu na ikonę . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

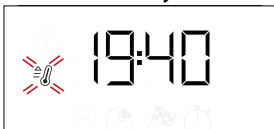
Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętkę wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

USTAWIANIE RĘCZNIE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętkę termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętki wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli pokrętkę termostatu będzie ustawione w pozycji **0** AUTO. Można ustawić czas pieczenia, czas

zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

SMART CLEAN

Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, nalać 100 - 120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić *pokrętkę wyboru* oraz *pokrętkę termostatu* na ikonę . Funkcja włączy się automatycznie: wyświetlacz pokazuje czas pozostały do końca; na zmianę z „HYD”.



Uwaga: Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

Uwaga: Można jedynie zaprogramować czas zakończenia działania tej funkcji. Czas trwania jest automatycznie ustawiony na 35 minut.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury ikona staje się stała i rozlega się nowy sygnał dźwiękowy wskazujący, że potrawę można umieścić w środku i można kontynuować pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

☞ Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji „0”.

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

DURATION (CZAS TRWANIA)

Nacisnąć i przytrzymać ☺, aż na wyświetlaczu pojawi się ikona ⌚ i migające „00:00”.



Za pomocą + lub – ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ☺.

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać ☺, aż na wyświetlaczu zacznie migać ikona ⌚, a następnie za pomocą przycisku – zresetować czas pieczenia do wartości „00:00”. Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując czas jej zakończenia: nacisnąć ☺, do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona ⌚ i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą + lub – ustawić czas i potwierdzić przyciskiem ☺.

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja zostanie wstrzymana i uruchomi się automatycznie o godzinie obliczonej na podstawie zadanego czasu zakończenia.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji „0 / AUTO”.

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

END OF COOKING (KONIEC PIECZENIA)

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub

do pozycji “0”, by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać ☺, aż na wyświetlaczu pojawi się ⌚, ikona „00:00” i migające „00:00”.



Za pomocą + lub – ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ☺.

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć i przytrzymać ☺, aż ikona ⌚ zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku – zresetować ustawienie czasu do „00:00”.

UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

UWAGI DOTYCZĄCE EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

- Wykorzystanie ciepła resztkowego: wyłączyć piekarnik 5/10 minut przed końcem pieczenia, aby wykorzystać pozostałe ciepło.
- Drzwiczki powinny być zamknięte: jeśli to możliwe, unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, ponieważ powoduje to uciekanie ciepła.
- Gotować większe porcje: używać piekarnika głównie do większych potraw (np. mięso powyżej 1 kg) lub większych porcji, aby maksymalnie wykorzystać zużytą energię.
- Regularnie czyścić uszczelkę drzwiczek: czysta uszczelka zapobiega utracie ciepła i zapewnia wydajne pieczenie.
- Podgrzewać tylko wtedy, gdy jest to konieczne: urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Wybierać ciemne blachy do pieczenia: ciemne blachy lepiej pochłaniają ciepło, poprawiając wydajność pieczenia.
- Zaplanować pieczenie: przygotować kilka potraw w sekwencji, aby wykorzystać ciepło resztkowe i uniknąć dodatkowego podgrzewania.
- Wybrać program oszczędzania energii: korzystać z dedykowanego programu ECO w celu obniżenia zużycia energii. Dodatkowe wejścia są opisane w tabeli pieczenia.
- Usunąć nieużywane akcesoria: wyjąć blachy lub ruszty, które nie są potrzebne, aby poprawić wydajność cyrkulacji ciepła i obniżyć pojemność cieplną produktu.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30–50	3 
		Tak	160	30–50	2 
		Tak	160	40–60	4 
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2 
		Tak	160 - 200	40 - 90	4  2 
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25–35	3 
		Tak	160	25–35	3 
		Tak	150	35–45	4  2 
Choux buns (Ptiesie)		Tak	180 - 210	30 - 40	3 
		Tak	180 - 200	35–45	4  2 
		Tak	180 - 200	35–45	5  3  1 
Bezy		Tak	90	150 - 200	3 
		Tak	90	140 - 200	4  2 
		Tak	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Tak	190–250	15–50	1 / 2 
		Tak	190–250	20–50	4  2 
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3 
		Tak	230–250	10 - 25	4  2 
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3 
		Tak	180 - 200	45–60	4  2 
		Tak	180 - 200	45–60	5  3  1 
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190–200	20–30	3 
		Tak	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Tak	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190–200	45–65	2 
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	3 
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	3 
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	2 
Indyk/gęś 3 kg		-	190–200	100 - 160	2 
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30–45	2 
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	3 
Tosty		5'	250	2–6	5 
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Kiełbaski/kebaby/żeberka/hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55-70 **	2 1
Befszytkrkwisty 1 kg		Tak	200-210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200-210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		Tak	200-210	35-55	2
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200-210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190-200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5)/ lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170-180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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

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

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

AKCESORIA	 Ruszt	 Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	 Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody		
FUNCTIONS (FUNKCJE)	 Konwencjonalne	 Termoobieg	 Pizza	 Maxi cooking	 Grill	 Turbogrill	 Termoobieg Eco

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej,

szorstkich gąbek lub ściernych/ zranych środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że

piekarnik został odłączony od zasilania.

Do zmiękczenia i usuwania osadu można używać zwykłego środka do czyszczenia piekarników; ułatwi to ręczne czyszczenie komory i akcesoriów.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć do sucha ściereczką.

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia

powstałe z resztek potraw.

Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

• Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie

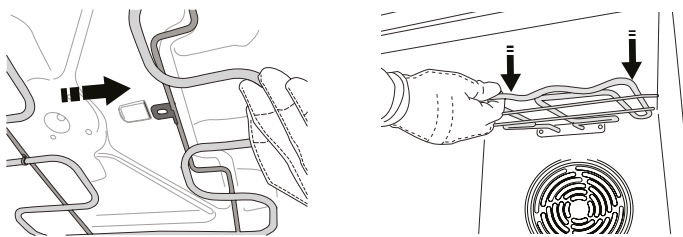
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

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

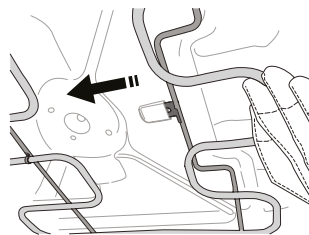
OPUSZCZANIE GÓRNEJ GRZAŁKI

1. Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go.



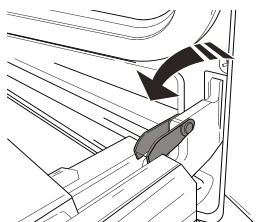
2. Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu

grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.

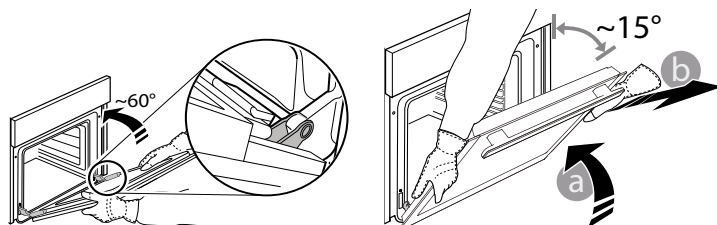


ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



2. Przyknać drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b). Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



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

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

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyższe opisanie czynności.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

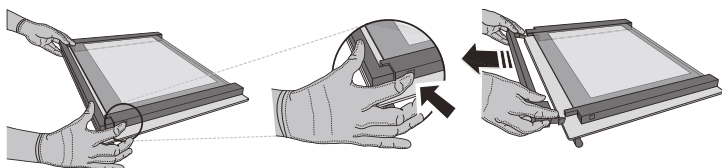
Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się

do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

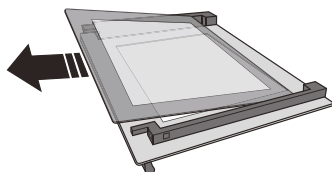
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.

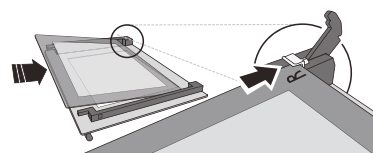


2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

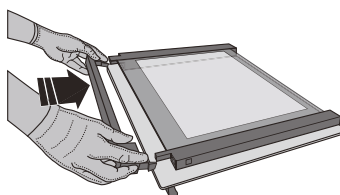


3. Ponownie zamontować środkowy panel (oznaczony literą "R") przed przystąpieniem do montażu panelu

wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



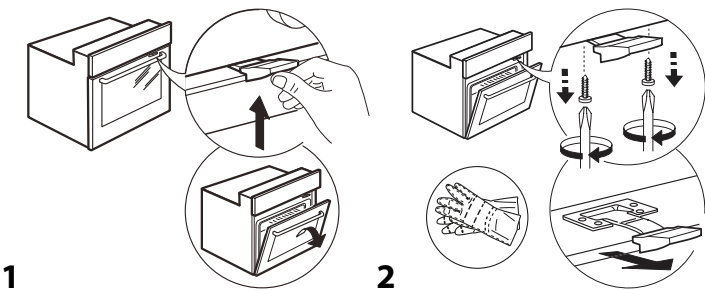
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

BLOKADA DRZWICZEK*

Gdy blokada drzwi jest zainstalowana, drzwi należy zamykać ręcznie. Aby otworzyć drzwiczki z blokadą (patrz Rys. 1).

Zabezpieczenie drzwi można zdjąć. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami przedstawionymi na rysunku (patrz Rys. 2).



* Dostępne tylko w wybranych modelach

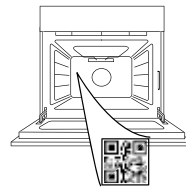
Zasady, standardową dokumentację i dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć poprzez:

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


OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL

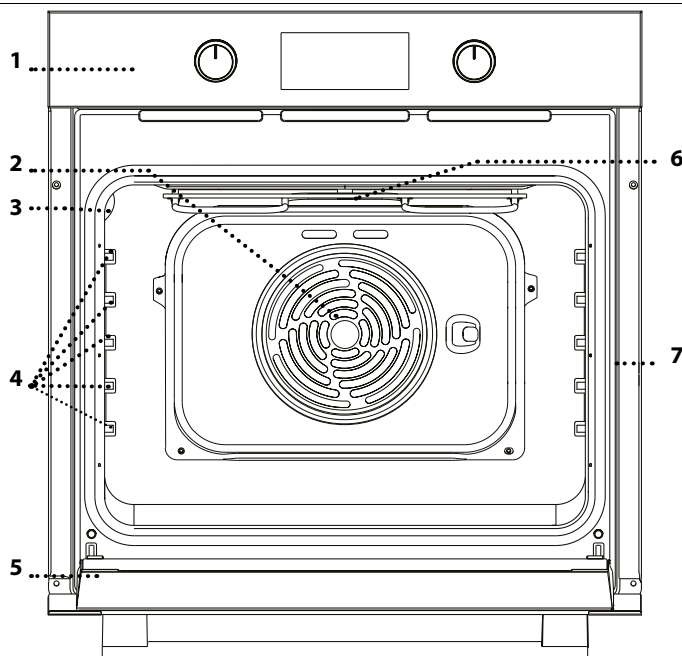
Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO



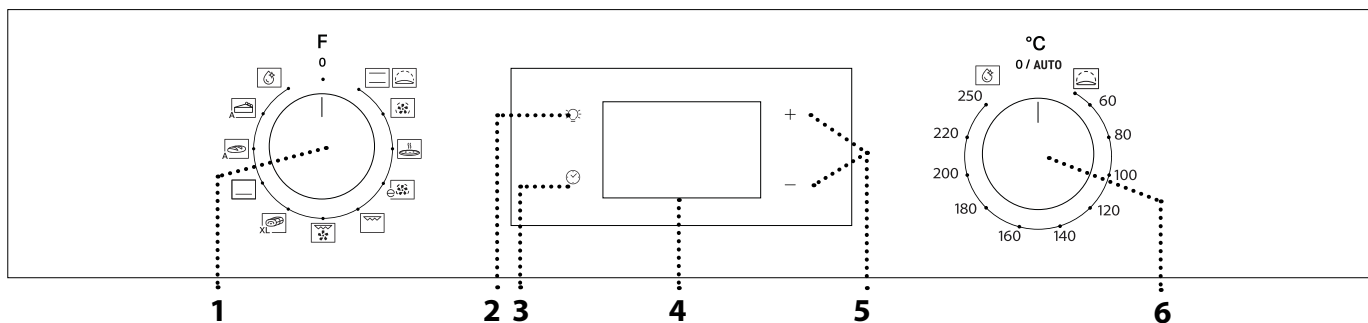
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Lâmpada
4. Guias de nível
5. Porta
6. Resistência superior /grill
7. Placa de identificação (não remover)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. ILUMINAÇÃO

Com o forno ligado, prima  para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

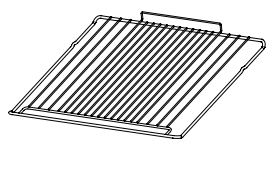
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

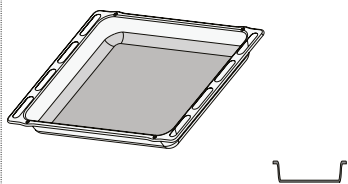
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



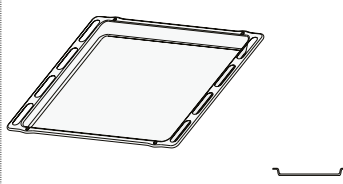
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR *



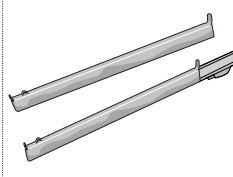
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



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

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos
O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

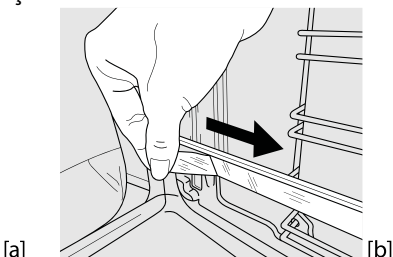
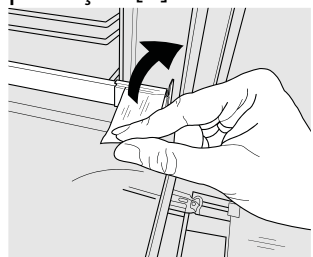
• Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

• Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

CALHAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corredeiras.

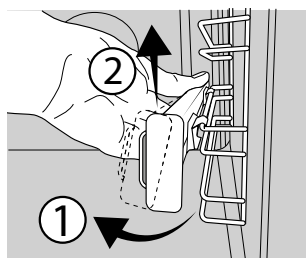


REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

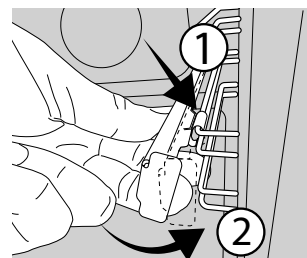
Puxe a parte inferior da corredeira para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corredeiras para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corredeiras contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



[c]



[d]

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.

2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: Prima até que o ícone e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para acertar a hora e prima para confirmar.
Os dois dígitos dos minutos começam a piscar.
Utilize + ou - para acertar a hora e prima para confirmar.

Nota: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente.

Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

FUNÇÕES



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termostato para o respetivo ícone.



AR FORÇADO

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



PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



AR FORÇADO ECO*

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .



GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



MAXI COZEDURA

XL Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.



BOTTOM HEATING (AQUECIMENTO INFERIOR)

Útil para gratinar a parte inferior dos alimentos. Função também recomendada para cozedura lenta, terminar a cozedura de alimentos com uma consistência muito líquida ou molhos e caldos concentrados.



BREAD AUTO (PÃO AUTO)

A Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para ativar a função, coloque os alimentos no interior do forno, rode o botão do termostato para 0 e o botão de função para  ícone. Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização do nível de cozedura 2 ou 3.



PASTRY AUTO (PASTELARIA AUTO)

A Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Para ativar a função, coloque os alimentos no interior do forno, rode o botão do termostato para 0 e o botão de função para  ícone. Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização do nível de cozedura 2 ou 3.



SMARTCLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "Smart Clean", verta 100-120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termostato para o ícone . Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

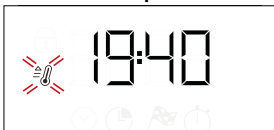
Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termostato* para definir a temperatura requerida.



Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termostato. A função só é iniciada se o botão do termostato estiver na posição **0** /AUTO. Pode definir o

tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

SMART CLEAN

Para ativar a função de limpeza "Smart Clean", deite 100 - 120 ml de água potável no fundo da câmara de cozedura e, em seguida, rode o *botão de seleção* e o *botão do termostato* para o ícone . A função é ativada automaticamente: o visor indica o tempo que falta para o fim; alternando com "HYD".



Nota: A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

Nota: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está predefinida automaticamente para 35 minutos.

3. PRAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro

e o ícone a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento está ativada. Uma vez alcançada a temperatura definida, o ícone fica fixo no visor e é emitido um novo sinal sonoro, indicando que os alimentos podem ser introduzidos no interior do aparelho e que a cozedura pode ser iniciada.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes da fase de preaquecimento estar concluída poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Nota: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontra em 0.

4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o botão premido até que o ícone e a indicação "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termostato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Nota: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar no visor e, em seguida, prima - para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima até que o ícone e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termostato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até se iniciar automaticamente no tempo calculado com base no tempo de fim de cozedura selecionado.

Nota: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o botão seletor 0 / AUTO.

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função

ou para 0 para desligar o forno.

Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Continue a premir até que e "00:00" e "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo pretendido e prima para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Nota: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar e, em seguida, prima - para repor o tempo para "00:00".

. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

. NOTAS SOBRE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- Tirar partido do calor residual: desligue o forno 5/10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor restante.
- Manter a porta fechada: se possível, evitar abrir a porta do forno durante a cozedura, pois isso deixa escapar o calor.
- Cozinhar porções maiores: utilizar o forno principalmente para pratos maiores (por exemplo, carne com mais de 1 kg) ou porções maiores, para tirar o máximo partido da energia utilizada.
- Limpar regularmente o vedante da porta: uma vedação limpa evita a perda de calor e garante uma cozedura eficiente.
- Pré-aquecer apenas quando necessário: pré-aquecer o forno apenas se a receita ou a tabela de cozedura o recomendar.
- Escolher tabuleiros escuros: os tabuleiros escuros absorvem melhor o calor, melhorando a eficiência da cozedura.
- Planear os seus cozinhados: preparar vários pratos em sequência para utilizar o calor residual e evitar um pré-aquecimento adicional.
- Selecionar o programa de poupança de energia: utilizar o programa ECO dedicado para reduzir o consumo de energia. Consultar a tabela de cozedura para entradas adicionais.
- Retirar os acessórios não utilizados: retirar os tabuleiros ou grelhas que não são necessários para melhorar a eficiência da circulação do calor e diminuir a capacidade térmica do produto.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	3 
		Sim	160	30 - 50	2 
		Sim	160	40 - 60	4 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	3 
		Sim	160	25 - 35	3 
		Sim	150	35 - 45	4  2 
Choux buns (Massa "choux")		Sim	180 - 210	30 - 40	3 
		Sim	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sim	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4  2 
		Sim	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sim	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230-250	10 - 25	4  2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3 
		Sim	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sim	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3 
		Sim	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Sim	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3 
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	3 
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2 
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2 
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	3 
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Salsichas / espetadas / costeletas / hambúrgueres		-	250	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90 **	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55	2
Gratinado de legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ***	4 2
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	3

* Vire o alimento a meio da cozedura

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

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

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

ACESSÓRIOS	 Grelha metálica	 Forma para assar na grelha	 Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	 Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água		
FUNÇÕES	 Convencional	 Ar forçado	 Pizza	 Maxi cooking	 Grelhador	 Turbo grill	 Eco Ar forçado

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize acessórios de palha

de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização

de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

É possível usar um produto de limpeza padrão para fornos para ajudar a amolecer e remover resíduos, facilitando a limpeza manual da cavidade e dos acessórios.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos.

Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

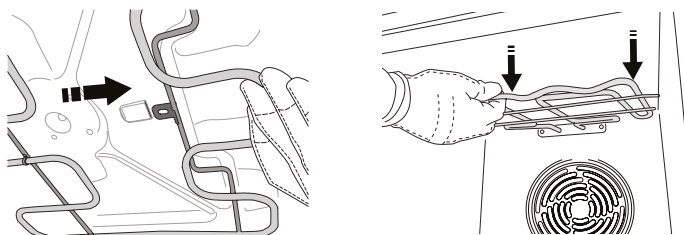
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

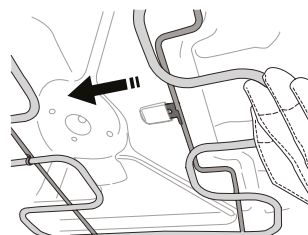
BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

1. Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a.



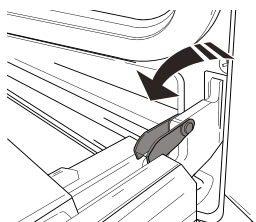
2. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-

se de que o suporte está na posição correta.

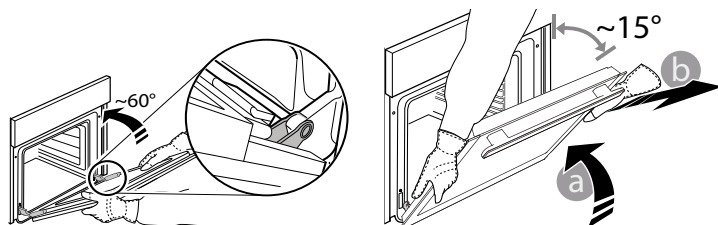


REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b). Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.



3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.

2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

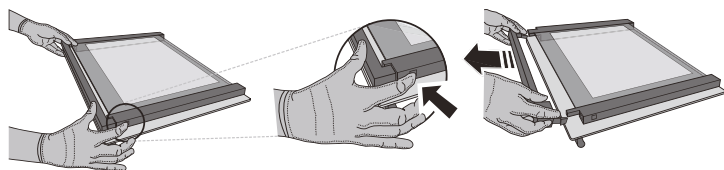
Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para

a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

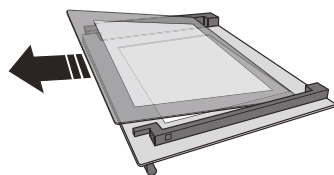
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. - Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.

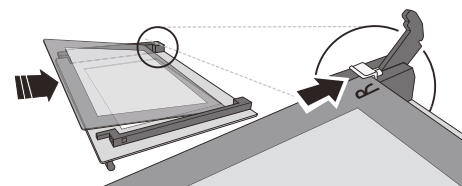


2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

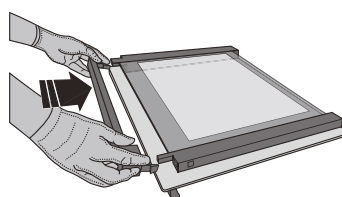


3. Reinstale o painel intermédio (marcado com um "R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os

painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



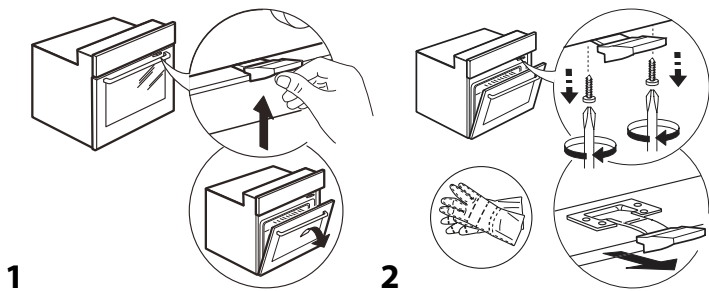
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

DISPOSITIVO DE BLOQUEIO DA PORTA*

Quando o bloqueio da porta estiver instalado, a porta tem de ser fechada manualmente. Para abrir a porta com o dispositivo de bloqueio da porta (ver Fig. 1).

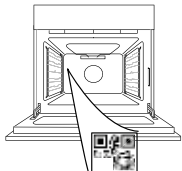
O dispositivo de segurança da porta pode ser retirado seguindo a sequência de imagens (consulte a Fig. 2).



* Disponível apenas em determinados modelos

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visite o nosso site **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



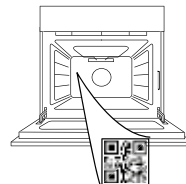
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produzido sob licença.



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

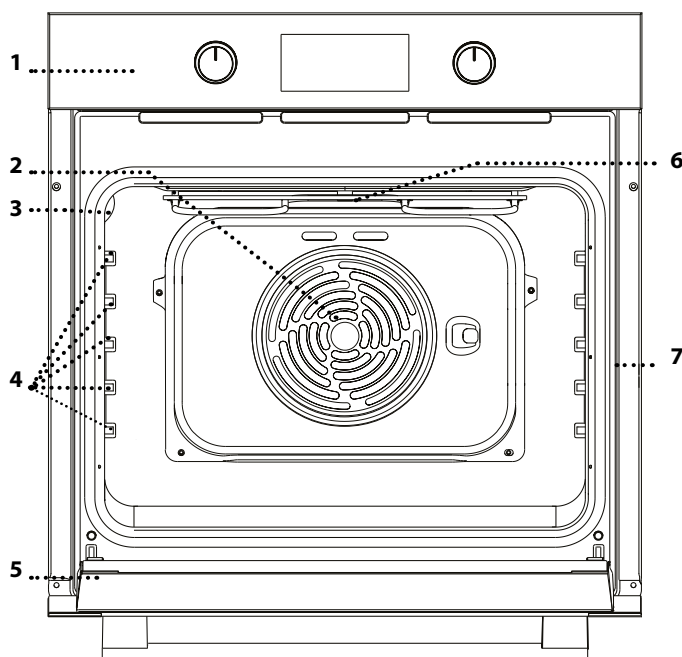
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



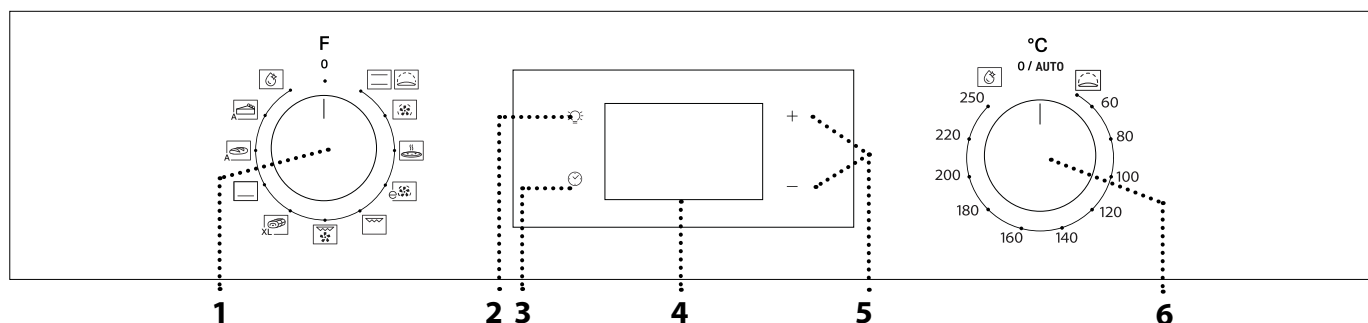
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. LUMINĂ

Cu cuptorul pornit, apăsați  pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

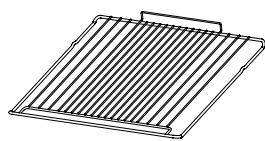
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Tipul de selector poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



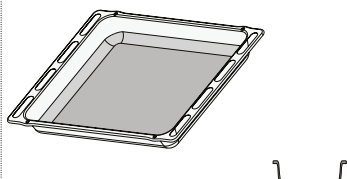
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

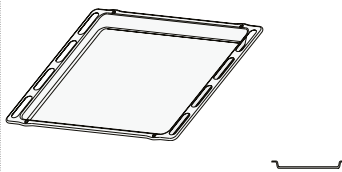
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



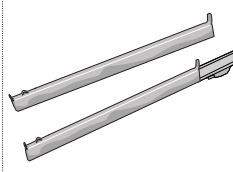
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

• Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din

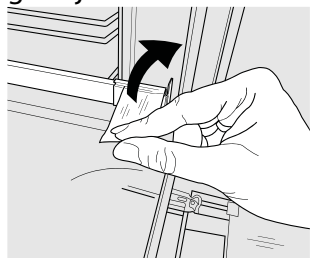
spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

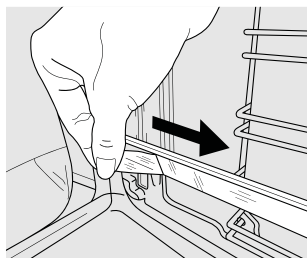
• Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

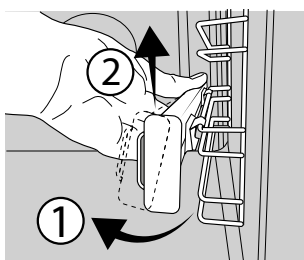
Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.



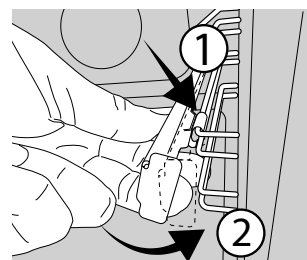
[a]



[b]



[c]



[d]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scotându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.

2. Pentru a repositiona ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe până când pictograma și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească.

Utilizați + sau - pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Când pictograma clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră.

Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCTIONS (FUNCȚII)

CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

RISING (DOSPIRE)

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Rotiți butonul termostatului la pictograma aferentă pentru activarea acestei funcții.

FORCED AIR (AER FORȚAT)

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

ECO FORCED AIR (AER FORȚAT ECO) *

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

GRILL

Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

MAXI COOKING

XL

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.

BOTTOM HEATING (REZISTENȚA INFERIOARĂ)

Utilă pentru rumenirea părții inferioare a preparatelor. Funcția este recomandată și pentru preparare lentă, pentru finalizarea preparării alimentelor cu o consistență foarte lichidă sau a sosurilor și sucurilor proprii concentrate.

BREAD AUTO (FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE)

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru a activa funcția, puneți alimentele în cuptor, rotiți butonul termostatului în poziția 0 și butonul funcției pe pictograma . Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea nivelului de gătit 2 sau 3.

PASTRY AUTO (FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE)

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Pentru a activa funcția, puneți alimentele în cuptor, rotiți butonul termostatului în poziția 0 și butonul funcției pe pictograma . Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea nivelului de gătit 2 sau 3.

SMARTCLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma . Se recomandă utilizarea funcției timp de 35'. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

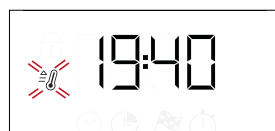
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind butonul de selectare sau puteți regla temperatura rotind butonul termostatului. Funcția nu va porni dacă butonul termostatului va fi în poziția 0/AUTO. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

SMART CLEAN

Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100 - 120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma . Funcția sa va activa automat: afișajul indică timpul

rămas până la final; alternativ cu „HYD”.



Rețineți: Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Este posibilă numai programarea orei de finalizare a acestei funcții. Durata este setată automat la 35 de minute.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și aprinderea intermitentă a pictogramei  pe afișaj.

Când temperatura setată este atinsă, pictograma rămâne fixă și va fi emis un nou semnal sonor pentru a indica faptul că alimentele pot fi introduse în interiorul aparatului și că procesul de preparare poate începe.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului final al procesului de preparare.

După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma  ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe butonul de selectare se află în dreptul simbolului .

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATĂ

Apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați - pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora dorită pentru

finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până când pornește automat la ora calculată în funcție de ora de finalizare selectată a preparării.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind butonul de selectare **0 / AUTO**.

Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.



Rotiți butonul de selectare pentru a selecta o funcție diferită sau **0** pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  „00:00” și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma.

Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați - pentru a reseta ora la „00:00”.

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.

. NOTE PRIVIND EFICIENȚA ENERGETICĂ

- Profitați de căldura reziduală: opriți cuptorul cu 5/10 minute înainte de încheierea procesului de preparare, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Mențineți ușa închisă: dacă este posibil, evitați să deschideți ușa cuptorului în timpul procesului de preparare, în caz contrar, căldura se va disipa.
- Gătiți porții mai mari: utilizați cuptorul în principal pentru feluri de mâncare mai consistente (de exemplu, o cantitate de carne de peste 1 kg) sau porții mai mari, pentru a profita la maximum de energia utilizată.
- Curățați cu regularitate garnitura ușii: o garnitură curată previne pierderea de căldură și asigură o preparare eficientă.
- Preîncălziți numai atunci când este necesar: preîncălziți

cuptorul numai dacă se specifică astfel în rețetă sau în tabelul cu informații privind prepararea.

- Alegeți tăvi de copt de culoare închisă: tăvile de copt de culoare închisă absorb mai bine căldura și cresc eficiența procesului de preparare.
- Planificați-vă procesul de gătit: preparați succesiv mai multe feluri de mâncare, pentru a utiliza căldura reziduală și pentru a evita preîncălzirea suplimentară.
- Selectați programul de economisire a energiei: pentru un consum redus de energie, utilizați programul dedicat ECO. Pentru informații suplimentare, consultați tabelul de gătit.
- Îndepărtați accesoriile neutilizate: scoateți tăvile sau suporturile de care nu aveți nevoie, pentru a îmbunătăți, astfel, eficiența circulației căldurii și pentru a reduce capacitatea termică a produsului.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Torturi dospite)		Da	170	30 - 50	3
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	40 - 60	4
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	3
		Da	160	25 - 35	3
		Da	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Choux à la crème)		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezele		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3
		Da	230-250	10 - 25	4 2
Prăjituri sărate (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 2
		Da	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/vițel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	3
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	3
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		—	230 - 250	15 - 30 *	4 3

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Cârnați/frigărui/coaste/ hamburgeri		—	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55	2
Legume gratinate		—	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	3

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

FUNCTIONS (FUNCȚII)							
	Convențional	Aer forțat	Pizza	Maxi Cooking	Grill	Turbo Grill	Aer forțat Eco

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse

de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de

întreținere.

Pentru o curățare manuală mai simplă a cavității și accesoriilor, puteți utiliza un produs standard de curățare pentru cuptoare pentru a înmuia și îndepărta reziduurile.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a

îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente.

Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

ACCESORII

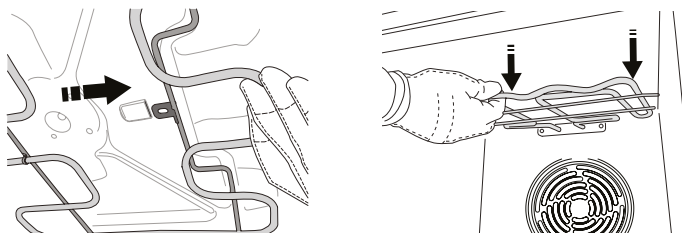
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu

detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de

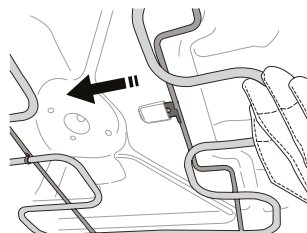
mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

1. Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o.

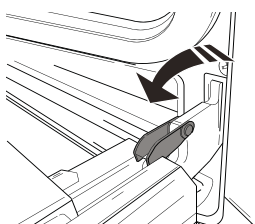


2. Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.



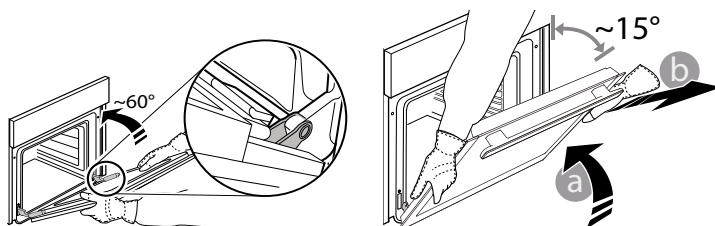
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).

Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

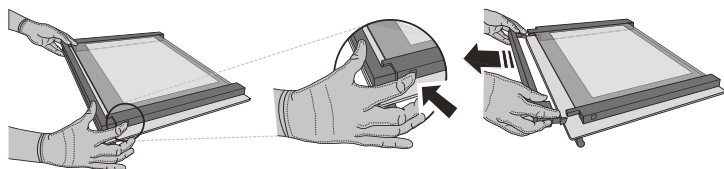
Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul

produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

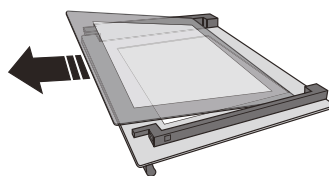
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

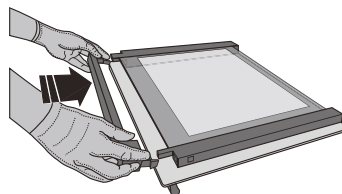
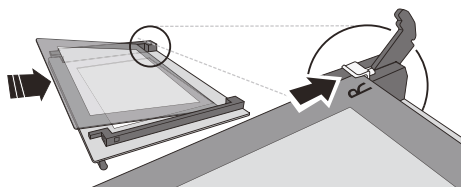
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două clemene de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție. Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

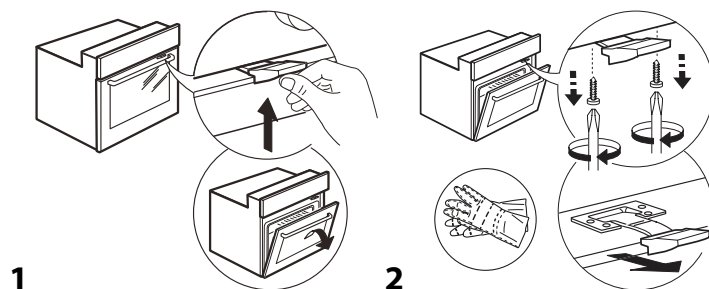
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Pe afișaj apare mesajul „Hot”, iar funcția selectată nu pornește.	Temperatură prea ridicată.	Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a activa funcția. Selectați o funcție diferită.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

DISPOZITIVUL DE ÎNCUIERE A UȘII*

Atunci când mențineți încuietoarea ușii instalată, ușa trebuie să fie închisă manual. Pentru a deschide ușa cu dispozitivul de încuiere a ușii (consultați Fig. 1).

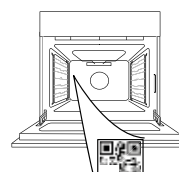
Dispozitivul pentru siguranța ușii poate fi îndepărtat prin parcurgerea secvenței următoare de imagini (consultați fig. 2).



* Disponibile numai la anumite modele

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de pe aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



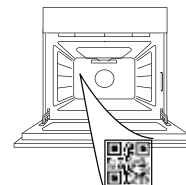
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licență.



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

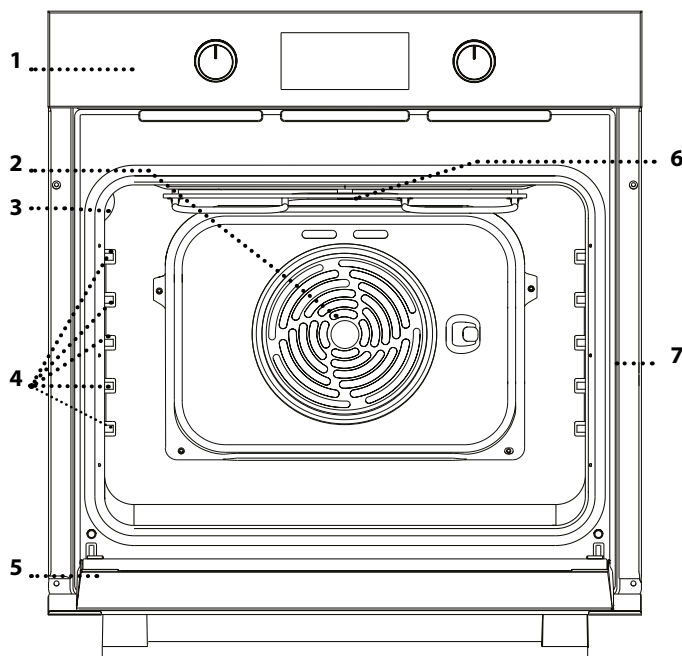
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI



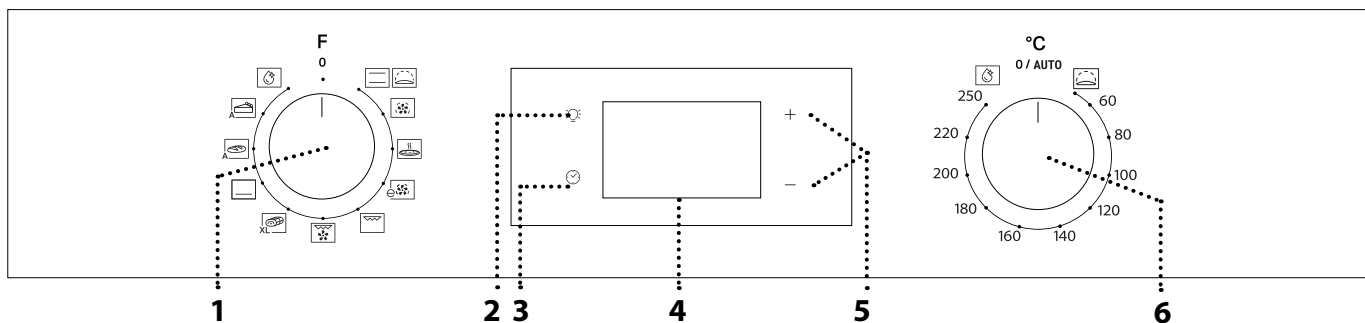
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné vykurovacie teleso/gril
7. Výrobný štítok (neodstraňujte)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0.

2. OSVETLENIE

Keď je rúra zapnutá, stlačením  zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

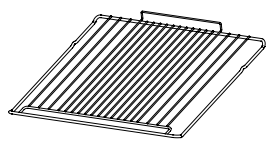
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť od typu modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

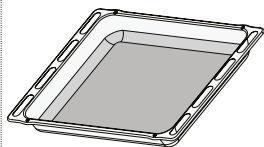
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



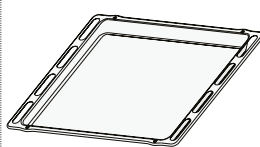
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



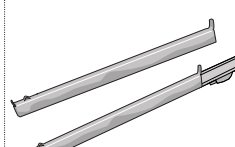
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Dalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

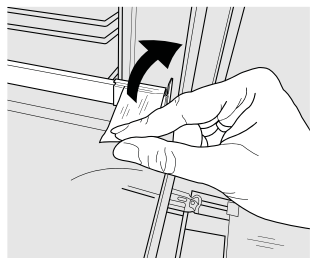
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

• Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

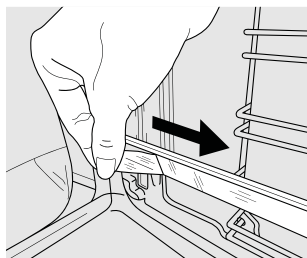
- Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.
- Dalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasunúť ho do vodiacich lišt.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

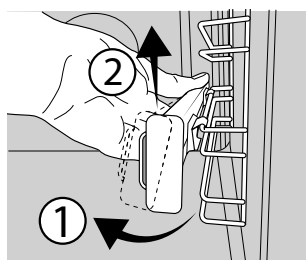
Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



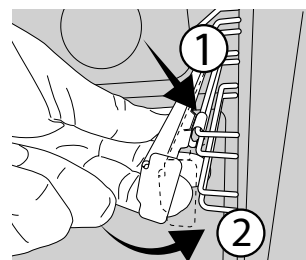
[a]



[b]



[c]



[d]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveďte horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).

VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LIŠT

1. Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.
2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasunúť oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasunúť podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stlačíte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo – nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo – nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

Upozornenie: Keď blikať ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNCTIONS (FUNKCIE)

STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

KYSNUTIE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Aby ste túto funkciu zapli, otočte ovládací gombík na ikonku.

HORUCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

ECO HORUCI VZDUCH *

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

GRIL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zelenina alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hoci ktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiľ, kurča). Odporúčame používať odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hoci ktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

MAXI COOKING

XL Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.

BOTTOM HEATING (SPODNÝ OHREV)

Na zhnednutie jedla zospodu. Funkcia odporúčaná tiež na pomalé varenie, na dovarenie jedál veľmi tekutej konzistencie alebo zhustenie štiav a omáčok.

CHLIEB AUTO

A Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Pre aktiváciu funkcie vložte jedlo do rúry, otočte gombík termostatu na 0 a gombík funkcie na ikonku . Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča použiť úroveň varenia 2 alebo 3.

PASTRY AUTO (MÚČNIKY AUTO)

A Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia koláčov. Pre aktiváciu funkcie vložte jedlo do rúry, otočte gombík termostatu na 0 a gombík funkcie na ikonku . Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča použiť úroveň varenia 2 alebo 3.

SMARTCLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku . Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie. Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.



2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.



Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu. Funkcia sa nespustí, ak bude gombík termostatu na polohe **0** /AUTO. Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia)

a časomer.

SMART CLEAN

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonku . Funkcia sa aktivuje automaticky: na displeji sa zobrazí čas zostávajúci do konca; striedavo s „HYD“.



Upozornenie: Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

Upozornenie: Táto operácia umožňuje iba naprogramovanie času ukončenia tejto funkcie. Doba trvania sa automaticky nastaví na 35 minút.

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLA

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka  na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po dosiahnutí nastavenej teploty ikonka začne svietiť trvale a nový zvukový signál oznámi, že jedlo možno

vložiť do rúry a začne sa jeho príprava.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením fázy predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikonka  na displeji naďalej svietiť aj po vypnutí chladiaceho ventilátora, čo znamená, že vnútri rúry je ešte zvyškové teplo.

Upozornenie: Čas, za ktorý ikonka zhasne môže byť rôzny, v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke 0.

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

DURATION (TRVANIE)

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a „00:00“.



Pomocou + alebo – nastavte požadovanú dobu pečenia a potom stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Upozornenie: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou – resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení času pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia. Stláčajte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a aktuálny čas.



Pomocou + alebo – nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: funkcia zostane pozastavená, kým sa nespustí automaticky v čase vypočítanom na základe zvoleného času ukončenia pečenia.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka 0 / AUTO.

Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

END OF COOKING (UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA)

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.



Otočte voliacim gombíkom na inú funkciu alebo do polohy 0, čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktívny, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

5. NASTAVENIE ČASOMERA

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu

funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka

 „00:00“ a „00:00“.



Pomocou + alebo – nastavte požadovaný čas

a stlačte  na potvrdenie.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Upozornenie: Časovač zrušíte stláčaním , až kým nezačne blikať ikonka , potom pomocou – resetujte čas na „00:00“.

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.

POZNÁMKY K ENERGETICKEJ ÚČINNOSTI

- Využite zvyškové teplo: vypnite rúru 5/10 minút pred koncom pečenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dvierka nechajte zatvorené: ak je to možné, počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože tak uniká teplo.
- Pečte väčšie porcie: rúru používajte hlavne na väčšie pokrmy (napr. mäso nad 1 kg) alebo väčšie porcie, aby ste čo najlepšie využili spotrebovanú energiu.
- Pravidelne čistite tesnenie dvierok: čisté tesnenie zabraňuje tepelným stratám a zabezpečuje efektívne pečenie.
- Predhrievajte len v prípade potreby: predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke prípravy jedál.
- Vyberajte si tmavé plechy na pečenie: tmavé plechy lepšie absorbujú teplo, čím sa zvyšuje efektívnosť pečenia.
- Plánujte si pečenie: pripravujte viacero jedál za sebou, aby ste využili zvyškové teplo a vyhli sa dodatočnému predhrievaniu.
- Vyberte program na úsporu energie: používajte špeciálny program ECO na zníženie spotreby energie. Ďalšie údaje nájdete v tabuľke prípravy jedál.
- Odstráňte nepoužívané príslušenstvo: vyberte plechy alebo rošty, ktoré práve nepoužívate, aby ste optimalizovali účinnosť cirkulácie tepla a znížili tepelný výkon.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	3 
		Áno	160	30 – 50	2 
		Áno	160	40 – 60	4 
Plnený koláč (Syrový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2 
		Áno	160 – 200	40 – 90	4  2 
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35	3 
		Áno	160	25 – 35	3 
		Áno	150	35 – 45	4  2 
Choux buns (Odpalované cesto)		Áno	180 – 210	30 – 40	3 
		Áno	180 – 200	35 – 45	4  2 
		Áno	180 – 200	35 – 45	5  3  1 
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3 
		Áno	90	140 – 200	4  2 
		Áno	90	140 – 200	5  3  1 
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Áno	190 – 250	20 – 50	4  2 
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3 
		Áno	230 – 250	10 – 25	4  2 
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 – 200	40 – 55	3 
		Áno	180 – 200	45 – 60	4  2 
		Áno	180 – 200	45 – 60	5  3  1 
Lístkové cesto/odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3 
		Áno	180 – 190	20 – 40	4  2 
		Áno	180 – 190	20 – 40	5  3  1 
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2 
Jahňacina / teľacina / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3 
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	3 
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2 
Morka/hus 3 kg		–	190 – 200	100 – 160	2 
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2 
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	3 
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5 

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Rybie filé / plátky		–	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		–	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Krvavý rozbif 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno / koleno		Áno	200 – 210	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55	2
Gratinovaná zelenina		–	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 2
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Pečené mäso/plnené kusy mäsa		–	170 – 180	100 – 150	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania. Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/ odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie s 200 ml vody

FUNCTIONS (FUNKCIE)							
	Statický ohrev	Vháňaný vzduch	Pizza	Maxi cooking	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/

korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

Na zmäkčenie a odstránenie zvyškov môžete použiť bežný čistiaci prostriedok na čistenie rúr, čím sa uľahčí čistenie vnútorného priestoru a príslušenstva.

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla.

Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

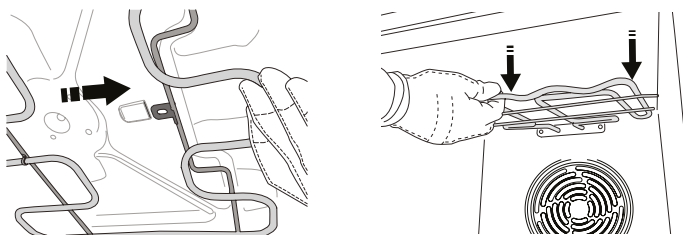
• Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí
• Sklo dvierok očistíte vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

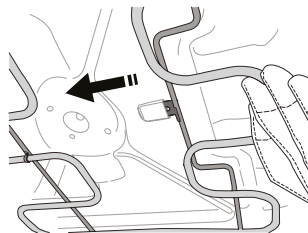
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

1. Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite.

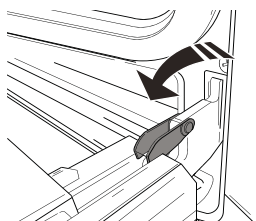


2. Ohrievacie teleso vrátite na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.



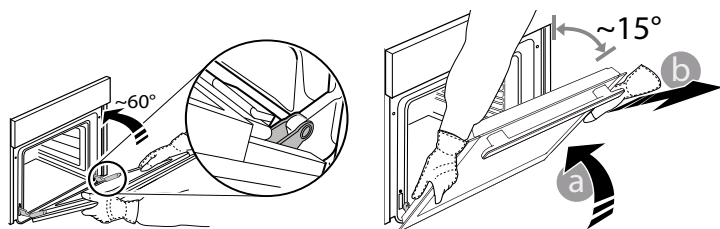
VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).

Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy. Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zároveň s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

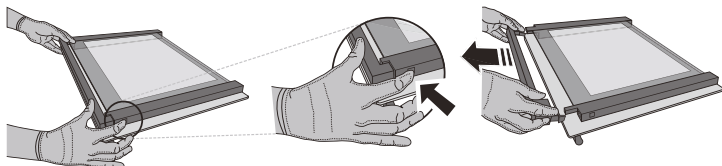
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča

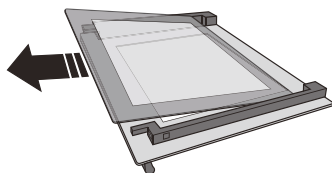
je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.

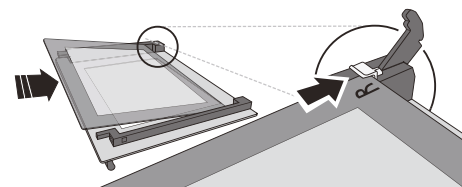


2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

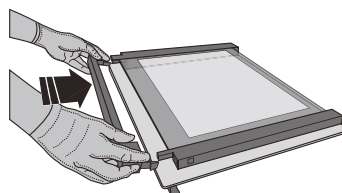


3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „R“) Potom nasadte vnútornú tabuľku: Aby ste sklené tabuľky

umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



4. Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

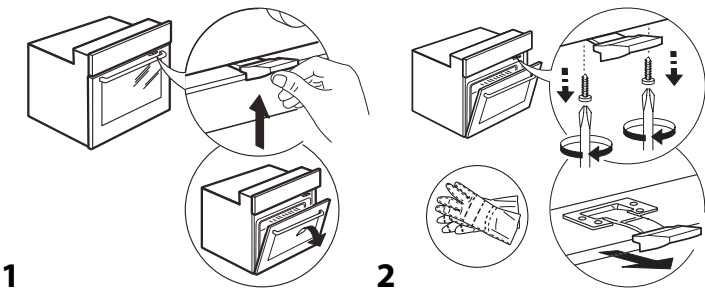


RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Displej zobrazuje správu „Hot“ (horúca) a zvolená funkcia sa nespúšťa.	Teplota je príliš vysoká.	Pred aktivovaním funkcie nechajte rúru vychladnúť. Zvoľte inú funkciu.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

ZARIADENIE NA UZAMKNUTIE DVIEROK*

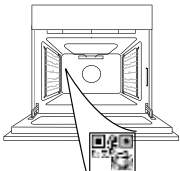
Ak necháte zámku dverí nainštalovanú, dvierka sa musia zatvárať manuálne. Otvorenie dvierok vybavených zámkom dvierok (pozri obrázok 1).
Bezpečnostné zariadenie dvierok sa dá vybrať podľa nasledujúceho postupu na obrázkoch (pozrite obr. 2).



*K dispozícii len na niektorých modeloch

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- použitím QR kódu vo vašom spotrebiči,
- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu/docs
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

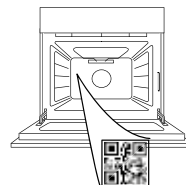


®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

**HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL**

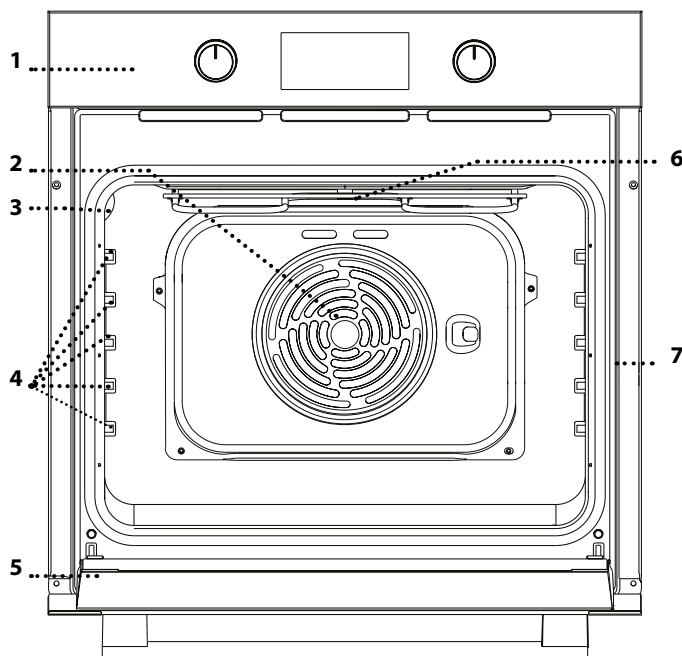
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani www.register10.eu

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
NAPRAVI**



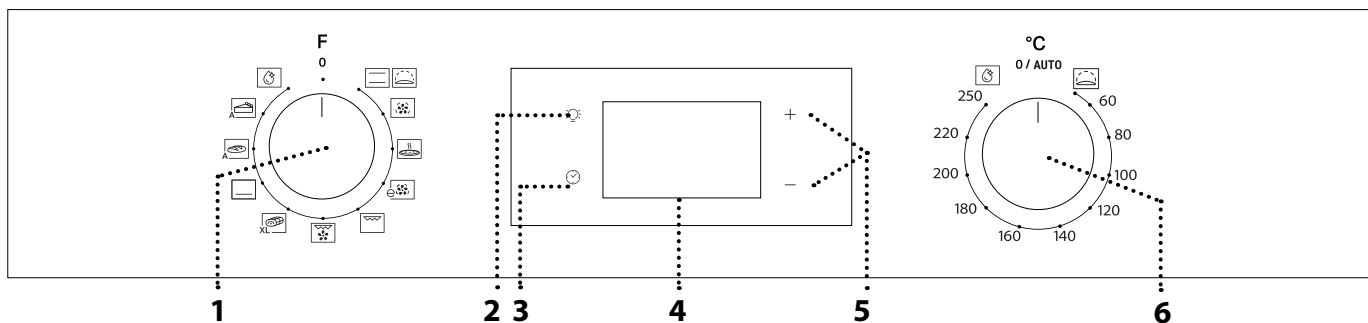
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE

**1. IZBIRNI GUMB**

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika. Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON**5. NASTAVITVENA GUMBA**

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

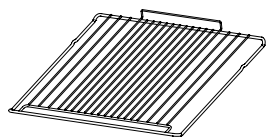
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprostijo.

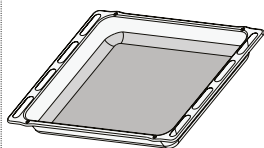
PRIBOR

REŠETKA



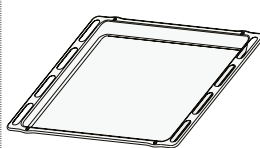
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



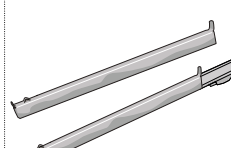
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih.
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

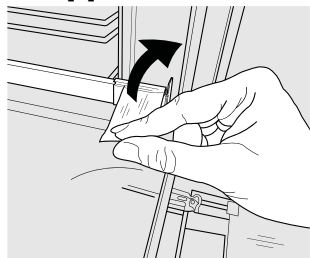
• Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

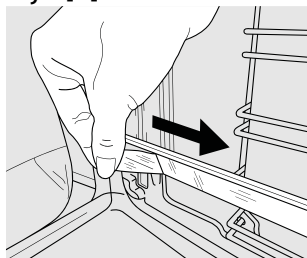
• Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



[a]



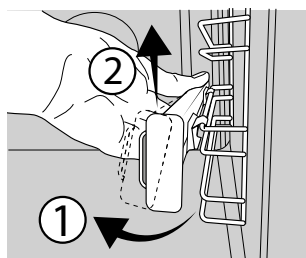
[b]

DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

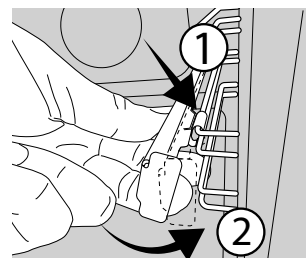
Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrdite na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrdijo (2).



[c]



[d]

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlčete nosilec in dva notranja zatiča.

2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati simbol  in številki za ure na zaslonu.



Za nastavev ure uporabite + ali - in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začnejo utripati.
Za nastavev minut uporabite + ali - in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejte prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE



CONVENTIONAL (KLASIČNO)

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



RISING (VZHAJANJE)

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavitev temperature zavrtite v položaj ikone.



FORCED AIR (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA)

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.



ECO FORCED AIR (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO) *

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na ☀.



GRILL (ŽAR)

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.

Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



TURBO GRILL (HITRI ŽAR)

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



MAXI COOKING

XL

(PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE)

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate in tako zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.



BOTTOM HEATING (SPODNJI GRELNIK)

Za porjavitev jedi s spodnje strani. Funkcija je priporočljiva tudi za počasno kuhanje, za zaključni del priprave zelo tekočih jedi ali zgoščevanje omak in prelivov.



BREAD AUTO (SAMODEJNA PEKA KRUHA)

A Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke kruha. Če želite aktivirati funkcijo, postavite hrano v pečico, zavrtite gumb termostata na 0 in funkcijski gumb na ikono [ICON]. Za najboljše rezultate je priporočljivo uporabiti 2. ali 3. stopnjo kuhanja.



PASTRY AUTO (SAMODEJNA PEKA PECIVA)

A Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke peciva. Če želite aktivirati funkcijo, postavite hrano v pečico, zavrtite gumb termostata na 0 in funkcijski gumb na ikono [ICON]. Za najboljše rezultate je priporočljivo uporabiti 2. ali 3. stopnjo kuhanja.



FUNKCIJA „SMARTCLEAN“

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite izbirni gumb ter gumb za nastavitev temperature v položaj ikone ☹. Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut. položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

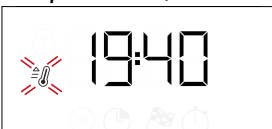
Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite želeno temperaturo.



Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite izbirni gumb ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature. Funkcija se ne bo zagnala, če je gumb za nastavitev temperature v položaju 0/AUTO. Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave

(samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

SMART CLEAN

Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100 – 120 ml pitne vode in nato zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavitev temperature* v položaj ☹ ikone. Funkcija se samodejno vklopi: na zaslonu se prikaže preostali čas do konca; izmenično z »HYD«.



Prosimo upoštevajte: položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem. Opomba: možno je nastaviti samo čas konca priprave za to funkcijo. Trajanje je samodejno nastavljeno na 35 minut.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol ☹ na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, simbol neprekinjeno sveti in zasliši se nov zvočni signal, ki označuje, da je hrano mogoče postaviti v pečico in nadaljevati s pripravo.

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane. Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol  ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

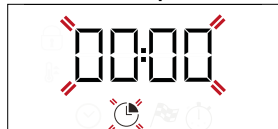
Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.

4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začne utripati ikona  in prikaz „00:00“.



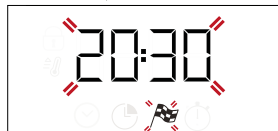
Za nastavev zahtevanega časa priprave uporabite + ali – in nato pritisnite  za potrditev.

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: če želite preklicati nastavljeni čas priprave, pritisnite , dokler na zaslonu ne začne utripati ikona , nato uporabite – za ponastavev časa priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začne utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavev časa konca priprave pritisnite + ali – in za potrditev .

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane prekinjena, dokler se ne zažene samodejno v času, izračunanem glede na izbrani čas konca kuhanja.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj „0 / AUTO“.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.



Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj 0, da pečico izklopite.

Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično

prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začnejo utripati  in ikona „00:00“ ter prikaz „00:00“.



Za nastavev želenega uporabite + ali – in nato pritisnite  za potrditev.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opomba: za preklic časovnika pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati, nato uporabite – za ponastavev časa na „00:00“.

OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

OPOMBE O ENERGETSKI UČINKOVITOSTI

- Izkoristite preostalo toploto: 5/10 minut pred koncem pečenja izklopite pečico, da porabite preostalo toploto.
- Vrata naj bodo zaprta: če je mogoče, med pečenjem ne odpirajte vrat pečice, saj tako toplota uhaja.
- Kuhajte večje porcije: pečico uporabljajte predvsem za večje jedi (npr. meso nad 1 kg) ali večje porcije, da kar najbolj izkoristite porabljeno energijo.
- Redno čistite tesnilo vrat: čisto tesnjenje preprečuje izgubo toplote in zagotavlja učinkovito kuhanje.
- Segrevajte le po potrebi: Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu.
- Izberite temne pekače: temni pekači bolje absorbirajo toploto, kar izboljša učinkovitost kuhanja.
- Načrtujte kuhanje: zaporedoma pripravite več jedi, da izkoristite preostalo toploto in se izognete dodatnemu segrevanju.
- Izberite program za varčevanje z energijo: uporabite poseben program ECO za manjšo porabo energije. Za dodatne vhode glejte tabelo za kuhanje.
- Odstranite neuporabljeno dodatno opremo: odstranite pladnje ali regale, ki jih ne potrebujete, da izboljšate učinkovitost kroženja toplote in zmanjšate toplotno zmogljivost izdelka.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Leavened cakes (Kvašeno pecivo)		Da	170	30–50	3
		Da	160	30–50	2
		Da	160	40–60	4
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4 2
Piškoti/kolači		Da	160	25–35	3
		Da	160	25–35	3
		Da	150	35–45	4 2
Choux buns (Princeske)		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
		Da	180–200	35–45	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
		Da	90	140–200	5 3 1
Pica/fokača		Da	190–250	15–50	1/2
		Da	190–250	20–50	4 2
Frozen pizza (Zamrznjena pica)		Da	250	10–20	3
		Da	230–250	10–25	4 2
Slane torte (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
		Da	180–200	45–60	5 3 1
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 2
		Da	180–190	20–40	5 3 1
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Pečena riba/ v lastnem soku (fileji, cela))		Da	170–190	30–45	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	3
Popečen kruh		5'	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		-	230–250	15–30 *	4 3

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	250	15–30 *	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnječe stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Roast potatoes (Pečen krompir)		Da	200–210	35–55	2
Vegetable gratin (Gratinirana zelenjava)		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ***	4 2
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	3

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

** Hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave (po potrebi).

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na želeno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

PRIBOR					
	Rešetka	Peka na rešetki	Originalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

FUNKCIJE							
	Klasično	Forced Air (Termoventilacijsko pečenje)	Pizza (Pica)	Maxi cooking (pečenje velikih kosov hrane)	Žar	Turbo grill (Hitri žar)	Eco forced air (Termoventilac. Eko)

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic

ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata. Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega

omrežja.

Za mehčanje in odstranjevanje ostankov lahko uporabite običajno čistilo za pečice, kar olajša ročno čiščenje notranjosti pečice in dodatkov.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlačen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlačen.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže

ostankov hrane.

Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

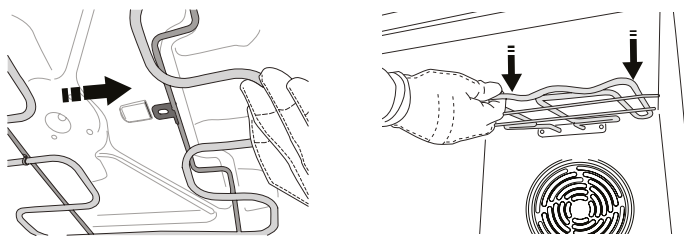
• Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla
• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

PRIBOR

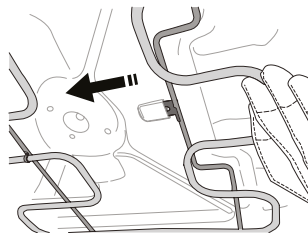
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

1. Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite.

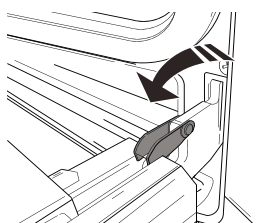


2. Da grelnik znova namestite v prvotni položaj, ga dvignite in rahlo potegnite proti sebi, pri čemer mora biti jeziček v pravem vpetju.

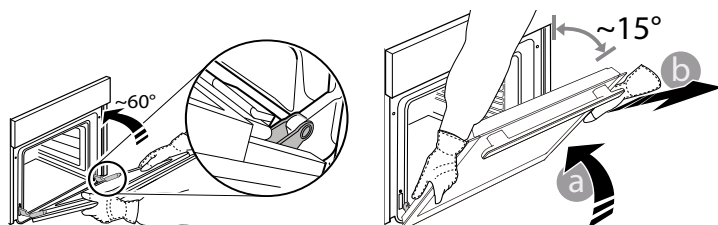


DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknete v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b). Odložite vrata na stran in na mehko površino.



3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.

2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.

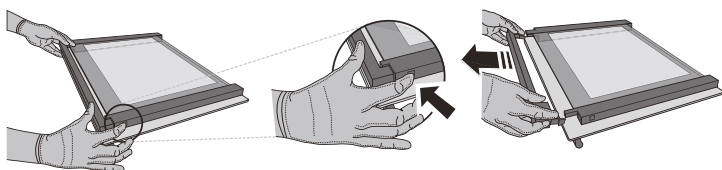
3. Pečico znova priklopite na električno napajanje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V

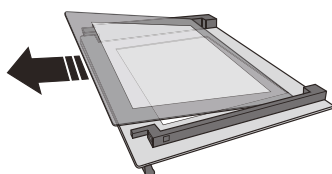
tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. – Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.

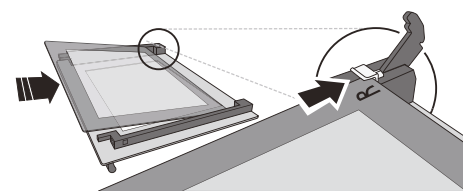


2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.

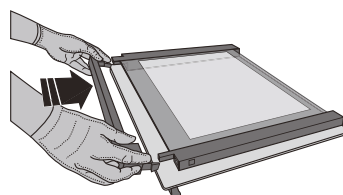


3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „R“) pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali

najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezní položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



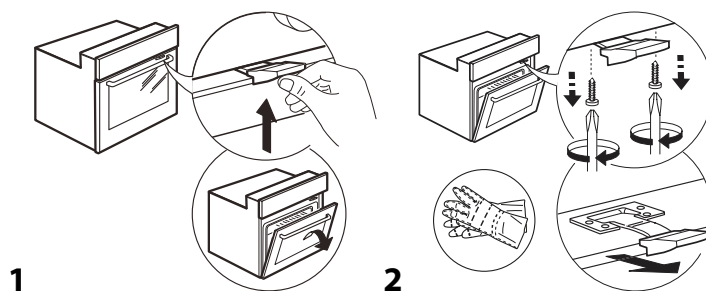
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za poprodajne storitve.

NAPRAVA ZA ZAKLEPANJE VRAT*

Ko je zaklepanje vrat aktivno, je treba vrata zapreti ročno. Za odpiranje vrat z napravo za zaklepanje vrat (glejte sliko 1).

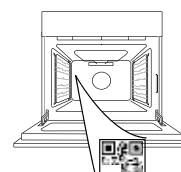
Varnostno napravo vrat lahko odstranite tako, da sledite zaporedju slik (glejte sliko 2).



* Na voljo le pri določenih modelih

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu**
- **Obrnite se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

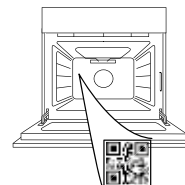


®/TM/© 2026 Whirlpool. Izdelano pod licenco.

**HVALA NA KUPOVINI WHIRLPOOL PROIZVODA**

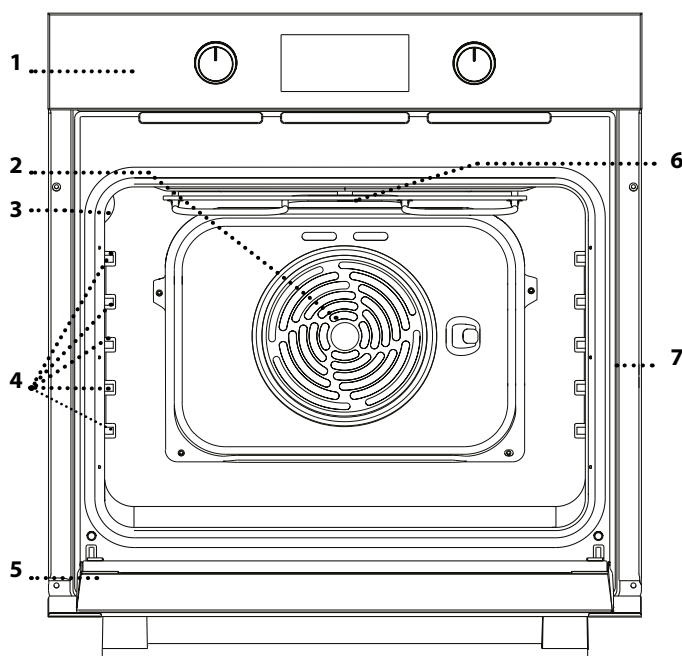
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj proizvod na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



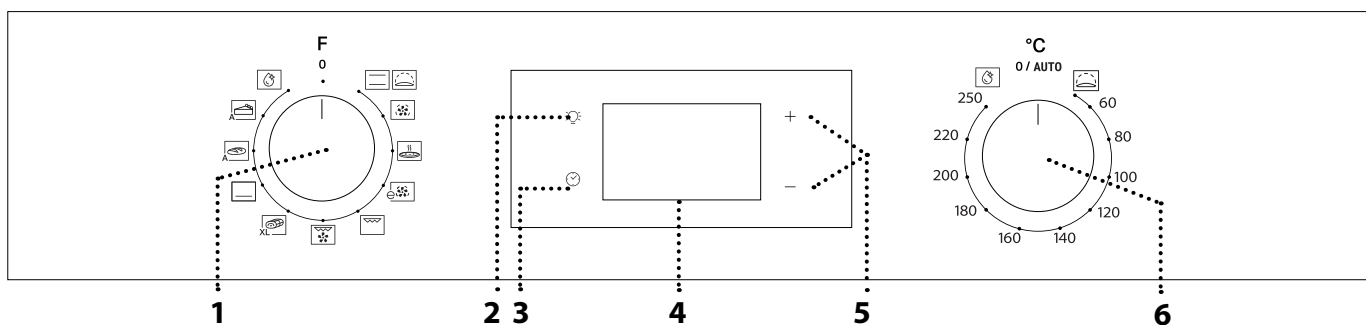
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Lampica
4. Prečke
5. Vrata
6. Gornji grejač / grill
7. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite prekidač u 0 položaj kako biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera. Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. EKRAN

5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

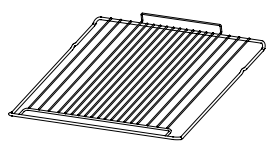
6. DUGME TERMOSTATA

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

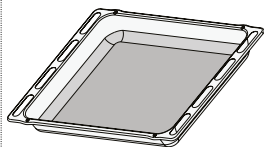
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



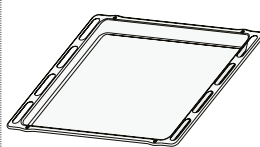
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



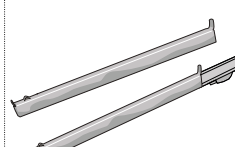
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

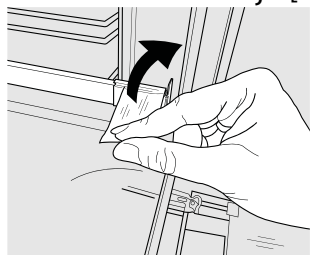
• Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.

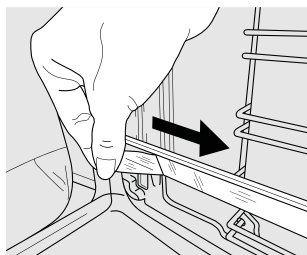
• Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.



[a]



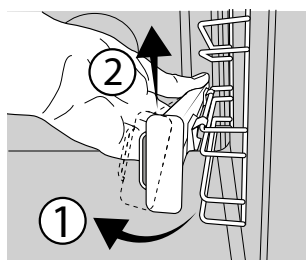
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

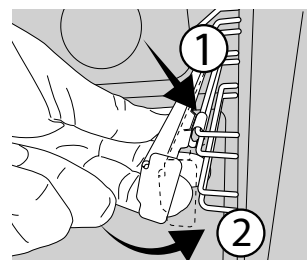
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.

2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šuplinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte sve dok i dve cifre koje označavaju sat ne zatrepere na ekranu.



Koristite + ili - da biste podesili sate i pritisnite za potvrdu. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute.

Koristite + ili - da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE

CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

RISING (NARASTANJE TESTA)

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite dugme termostata na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.

FORCED AIR (VRELI VAZDUH)

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

PIZZA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.

ECO FORCED AIR (EKO KRUŽENJE VAZDUHA) *

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

MAXI COOKING (INTENZIVNO SPREMANJE HRANE)

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često preliivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.

BOTTOM HEATING (DONJI GREJAČ)

Korisno da bi se donja strana jela zapekla. Funkcija se takođe preporučuje za sporo pečenje, za završetak pečenja jela koja su veoma tečna ili koncentrovanih soseva i preliva.

BREAD AUTO (HLEB (AUTOMATSKI))

A  Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja hleba. Da biste aktivirali funkciju, stavite hranu u rernu, stavite dugme termostata na 0 i funkcijsko dugme na ikonu . Za najbolje rezultate preporučuje se nivo pečenja 2 ili 3.

PASTRY AUTO (KOLAČI (AUTOMATSKI))

A  Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja kolača. Da biste aktivirali funkciju, stavite hranu u rernu, stavite dugme termostata na 0 i funkcijsko dugme na ikonu . Za najbolje rezultate preporučuje se nivo pečenja 2 ili 3.

SMARTCLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Da biste aktivirali funkciju čišćenja „Smart Clean“, sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu . Najbolje je da koristite funkciju trajanja od 35 minuta. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

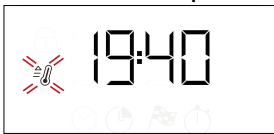
Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglasice se zvučni signal.



2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti dugme za odabir ili podesiti temperaturu uključivši dugme termostata. Funkcija neće početi ako je dugme termostata na položaju **0/AUTO** (Automatski). Možete podesiti vreme pripreme,

vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

SMART CLEAN

Da biste pokrenuli funkciju čišćenja „Smart Clean“, prolite 100–120 ml vode za piće po dnu rerne, potom okrenite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na ikonu . Funkcija će se odmah aktivirati: na ekranu se prikazuje preostalo vreme do kraja; menjuje se s prikazom „HYD“.



Obratite pažnju na sledeće: Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja. Obratite pažnju na sledeće: Kod ove funkcije jedino možete podesiti vreme njenog završetka. Trajanje je automatski podešeno na 35 minuta.

3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana

faza predzagrevanja pećnice.

Kada se dostigne podešena temperatura, ikona postaje fiksna i oglašava se nov zvučni signal koji pokazuje da se hrana može staviti unutra i da pečenje može da se nastavi.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

Nakon pečenja i sa deaktiviranom funkcijom, ikona  može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključi da bi pokazala da ima preostale toplote u odeljku.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač dugmeta za biranje bude na 0.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

TRAJANJE

Pritiskajte  dok ikona  i „00:00” ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite  za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: ogласиće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešeno vreme pečenja, pritisnite  dok ikona  ne počne da treperi na displeju, a zatim koristite - da biste resetovali vreme pečenja na „00:00”. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ODLOŽENI START

Kada se podesi trajanje pečenja, početak funkcije može da se odloži programiranjem vremena završetka: pritisnite i držite  sve dok  ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite  za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija ostaje pauzirana dok se ne pokrene automatski u vreme koje se izračunava na osnovu izabranog vremena završetka pečenja.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešavanje, isključite rernu okretanjem dugmeta za biranje 0 / AUTO. Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Ogласиće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.



Okrenite *dugme za biranje* da biste izabrali drugu funkciju ili da 0 biste isključili pećnicu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END” i preostalo vreme.

5. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena.

Pritiskajte  dok  i ikona „00:00” i „00:00” ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili željeno vreme i pritisnite  za potvrdu.

Ogласиće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali tajmer, pritisnite  dok ikona  ne počne da treperi, a zatim koristite - da biste restovali vreme na „00:00”.

NAPOMENE

- Ne prekrivajte unutrašnjost pećnice aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

NAPOMENE O ENERGETSKOJ EFIKASNOSTI

- Iskoristite prednost preostale toplote: isključite rernu 5/10 minuta pre kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
- Držite vrata zatvorenim: ako je moguće, izbegavajte otvaranje vrata rerne tokom pečenja, jer se time gubi toplota.
- Pecite veće porcije: koristite rernu uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili utrošenu energiju.
- Redovno čistite zaptivku vrata: čista zaptivka sprečava gubitak toplote i obezbeđuje efikasno kuvanje.
- Unapred zagrevajte samo kada je potrebno: pećnicu zagrevajte unapred samo u slučaju da je to navedeno u receptu ili tabeli za pripremu hrane.
- Birajte tamne plehove za pečenje: Tamni plehovi bolje apsorbuju toplotu, poboljšavajući efikasnost kuvanja.
- Planirajte pečenje: pripremajte više jela zaredom, kako biste iskoristili preostalu toplotu i izbegli dodatno prethodno zagrevanje.
- Izaberite program za uštedu energije: koristite namenski ECO program za manju potrošnju energije. Za dodatne informacije pogledajte tabelu za pripremu hrane.
- Uklonite dodatni pribor koji se ne koristi: uklonite plehove ili rešetke koji vam nisu potrebni da biste poboljšali efikasnost cirkulacije toplote i smanjili toplotni kapacitet proizvoda.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	170	30–50	3 
		Da	160	30–50	2 
		Da	160	40–60	4 
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)		Da	160–200	35–90	2 
		Da	160–200	40–90	4  2 
Biskviti / Tortice		Da	160	25–35	3 
		Da	160	25–35	3 
		Da	150	35–45	4  2 
Princes krofne		Da	180–210	30–40	3 
		Da	180–200	35–45	4  2 
		Da	180–200	35–45	5  3  1 
Puslice		Da	90	150–200	3 
		Da	90	140–200	4  2 
		Da	90	140–200	5  3  1 
Pica/Fokača		Da	190–250	15–50	1/2 
		Da	190–250	20–50	4  2 
Zamrznuta pica		Da	250	10–20	3 
		Da	230–250	10–25	4  2 
Salty cakes (Slane pite) (pite sa povrćem, kiš)		Da	180–200	40–55	3 
		Da	180–200	45–60	4  2 
		Da	180–200	45–60	5  3  1 
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190–200	20–30	3 
		Da	180–190	20–40	4  2 
		Da	180–190	20–40	5  3  1 
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190–200	45–65	2 
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	3 
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180–190	110–150	3 
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	2 
Ćuretina/guščetina 3 kg		–	190–200	100 – 160	2 
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		Da	170–190	30–45	2 
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	3 
Tostirani hleb		5'	250	2–6	5 
Ribljí fileti / komadi		–	230 – 250	15–30 *	4  3 

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice		–	250	15–30 *	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Krvavi biftek 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnjeći but / kolenica		Da	200–210	60–90 **	3
Pečeni krompir		Da	200–210	35–55	2
Povrće gratinirano		–	200–210	25 – 55	3
Meso i krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		–	170–180	100 – 150	3

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

Podešeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja: predlažemo vam da ubacite hranu u pećnicu i podesite vreme trajanja pripreme tek nakon što se pećnica zagreje do željene temperature.

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Pečenje hrane na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode

FUNKCIJE							
	Conventional (Konvencionalno)	Forced air (Kruženje vazduha)	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Eco Forced air (Eco kruženje vazduha)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice,

abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih

radova na održavanju.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje rerni kako bi se omekšali i uklonili ostaci hrane, čime se olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i pribora.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH–neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale

od ostataka hrane.

Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

• Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti

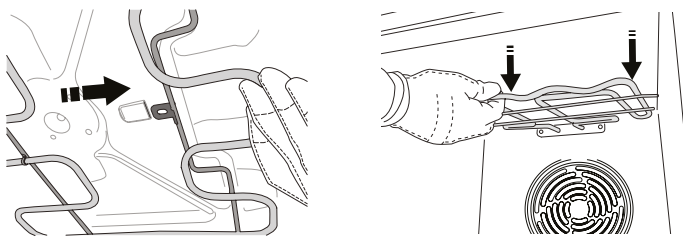
• Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

DODATNI PRIBOR

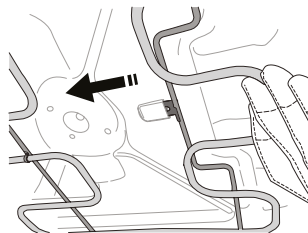
Nakon upotrebe dodatka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

1. Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite.

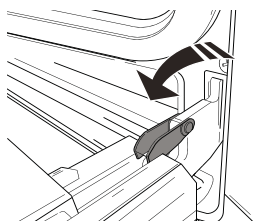


2. Da biste vratili grejač na svoju poziciju, podignite ga, povucite lagano ka sebi i proverite da li je žleb na svom ležištu.

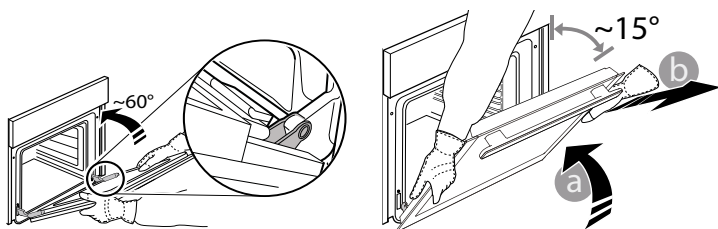


SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b). Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.

2. Odvrtite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

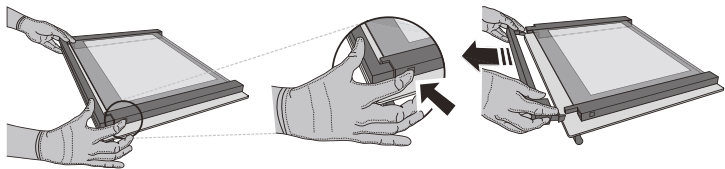
Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

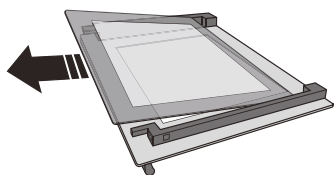
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.

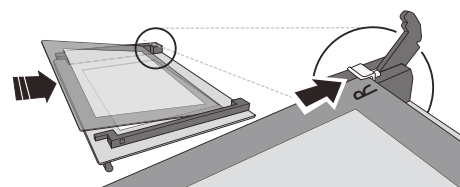


2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.

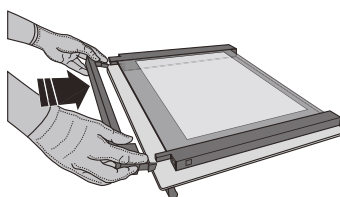


3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „R”)

pre postavljanja unutrašnjeg okna: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R” može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R” u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



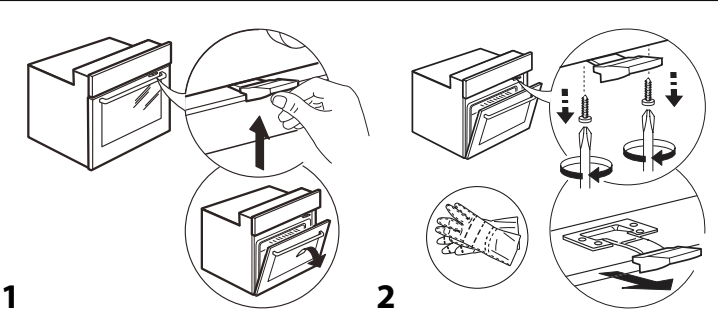
OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente.

UREĐAJ ZA ZAKLJUČAVANJE VRATA*

Kada je instaliran uređaj za zaključavanje vrata, ona moraju ručno da se zatvore. Da biste otvorili vrata kada je postavljen uređaj za zaključavanje vrata, (pogledajte sl. 1.)

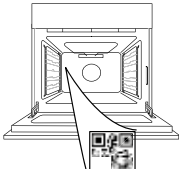
Bezbednosni uređaj za vrata može da se ukloni prateći redosled slika (vidite sl. 2).



* Dostupno samo na određenim modelima

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

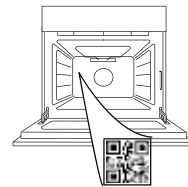
- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Sa našeg veb-sajta docs.whirlpool.eu/docs
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

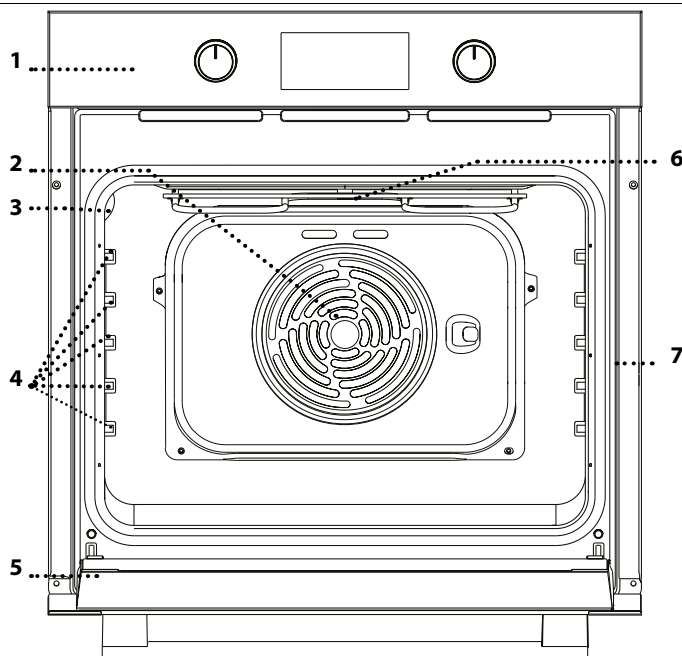

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION


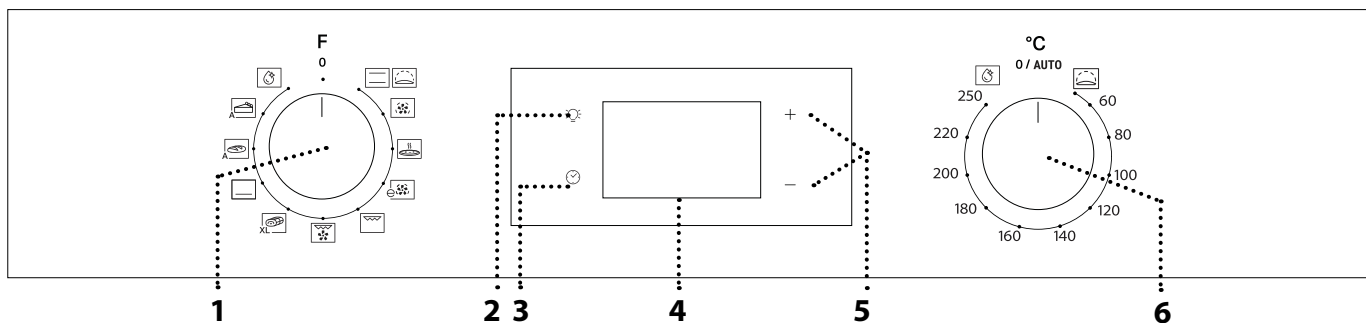
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN


1. VÄLJARVRED

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. LJUS

När ugnen är påslagen, tryck på knappen  för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer. För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY
5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra ugnsklockans inställningar.

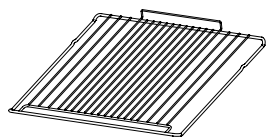
6. TERMOSTATVRED

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vreden för att frigöra den från fästet.

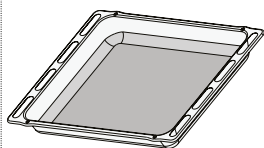
TILLBEHÖR

GALLER



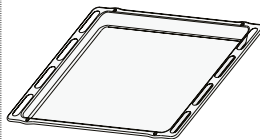
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



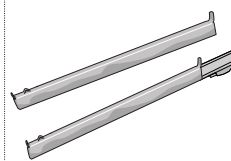
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

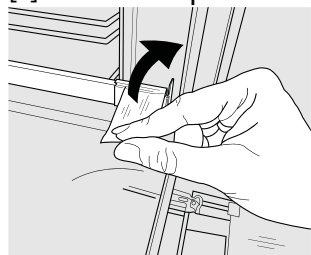
• Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

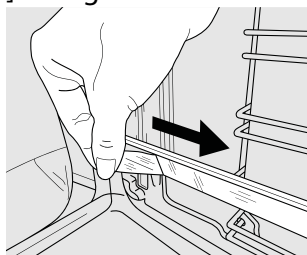
• Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

GLIDSKENOR OCH UGNSSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



[a]



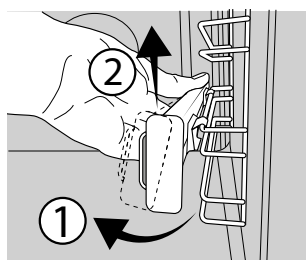
[b]

TA BORT GLIDSKENORNA [c]

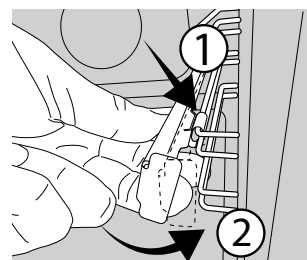
Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

Häkta fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



[c]



[d]

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegen ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegen placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på tills ikonen och de två siffrorna som anger timmen börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka.

Använd + eller - för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: När ikonen blinkar, till exempel efter långa strömavbrott, måste tiden återställas.

2. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 250 °C i minst en timme.

Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

FUNCTIONS (FUNKTIONER)



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



JÄSNING

För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid termostadvredet till ikonen för att aktivera denna funktion.



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



PIZZA

För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.



EKO VARMLUFT*

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermittent luftcirkulation. När ECO-funktionen används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas tillfälligt igen genom att trycka på .



GRILL

För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. För att grilla kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TURBOGRILL

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



MAXI COOKING

XL För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ur alltför mycket.



BOTTOM HEATING (UNDERVÄRME)

För att bryna maträttens undersida. Funktionen rekommenderas också för långsam tillagning, för att avsluta maträtter som är mycket flytande eller för att tjockna såser och skyer.



BREAD AUTO (BRÖD AUTO)

A Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för bröd. För att aktivera funktionen, sätt in maten i ugnen, vrid termostadvredet till 0 och funktionsvredet till ikon . För bästa resultat rekommenderas att använda tillagningsnivå 2 eller 3.



PASTRY AUTO (BAKVERK AUTO)

A Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. För att aktivera funktionen, sätt in maten i ugnen, vrid termostadvredet till 0 och funktionsvredet till ikon . För bästa resultat rekommenderas att använda tillagningsnivå 2 eller 3.



SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-rengöring genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostadvredet till ikonen . Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter. Ikonens läge motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

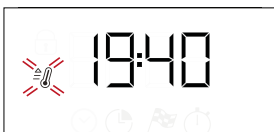
För att välja en funktion ska man vrida *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: displayen tänds och en ljudsignal avges.



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen ska man vrida *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida väljarratten eller justera temperaturen genom att vrida termostatratten. Funktionen startar inte om termostadvredet är på läget **0** /AUTO. Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

SMART CLEAN

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen "Smart Clean", häll 100 - 120 ml dricksvatten längst ned i ugnen och vrid sedan *väljarvredet* och *termostadvredet* till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt: displayen visar den återstående tiden till slutet, alternerande med "HYD".



Observera: Ikonens läge motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.

Observera: Det är endast möjligt att programmera avslutningstiden för den här funktionen. Varaktigheten är automatiskt inställd på 35 minuter.

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen har startat avges en ljudsignal och ikonen  blinkar på displayen för att ange att föruppvärmningsfasen är aktiv.

När den inställda temperaturen har uppnåtts får ikonen fast ljus och en ny ljudsignal avges för att ange att maten kan läggas in och tillagningen kan börja.

Observera: Att lägga in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Efter tillagningen, när funktionen är avaktiverad, kan det hända att ikonen  fortsätter att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att ange det finns restvärme i ugnsutrymmet.

Observera: Tiden som det tar för att ikonen ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. I vilket fall som helst betraktas produkten som avstängd när visaren på väljarvredet står på 0.

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

TIDSLÄNGD

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.

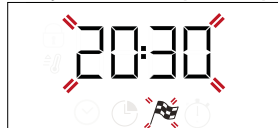


Använd + eller - för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Observera: För att radera den inställda tillagningstiden ska du hålla  intryckt tills ikonen  börjar blinka på displayen. Använd sedan - för att återställa tillagningstiden till "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionens start senareläggas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på  för att bekräfta.

Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt vid klockslaget som beräknas utifrån den valda sluttiden för tillagningen.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida väljarvredet 0 / AUTO.

Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.



Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till 0 för att stänga av ugnen.

Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.

5. STÄLLA TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en

funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in önskad tid och tryck på  för att bekräfta.

En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka. Använd sedan - för att nollställa tiden till "00:00".

. ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.

. ANMÄRKNINGAR OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytta av den återstående värmen: Stäng av ugnen 5/10 minuter innan tillagningen är klar för att använda den återstående värmen.
- Håll luckan stängd: Undvik om möjligt att öppna ugnsluckan under tillagningen, eftersom värmen då kan läcka ut.
- Laga större portioner: Använd ugnen främst till större rätter (t.ex. kött över 1 kg) eller fler portioner, så att du får ut så mycket som möjligt av energin.
- Rengör dörrtätningen regelbundet: En ren tätning förhindrar värmeförlust och säkerställer effektiv matlagning.
- Förvärm endast när det behövs: Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Välj mörka bakplåtar: Mörka plåtar absorberar värme bättre, vilket ger bättre tillagningseffektivitet.
- Planera din matlagning: Tillaga flera rätter i följd för att utnyttja restvärmen och undvika extra förvärmning.
- Välj energisparprogram: Använd det särskilda ECO-programmet för lägre energiförbrukning. Se matlagningstabellen för ytterligare råd.
- Ta bort oanvända tillbehör: Ta bort plåtar eller galler som du inte behöver för att förbättra värmecirkulationen och sänka produktens värmekapacitet.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Leavened cakes (Jästa kakor)		Ja	170	30 - 50	3 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	40 - 60	4 
Fylld tårta (cheese cake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4  2 
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	160	25 - 35	3 
		Ja	150	35 - 45	4  2 
Choux buns (Petit-chouer)		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Ja	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Maränger		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4  2 
		Ja	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Ja	190 - 250	20 - 50	4  2 
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230-250	10 - 25	4  2 
Pajer (grönsakspaj, pajer)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Ja	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Ja	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne/tillagad pasta/ cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm / kalv / nötkött / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3 
Ugnsstekt fläskstek med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3 
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	3 
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5 
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		-	250	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rostbiff blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grönsaksgratäng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Grillat kött / fyllda köttbitar		-	170 - 180	100 - 150	3

* Vänd maten efter halva tiden

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

TILLBEHÖR					
	Gallerhylla	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FUNCTIONS (FUNKTIONER)							
	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	MAXI COOKING	Grillhäll	Turbogrill	EKO VARMLUFT

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångrengöring.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande

rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor. Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Man kan använda ett vanligt ugnsrengöringsmedel för att lösa upp och ta bort matrester, vilket underlättar den manuella rengöringen av ugnsutrymmet och tillbehören.

UTSIDAN

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester.

För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

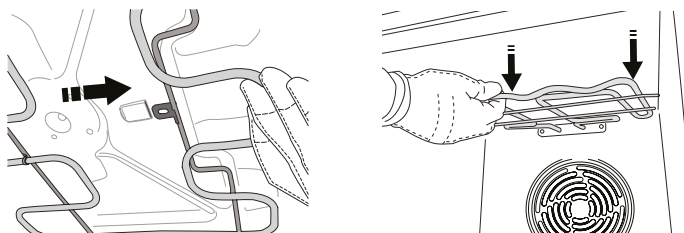
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

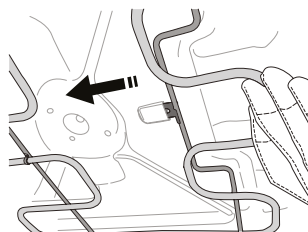
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

SÄNK DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET

1. Ta ut värmeelementet ur dess fäste och sänk sedan ned det.

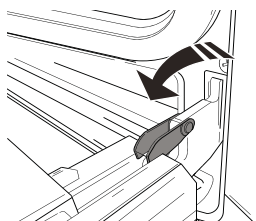


2. För att återföra värmeelementet till dess läge, lyft upp det, dra det en aning mot dig och se till att fästet sitter korrekt på plats.

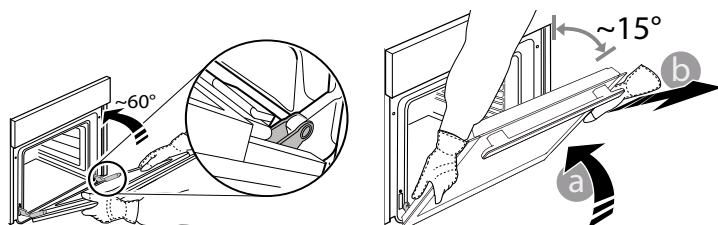


TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

2. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



3. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b). Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



4. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.

5. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.

6. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.

2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.

3. Anslut ugnen till elnätet igen.

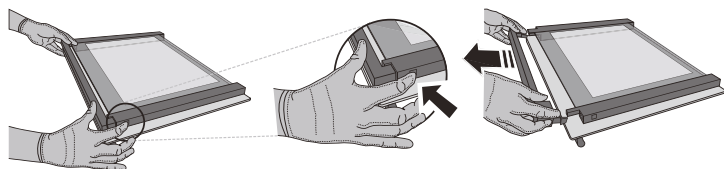
Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor.

Glödlampen som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009).

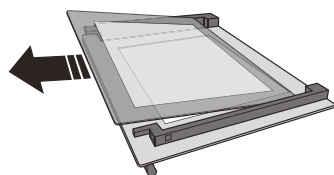
Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.

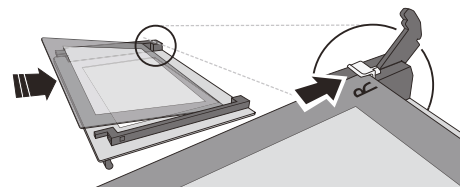


2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.

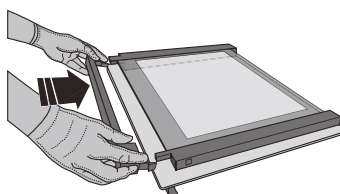


3. Sätt tillbaka mellanglasat (markerat med "R")

innan det inre glaset sätts tillbaka: För att placera glasrutorna korrekt ska du se till att "R"-markeringen är synlig i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida med "R"-markeringen i hållarna och sänk det sedan till avsedd plats. Gör samma sak på båda glasrutorna.



4. Sätt in den övre kanten: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.



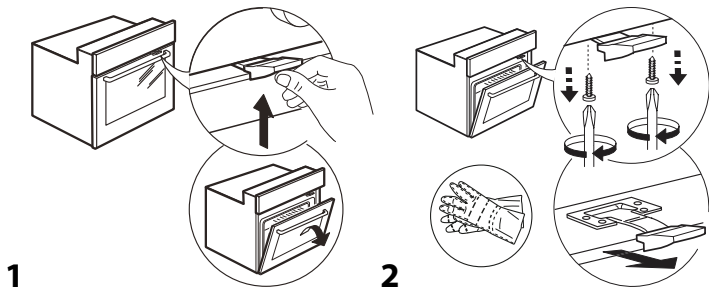
FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar meddelandet "Hot" och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan funktionen aktiveras. Välj en annan funktion.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta närmsta eftermarknadsservice.

LUCKLÅS*

Stäng luckan för att använda lucklåset. För att öppna luckan med lucklåset (se Fig. 1).

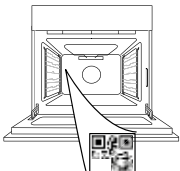
Luckspärren kan avlägsnas genom att följa bildsekvensen (se bild 2).



* Endast på vissa modeller

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besök vår webbplats docs.whirlpool.eu/docs
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

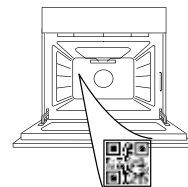


®/TM/© 2026 Whirlpool. Producerad under licens.

**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

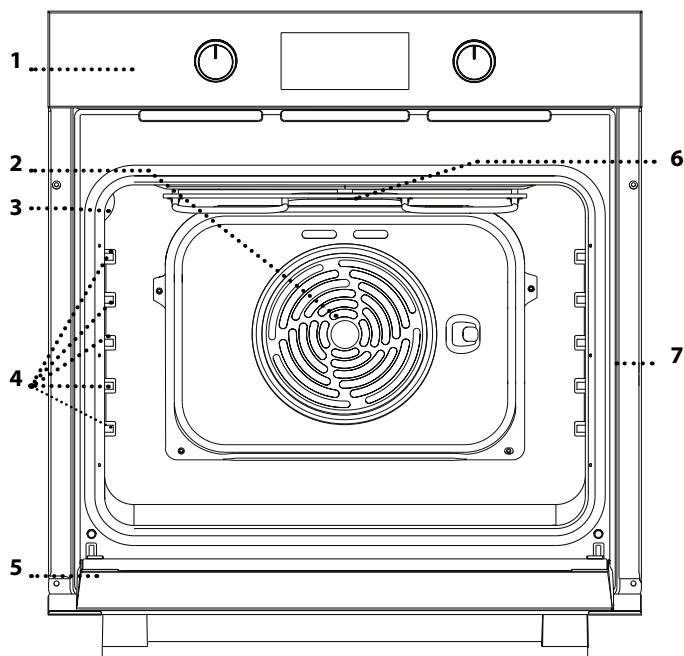
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій прилад на сайті www.register10.eu

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА СВОЄМУ ПРИЛАДІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



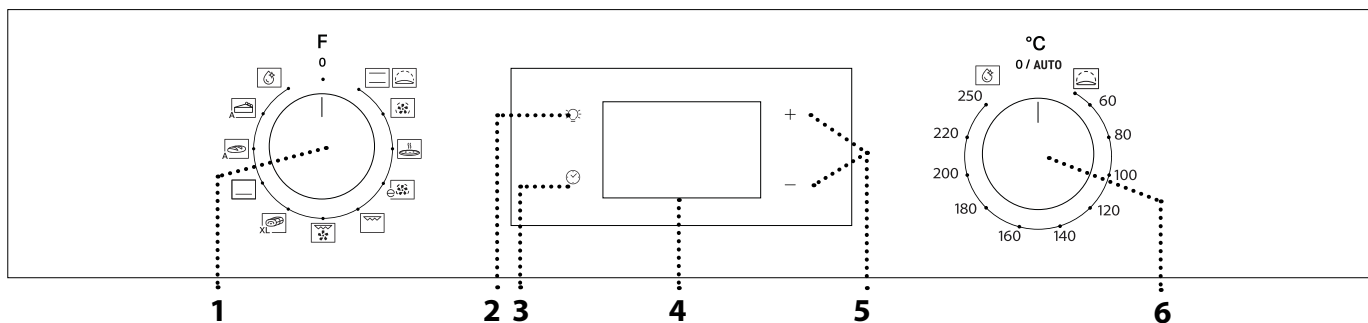
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Паспортна табличка (не знімати)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

**1. РУЧКА ВИБОРУ**

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ**5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ**

Для зміни налаштувань часу готування.

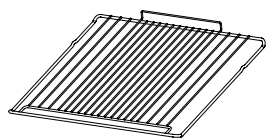
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: тип ручки може відрізнятися в залежності від моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

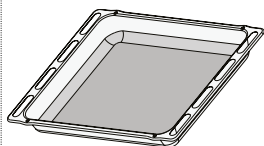
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



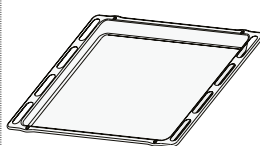
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



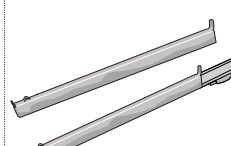
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставка під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

*Доступно лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

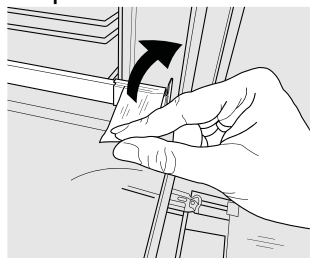
• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на

підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

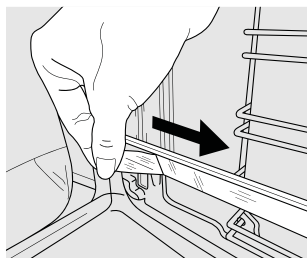
• Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]



[b]

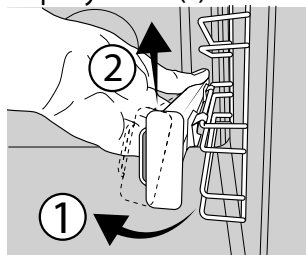
ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

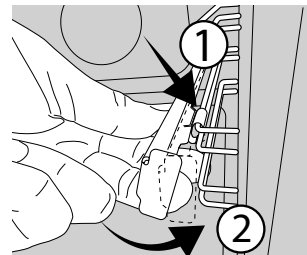
ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не

зафіксуються (2).



[c]



[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.

2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте , поки значок та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



Кнопкою + або – встановіть значення годин і натисніть для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. Кнопкою + або – встановіть значення хвилин і натисніть для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо значок блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години.

При цьому піч має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ



CONVENTIONAL (СТАНДАРТНИЙ РЕЖИМ)

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



RISING (ПІДНІМАННЯ ТІСТА)

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на значок, щоб активувати цю функцію.



FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



PIZZA (ПІЦА)

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу готування бажано поміняти місцями дека для випікання.



ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО) *

Для готування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції ЕКО індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку



GRILL (ГРИЛЬ)

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінків. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



MAXI COOKING (ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА)

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час

готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



BOTTOM HEATING (НИЖНЄ НАГРІВАННЯ)

Корисна функція для підрум'янювання страви знизу. Рекомендується також використовувати цю функцію для повільного готування, щоб наприкінці готування страв утворювався дуже рідкий або концентрований сік та підливка.



BREAD AUTO (АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ)

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Щоб активувати функцію, покладіть їжу в духовку, увімкніть ручку термостата в положення 0 й функціональну ручку на піктограмі . Для досягнення найкращих результатів рекомендується використовувати рівень приготування 2 або 3.



PASTRY AUTO (АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ)

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Щоб активувати функцію, покладіть їжу в духовку, увімкніть ручку термостата в положення 0 й функціональну ручку на піктограмі . Для досягнення найкращих результатів рекомендується використовувати рівень приготування 2 або 3.



SMARTCLEAN (ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ)

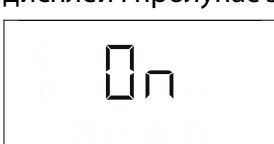
Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видалити бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію інтелектуального очищення Smart Clean, налейте 100–120 мл питної води на дно духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостата на значок . Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

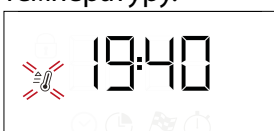
Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: Під час готування можна змінити

функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не запуститься, якщо ручка термостата знаходиться в положенні 0 / AUTO. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

SMART CLEAN

Щоб активувати функцію Smart Clean, налейте 100–120 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть *ручку вибору* та *ручку термостату* на значок . Функцію буде активовано автоматично: на дисплеї відображається час, що залишився до кінця; чергується з "HYD".



Зверніть увагу: положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення. Зверніть увагу: можна запрограмувати лише час

завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 35 хвилин.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплеї блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання.

Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати готування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення готування і за вимкненої функції значок  може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: час, протягом якого значок вимикається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку виріб вважається вимкненим, коли показчик на ручці вибору функції знаходиться в положенні "0".

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і "00:00".



Кнопкою + або - встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що готування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомоги кнопки - скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після того як задано час готування, запуск функції можна відкласти, запрограмувавши час завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



Кнопкою + або - встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: функція залишається на паузі, поки вона не запуснеться автоматично в час, вирахований на основі вибраного часу закінчення готування.

Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, повернувши ручку вибору в

положення 0 / AUTO.

Функція затримки запуску недоступна для функцій "Гриль" і "Турбогриль".

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть ручку вибору, щоб обрати іншу функцію, або у положення 0, щоб вимкнути духову шафу.

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис END і час, що залишився.

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натискайте , поки значок  і "00:00" не почнуть блимати на дисплеї.



Кнопкою + або - встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Зверніть увагу: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім кнопкою - скиньте час до значення "00:00".

. ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

. ПРИМІТКИ ЩОДО ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ

- Використовуйте залишкове тепло: вимкніть духову шафу за 5–10 хвилин до закінчення приготування, щоб використати тепло, що залишилося.
- Тримай дверцята зачиненими: якщо можливо, не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування, оскільки це дозволяє теплу виходити назовні.
- Готуйте більші порції: використовуйте духову шафу переважно для приготування великих страв (наприклад, м'яса понад 1 кг) або більших порцій, щоб максимально ефективно використовувати енергію.
- Регулярно очищайте ущільнювач дверцят: чистий ущільнювач запобігає втраті тепла й забезпечує ефективне приготування їжі.
- Попередній підігрів тільки в разі потреби: виконуйте попередній підігрів духової шафи лише коли це вказано у таблиці приготування або в рецепті.
- Вибирайте темні дека для випікання: темні дека для випікання краще поглинають тепло, підвищуючи ефективність приготування.
- Плануйте приготування їжі: готуйте кілька страв

попередньо, щоб використати залишкове тепло й уникнути зайвого розігрівання.

- Виберіть програму енергозбереження: використовуйте спеціальну ЕКО-програму для зниження енергоспоживання. Додаткові вказівки див. у таблиці приготування.
- Вийміть невикористовувані аксесуари: виймайте непотрібні дека або решітки, щоб підвищити ефективність циркуляції тепла й зменшити теплову потужність виробу.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	40 - 60	
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 - 90	
		Так	160 – 200	40 - 90	
Печиво/тарталетки		Так	160	25–35	
		Так	160	25–35	
		Так	150	35 - 45	
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30 - 40	
		Так	180 - 200	35 - 45	
		Так	180 - 200	35 - 45	
Безе		Так	90	150 - 200	
		Так	90	140 – 200	
		Так	90	140 – 200	
Піца/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	
		Так	190 - 250	20 - 50	
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	
		Так	230-250	10 - 25	
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180 - 200	40 - 55	
		Так	180 - 200	45–60	
		Так	180 - 200	45–60	
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	
		Так	180 - 190	20 - 40	
Лазанья/запіканки з макаронами/канелоні/відкриті пироги		Так	190 - 200	45–65	
Ягнятина/телятина/яловичина/свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	
Курятина/кролятина/качати́на 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	
Індичка/гуска 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Рибне філе/скибки		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Ростбіф з кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50 **	3
Нога ягняти/гомілка		Так	200 - 210	60 - 90 **	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55	2
Овочева запіканка		-	200 - 210	25-55	3
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 2
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 1
Повноцінна страва: фруктовий пиріг (рівень 5)/ лазанья (рівень 3)/м'ясо (рівень 1)		Так	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 - 180	100 - 150	3

* Переверніть страву після завершення половини часу готування

** Переверніть страву після двох третин часу готування (якщо необхідно).

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

Відображається період часу без фази попереднього прогрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

ПРИЛАДДЯ					
	Решітка	Форма для випікання на решітці	Деко для випікання/лоток або форма для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон/деко для випікання з 200 мл води

ФУНКЦІЇ							
	Стандартний режим	Примусова вентиляція	Піца	Maxi cooking (великі шматки м'яса)	Гриль	Турбогриль	Примусова вентиляція ЕКО

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духові шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати

дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу. Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно

від'єднати духову шафу від електромережі.

Для розм'якшення й видалення залишків бруду можна скористатися стандартним засобом для чищення духових шаф — це полегшить очищення камери та аксесуарів вручну.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки

вона ще тепла.

Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

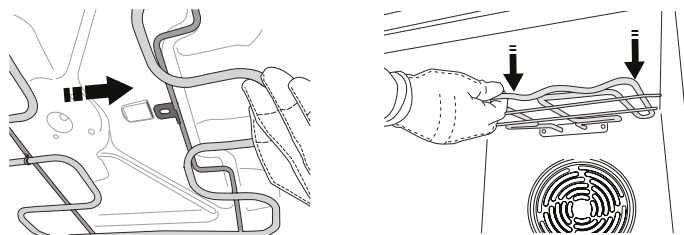
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДЯ

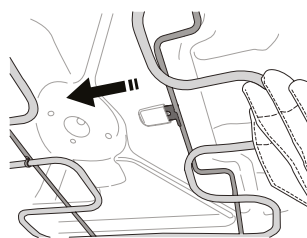
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ОПУЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

1. Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.

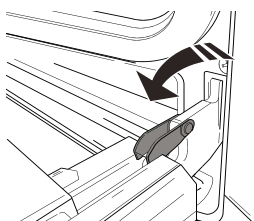


2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.

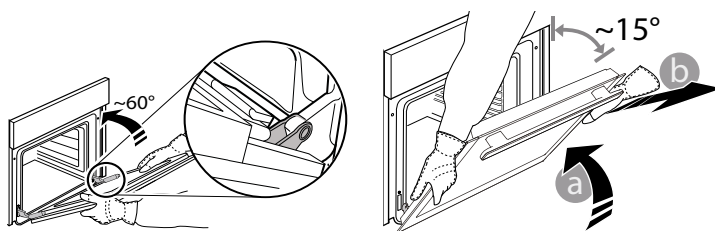


ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, зачиняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.



3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцят й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

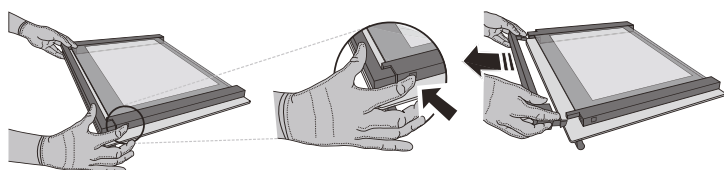
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, T300 °C. Лампа, що використовується у виробі,

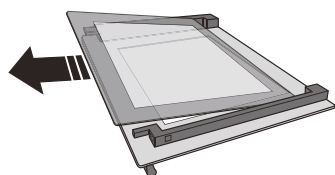
розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

1. Знявши дверцят і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.

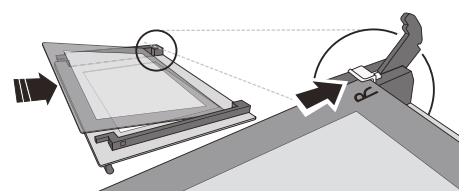


2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, перед чищенням зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.

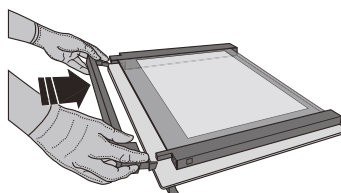


3. Встановіть проміжну панель (позначена літерою R) перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся,

що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену літерою R, в опорні гнізда, а потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцят, переконайтеся у надійності ущільнення.



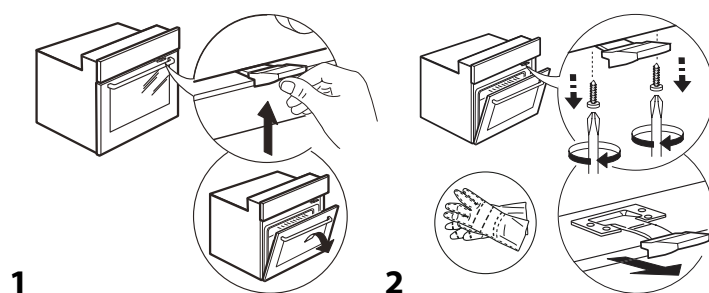
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера F і число або інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери F.
На дисплеї відображається повідомлення "Hot", та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центра післяпродажного обслуговування клієнтів.

ПРИСТРІЙ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ*

Якщо встановлено пристрій блокування дверцят, дверцята необхідно закривати руками. Як відкрити дверцята за допомогою пристрою блокування, показано на *рис. 1*.

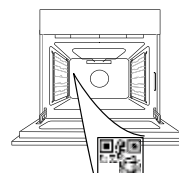
Запобіжний пристрій дверцят можна зняти, виконавши послідовність дій, показану на рисунках (див. *рис. 2*).



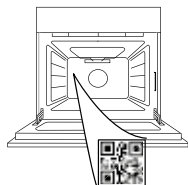
*Доступно лише в деяких моделях

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт **docs.whirlpool.eu/docs**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2026 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.



אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר
למידע נוסף

תודה שקנית WHIRLPOOL מוצר של

כדי לקבל חוות סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת
www.register10.eu

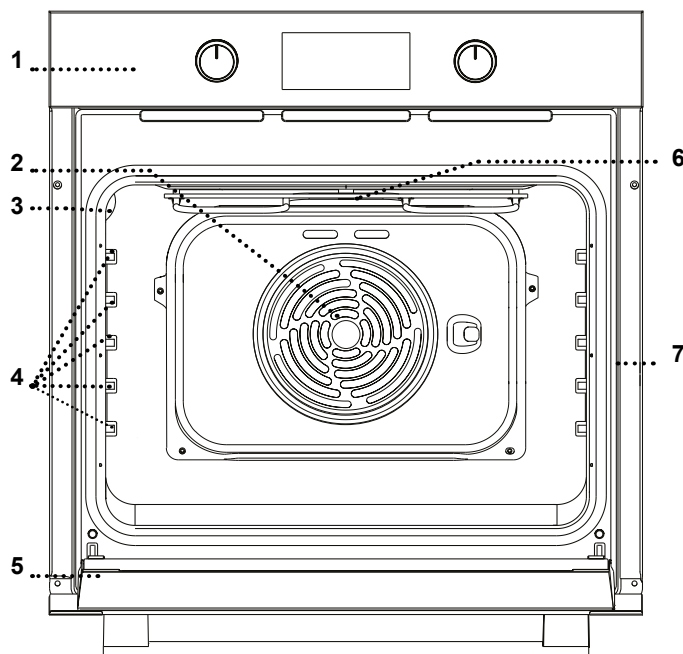


לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

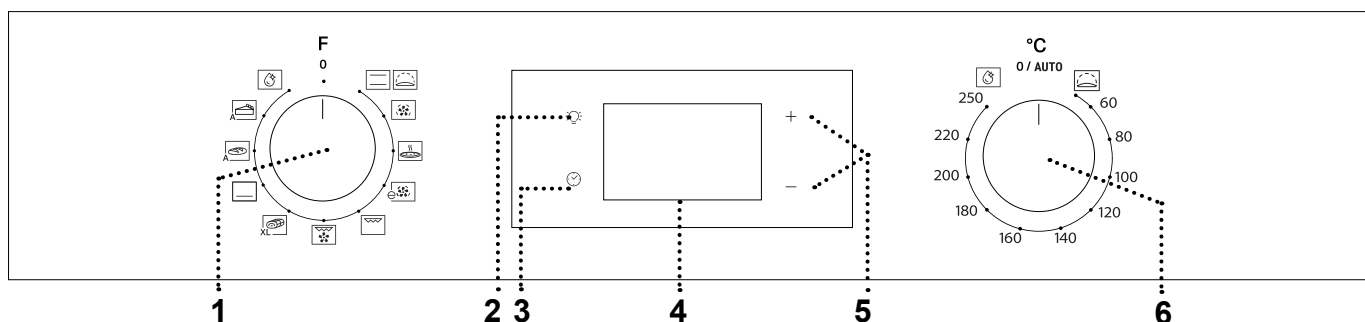


תיאור המוצר

1. לוח בקרה
2. מאוורר וגוף חימום מעגלי(לא גלוי)
3. נורה
4. מסילות למדפים (המפלס רשום בדופן, בתא הבישול)
5. דלת
6. גוף חימום עליון/גריל
7. לוחית זיהוי (אין להסיר)



תיאור לוח הבקרה



כשהתנור כבוי בשעון מוצגת השעה.

4. תצוגה

5. לחצני כיוון

לשינוי ההגדרות של משך הבישול.

6. כפתור הטמפרטורה

סובב את הכפתור כדי לבחור את הטמפרטורה הרצויה בזמן הפעלת הפונקציות הידניות.

1. כפתור בחירת הפונקציה

בחירת פונקציה מדליקה את התנור. סובב למצב 0 כדי לכבות את התנור.

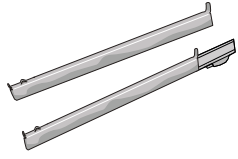
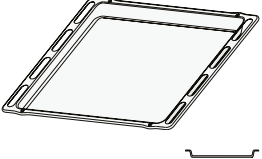
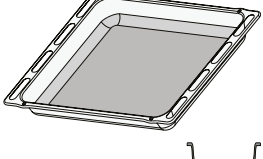
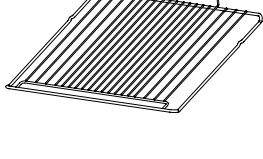
2. תאורה

כשהתנור דולק, לחץ ☀ על הכפתור הזה כדי להדליק או לכבות את הנורה שבתוך התנור.

3. כיוון השעה

משמש לכיוון ההגדרות של משך הבישול, הפעלה מושהית והטיימר.

הערות: סוג הכפתור עשוי להשתנות מסוג הדגם. אם הכפתורים מופעלים בדחיפה, לחץ כלפי מטה על מרכז הכפתור כדי לשחרר אותו מהגדרה.

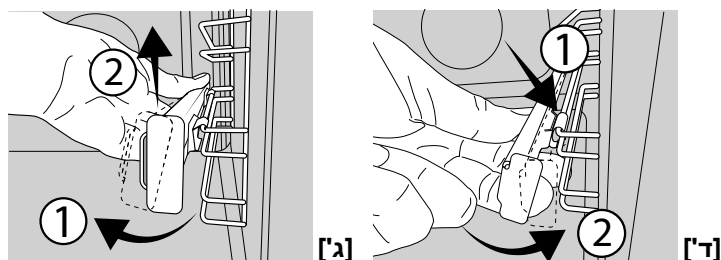
מסילות נעות *	תבנית אפייה *	מגש טפטופים *	מדף רשת
			
מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.	משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.	משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' או למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.	משמש לבישול מזון או כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.

* זמינות רק בדגמים מסוימים.
מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם.
ניתן לרכוש בנפרד אביזרים אחרים מהשירות שלאחר המכירה.

לאחר מכן, החלק אותו לאורך המסילות עד הסוף.
• אביזרים אחרים, כמו מגש האפייה, יש להכניס אופקית, ולאפשר להם להחליק על המסילות.

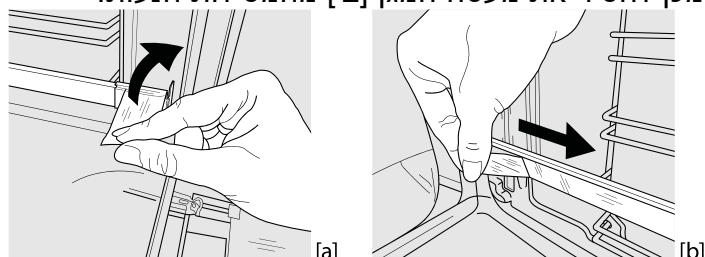
הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים
• כדי להכניס את מדף הרשת למפלס הרצוי החזק אותו כשהוא נוטה מעט כלפי מעלה והכנס קודם את הצד המורם (הפונה למעלה).

מסילות נעות ומסילות מדפים



הסרת מסילות המדפים והחזרתן
1. כדי להסיר את מסילות המדפים, אחוז בחוזקה בחלק החיצוני של מסילה ומשוך אותה אליך כדי להוציא את התומך ואת שני הפינים הפנימיים ממקומם.
2. כדי להחזיר את מסילות המדפים, מקם אותם ליד החורים והכנס את שני הפינים למקומם. לאחר מכן מקם את החלק החיצוני ליד מקומו, הכנס את התמיכה, ולחץ בחוזקה אל דופן החור כדי לוודא שמסילות המדף מאובטחת למקומה..

לפנמי השימוש בתנור יש להסיר את סרט המגן [א'] ולאחר מכן להסיר את מעטה המגן [ב'] מהמסילות הנעות.



הסרת המסילות הנעות [ג']
משוך את החלק התחתון של המסילה הנעה כדי לנתק את הווים התחתונים (1) ומשוך את המסילות הנעות כלפי מעלה, תוך הסרתם מהווים העליונים (2).
החזרת המסילות הנעות [ד']
חבר את הווים העליונים למסילות המדפים (1) ולאחר מכן לחץ את החלק התחתון של המסילות הנעות אל מסילות המדף, עד לנקישת הווים התחתונים (2).

שימוש ראשון

1. כיוון השעה

כשתדליק את התנור בפעם הראשונה תצטרך לכוון את השעה: לחץ על ☺ עד אשר הסמל ☺ ושתי הספרות של השעה יבהבו בתצוגה.



השתמש בלחצן + או - כדי לכוון את השעה ולחץ על ☺ כדי לאשר אותה. שתי הספרות של הדקות יבהבו.
השתמש ב- + או ב- - כדי להגדיר את הדקות ולחץ על ☺ כדי לאשר.
הערות: כשהסמל ☺ מהבהב, למשל אחרי הפסקת חשמל ארוכה, תצטרך לכוון את השעה מחדש.

2. חימום התנור

תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זוהי אינה תקלה. לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו.
חמם את התנור לטמפרטורה של 250°C למשך כשעה אחת.
שמור על התנור ריק.
הערות: מומלץ לאוורר את החדר אחרי שימוש במכשיר בפעם הראשונה.

לבישול נתחים גדולים של בשר (מעל 2.5 ק"ג). מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול כדי לוודא ששני הצדדים ישחמו בצורה שווה. מומלץ גם להרטיב את הבשר מדי פעם עם נוזלי הבישול כדי למנוע ממנו להתייבש.

BOTTOM HEATING (חימום תחתון)

שימושי להשחמת תחתית הכלים. פונקציה מומלצת גם לבישול איטי, לסיום בישול מנות עם תכולה נוזלית מאוד או לרכז רטבים ורוטבים.

BREAD AUTO

פונקציה זו בוחרת אוטומטית את הטמפרטורה ואת זמן האפייה האידיאליים ללחם. כדי להפעיל את הפונקציה, הכניסו את המזון לתוך התנור, סובבו את כפתור התרמוסטט למצב 0 ואת כפתור הפונקציה למצב סמל . לקבלת תוצאות מיטביות, מומלץ להשתמש ברמת בישול 2 או 3.

PASTRY AUTO

פונקציה זו בוחרת אוטומטית את הטמפרטורה ואת זמן האפייה האידיאליים לעוגות. כדי להפעיל את הפונקציה, הכניסו את המזון לתוך התנור, סובבו את כפתור התרמוסטט למצב 0 ואת כפתור הפונקציה למצב סמל . לקבלת תוצאות מיטביות, מומלץ להשתמש ברמת בישול 2 או 3.

SMARTCLEAN

הפעולת האדים המשתחררים במהלך מחזור ניקוי מיוחד זה בטמפרטורה נמוכה, מאפשרים הסרה קלה של לכלוך ומשקעי מזון. בכדי להפעיל את פונקציית הניקוי "Smart Clean" שפכו 100-120 מ"ל של מי שתייה לתחתית התנור ואז סובבו את כפתור הבחירה ואת כפתור התרמוסטט לסמל . הכי טוב להשתמש בפונקציה עבור 35'. מיקום הסמל אינו מתאים לטמפרטורה שהושגה במהלך מחזור הניקוי.

* הפונקציה המשמשת להשוואה בהצהרת היעילות האנרגטית בהתאם לתקנה (EU) מס' 65/2014

CONVENTIONAL (רגיל)

כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

RISING (תפיחה)

השתמש בפונקציה הזו כדי לעזור לבצקים מלוחים או מתוקים לתפוח. סובב את כפתור התרמוסטט לסמל כדי להפעיל פונקציה זו.

FORCED AIR (אוור מאולץ)

לבישול בו-זמנית של מאכלים שונים הדורשים טמפרטורת בישול זהה במספר מדפים (שלושה לכל היותר). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

PIZZA (פיצה)

לאפיית סוגים שונים וגדלים שונים של פיצה ולחם. מומלץ להחליף בין המקומות של תבניות האפייה במהלך האפייה.

ECO FORCED AIR* (אוור מאולץ חסכוני)

המצב הזה משמש לבישול צלי בשר או נתחים ממולאים במדף אחד. התנור מזרים אוור עדין לסירוגין וכך מונע מהמזון להתייבש. כשמשמשים בפונקציה החסכונית האור יהיה כבוי במהלך הבישול. ניתן להדליק אותו על ידי לחיצה על .

GRILL (גריל)

לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרטר או לקליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול: הכנס את התבנית לאחד מהמפלסים מתחת למדף הרשת והוסף 200 מ"ל של מי שתייה.

TURBO GRILL (גריל טורבו)

לצלייה של נתחי בשר גדולים (שוקיים, רוסטביף, עוף שלם). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול: הכנס את התבנית לאחד מהמפלסים מתחת למדף הרשת והוסף 200 מ"ל של מי שתייה.

MAXI COOKING (בישול מקסי)

שימוש יומיומי

SMART CLEAN (ניקוי חכם)

בכדי להפעיל את פונקציית הניקוי "naelC tramS", שפכו 001-021 מ"ל של מי שתייה לתחתית התנור ואז סובבו את כפתור הבחירה ואת כפתור התרמוסטט לסמל . הפונקציה תופעל אוטומטית: התצוגה מציגה את הזמן שנותר עד הסוף; לסירוגין עם "DYH".

00:26

H4d

הערות: מיקום הסמל אינו מתאים לטמפרטורה שהושגה במהלך מחזור הניקוי.

הערות: ניתן לתכנת רק את שעת הסיום של פונקציה זו. משך הזמן מוגדר אוטומטית ל-53 דקות.

3. חימום מוקדם וחום שירי

כשהפונקציה תפעל יישמע צפצוף והסמל יבהב בתצוגה כדי לציין ששלב החימום מראש הופעל. כאשר הטמפרטורה שנקבעה הושגה, הסמל מתקבע ויישמע

1. בחירת פונקציה

כדי לבחור פונקציה, סובב את כפתור בחירת הפונקציה לסמל של הפונקציה הרצויה: התצוגה תידלק ויישמע צפצוף.

ח

2. הפעלת פונקציה

ידינית

כדי להפעיל את הפונקציה שנבחרה, סובב את כפתור הטמפרטורה כדי לכוון את הטמפרטורה הרצויה.

19:40

שים לב: ניתן לשנות את הפונקציה בזמן הבישול על ידי סיבוב כפתור בחירת הפונקציה או לכוון את הטמפרטורה על ידי סיבוב כפתור הטמפרטורה. הפונקציה לא תתחיל אם כפתור התרמוסטט במצב AUTO/0. ניתן לכוון את משך הבישול, הזמן לסיום הבישול (רק אם מגדירים את משך הבישול) וטיימר.

5. כיוון הטיימר

האפשרות הזו אינה קוטעת או מתכנתת את הבישול אלא רק מאפשרת להשתמש בתצוגה כטיימר. אפשר להשתמש בטיימר כשאחת מהפונקציות פועלות או כשהתנור כבוי. לחץ על ☺ עד שהסמל ☺ ו-00:00" יבהבו בתצוגה.



השתמש בלחצן + או - כדי לכוון את משך הזמן הרצוי ולחץ על ☺ כדי לאשר. כשהטיימר יסיים את הספירה לאחר יישמע צפצוף. הערות: כדי לבטל את הטיימר, לחץ על ☺ עד שהסמל ☺ יחל להבהב ולאחר מכן השתמש בלחצן - כדי לאפס את הזמן ל-00:00".

הערות

- אין לצפות את פנים התנור בנייר אלומיניום.
- לעולם אל תגרור סירים או מחבתות על תחתית התנור, שכן הדבר עלול לפגוע בציפוי האמייל.
- אין להניח משאות כבדים על הדלת ואין להיתלות עליה.

הערות בנושא יעילות אנרגטית

- נצלו את החום השירי: כבו את התנור 5–01 דקות לפני סיום הבישול כדי להשתמש בחום שנותר.
- השאירו את הדלת סגורה: במידת האפשר, הימנעו מפתחת דלת התנור במהלך הבישול, שכן הדבר גורם לבריחת חום.
- בשלו מנות גדולות יותר: השתמשו בתנור בעיקר עבור מנות גדולות (למשל, נתחי בשר במשקל של מעל 1 ק"ג) או כמויות גדולות, כדי לנצל באופן מיטבי את האנרגיה המושקעת.
- נקה את אטם הדלת באופן קבוע: אטם נקי מונע אובדן חום ומבטיח בישול יעיל.
- חממו מראש רק בעת הצורך: חממו את התנור מראש רק אם המתכון או טבלת הבישול ממליצים על כך.
- בחרו בתבניות אפייה כהות: תבניות כהות סופגות חום טוב יותר, ובכך משפרות את יעילות האפייה.
- תכנן את הבישול: הכן מספר מנות ברצף כדי לנצל חום שיורי ולהימנע מחימום מוקדם מיותר.
- בחר בתוכנית החיסכון באנרגיה: השתמש בתוכנית ה-ECO הייעודית לצריכת אנרגיה נמוכה יותר. עיין בטבלת הבישול לקבלת מידע נוסף.
- הסר אביזרים שאינם בשימוש: הוצא מגשים או רשתות שאינך זקוק להם, כדי לשפר את יעילות סירקולציית החום ולהפחית את הקיבולת התרמית של המוצר.

ציפצוף חדש כדי לציין שניתן לשים את האוכל בפנים ולהמשיך בבישול.

הערות: הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול.

לאחר הבישול וכשהפונקציה עצרה, הסמל ☺ עשוי להמשיך ולהישאר גלוי בתצוגה גם לאחר כיבוי מאוורר הקירור כדי לציין שיש חום שיורי בתא.

הערות: הזמן שאחריו הסמל נכבה משתנה מכיוון שהוא תלוי בסדרה של גורמים כגון טמפרטורת הסביבה והפונקציה שבה נעשה שימוש. בכל מקרה, יש לראות במוצר כבוי כאשר המצביע על כפתור הבחירה נמצא ב-0.

4. תכנות הבישול

עליך לבחור פונקציה לפני שתוכל לתכנת את הבישול.

משך

לחץ על ☺ עד שהסמל ☺ ו-00:00" יבהבו בתצוגה.



השתמש בלחצן + או - כדי לכוון את משך הבישול ולחץ על ☺ כדי לאשר.

הפעל את הפונקציה על ידי סיבוב כפתור הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה: התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים.

הערות: כדי לבטל את משך הבישול שהוגדר, לחץ על ☺ עד שהסמל ☺ יבהב בתצוגה ולחץ על - כדי לאפס את משך הבישול ל-00:00". משך הבישול כולל את שלב החימום מראש.

תכנות זמן סיום הבישול/הפעלה מושהית

אחרי כיוון משך הבישול תוכל להשהות את הפעלת הפונקציה על ידי תכנות זמן סיום לבישול: לחץ על ☺ עד שהסמל ☺ והשעה הנוכחית יבהבו בתצוגה.



השתמש בלחצן + או - כדי לכוון את שעת הסיום ולחץ על ☺ כדי לאשר.

הפעל את הפונקציה על ידי סיבוב כפתור הטמפרטורה לטמפרטורה הרצויה: הפונקציה תישאר מושהית עד שתתחיל אוטומטית בזמן המחושב על סמך שעת סיום הבישול שנבחרה.

הערות: כדי לבטל את ההגדרה, כבה את התנור על-ידי סיבוב כפתור הבחירה 0 / AUTO.

פונקציונליות השהיית ההתחלה לא זמינה עבור הפונקציות 'גריל' ו'טורבו גריל'.

סיום הבישול

התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהפונקציה הסתיימה.



סובב את כפתור הבחירה כדי לבחור פונקציה אחרת או אל 0 כדי לכבות את התנור.

הערות: אם הטיימר פעיל, בתצוגה יופיעו לסירוגין משך הזמן עד לסיום והכיתוב END.

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	משך (דק')	מפלס ואבזרים
עוגות תופחות		כן	170	50 - 30	
		כן	160	50 - 30	
		כן	160	60 - 40	
עוגה ממולאת (עוגת גבינה, שטרודל, פאי פירות)		כן	200 - 160	90 - 35	
		כן	200 - 160	90 - 40	
		כן	160	35 - 25	
		כן	160	35 - 25	
ביסקוויטים/טארטים קטנים		כן	150	45 - 35	
		כן	210 - 180	40 - 30	
		כן	200 - 180	45 - 35	
		כן	200 - 180	45 - 35	
פחזניות		כן	90	200 - 150	
		כן	90	200 - 140	
		כן	90	200 - 140	
מרנג		כן	250 - 190	50 - 15	
		כן	250 - 190	50 - 20	
		כן	250	20 - 10	
פיצה/פוקאצ'ה		כן	250-230	25 - 10	
		כן	200 - 180	55-40	
מאפים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	200 - 180	60 - 45	
		כן	200 - 180	60 - 45	
		כן	200 - 190	30 - 20	
מאפי בצק עלים		כן	190 - 180	40 - 20	
		כן	190 - 180	40 - 20	
		כן	200 - 190	65 - 45	
לזניה/מאפי פסטה/קנלוני/פלאן		כן	200 - 190	110 - 80	
כבש/עגל/בקר/בשר לבן 1 ק"ג		כן	190 - 180	150 - 110	
נתח חזיר צלוי 2 ק"ג		כן	230 - 200	100 - 50	
עוף/ארנבת/ברווז 1 ק"ג		—	200 - 190	160 - 100	
הודו/אווז 3 ק"ג		כן	190 - 170	45 - 30	
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	200 - 180	70 - 50	
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		5'	250	6 - 2	
לחם קלוי		—	250 - 230	* 30 - 15	
פילה/רצועות דג					

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	משך (דק')	מפלס ואביזרים
נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים		—	250	15 - 30 *	מפלס 4 ו-5
עוף צלוי 1.3-1 ק"ג		כן	220-200	55 - 70 **	מפלס 1 ו-2
רוסבטיף נא 1 ק"ג		כן	210-200	35 - 50 **	מפלס 3
שוק טלה		כן	210-200	60 - 90 **	מפלס 3
תפוחי אדמה צלויים		כן	210-200	35 - 55	מפלס 2
גרטן ירקות		—	210-200	25 - 55	מפלס 3
בשר ותפוחי אדמה		כן	200 - 190	45 - 100 ***	מפלס 1 ו-4
דגים וירקות		כן	180	30 - 50 ***	מפלס 2 ו-4
לזניה ובשר		כן	200	50 - 100 ***	מפלס 1 ו-4
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		כן	190 - 180	40 - 120 ***	מפלס 1, 3 ו-5
נתחי בשר צלוי/ממולאים		—	180 - 170	100 - 150	מפלס 3

* יש להפוך את המזון באמצע הבישול
** מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול
(במידת הצורך).

***משך הזמן הוא משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.

משך הזמן שרשום אינו כולל את שלב החימום מראש: מומלץ להכניס את המזון לתנור ולכוון את משך הזמן רק אחרי שהתנור יגיע לטמפרטורה הרצויה.

אביזרים	מדף רשת	צלחת אפייה על רשת מתכת	מגש אפייה/מגש טפטופים או תבנית אפייה על מדף הרשת	מגש טפטופים/מגש אפייה	תבנית אגירת נוזלים/אפייה עם 200 מ"ל מים
פונקציות	רגילה	Forced air (אוויר מאולץ)	פיצה	MAXI COOKING	גריל טורבו
				גריל	(אוויר מאולץ חסכוני) ECO FORCED AIR

ניקוי ותחזוקה

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי.	אין להשתמש במכשירי ניקוי בקיטור.	אין להשתמש בצמר פלדה, כלים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, מכיוון שהם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר. יש ללבוש כפפות מגן.	יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.
--	----------------------------------	--	--

כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון המכיל מים, יש להניח לתנור להתקרר לגמרי ולנגב אותם עם מטלית או ספוג.

- ניתן להסיר את הדלת ולחבר אותה בקלות כדי לעזור לנקות את משטח הזכוכית.
- יש לנקות את זכוכית הדלת באמצעות סבון נוזלי מתאים.

אביזרים

יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג.

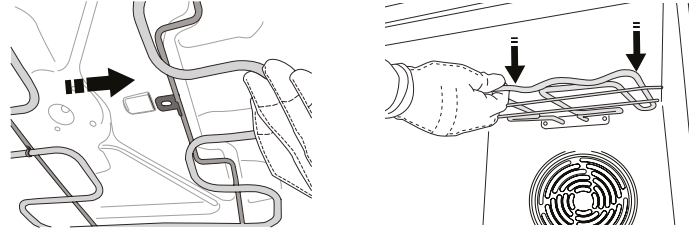
משטחים חיצוניים
יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופיבר לכה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה. אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופיבר לכה.

משטחים פנימיים

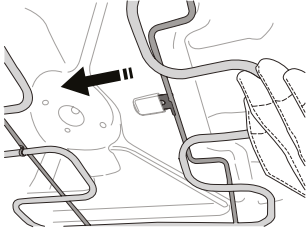
אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון.

הנמך את גוף החימום העליון

1. חלץ את גוף החימום ממקומו, ולאחר מכן הנמך אותו.

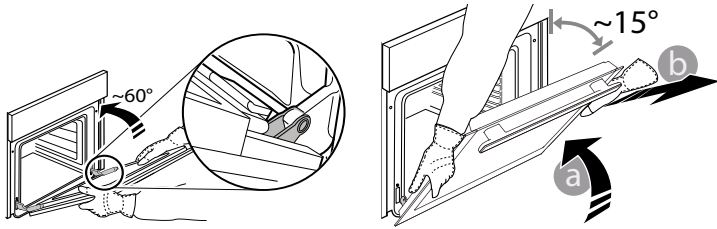
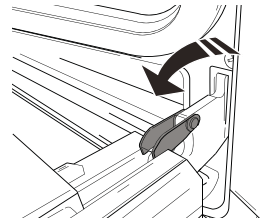


2. כדי להחזיר את גוף החימום למקומו, הרם אותו, משוך אותו מעט אליך וודא שתושבת הלשונית יושבת כראוי במקומה.



הסרת הדלת וחיבורה מחדש

3. כדי להסיר את הדלת, יש לפתוח אותה עד הסוף ולהנמיך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.



5. כדי לחבר חזרה את הדלת, יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור. ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

6. יש להוריד את הדלת ולפתוח אותה עד הסוף. הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.

7. נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא אינה ישרה חזור על השלבים הקודמים.

4. יש לסגור את הדלת עד כמה שניתן. החזק טוב את הדלת בשתי הידיים - אין להחזיק אותה מהידית. מכאן הסרת הדלת קלה. המשיך לסגור אותה תוך כדי משיכה כלפי מעלה (a) בו-זמנית עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.

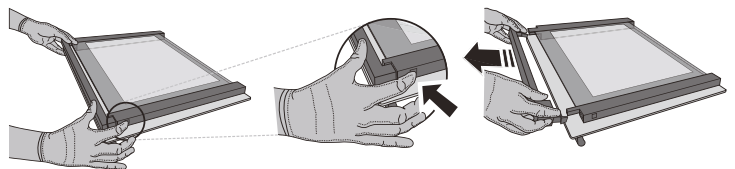
החלפת הנורה

1. נתק את התנור מאספקת המתח.
2. שחרר את הברגת הכיסוי מהמנורה, החלף את הנורה והברג חזרה את כיסוי המנורה.
3. חבר חזרה את התנור לאספקת המתח.
הערות: השתמש רק בנורות הלוגן 25 וואט/230 וולט סוג G9, C°T300.

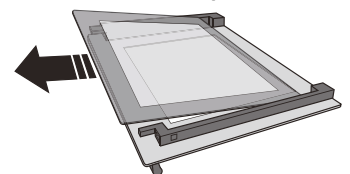
הנורה המשמשת במוצר נועדה למכשירים ביתיים ואינה מתאימה לתאורה כללית בבית (תקנת EC מספר 244/2009). ניתן להשיג נורות מהשירות שלאחר המכירה. - אין לגעת בנורות עם ידיים חשופות מכיוון שטביעות האצבעות עלולות לגרום להן נזק. אין להשתמש בתנור עד להחזרת כיסוי הנורה למקומו.

ניקוי זכוכיות הדלת

1. אחרי הסרת הדלת והשענתה על משטח רך, כשהידית פונה כלפי מטה, לחץ בו-זמנית על שני התפסים שמחזיקים את משטח הזכוכית והסר את הפס העליון של הדלת על ידי משיכתו כלפך.

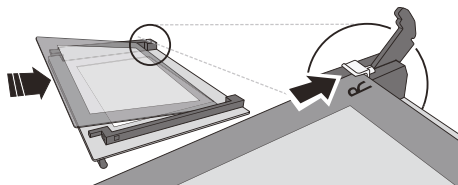


2. הרם את משטח הזכוכית והחזק אותו היטב בשתי הידיים. הוצא אותו מהדלת והנח אותו על גבי משטח רך לפני שתנקה.

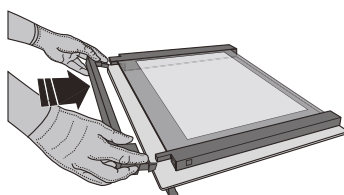


3. התקן מחדש את משטח הביניים (מסומנת ב-"R") לפני התקנה מחדש של החלונית הפנימית: כדי לוודא

שחיברת את משטחי הזכוכית במקום הנכון ודא שאפשר לראות את הסימון R בפינה השמאלית. הכנס את משטח הזכוכית לתושבת כשהצד הארוך (האורך) המסומן ב-R פונה קדימה והורד אותו עד הסוף. חזור על התהליך לשני החלקים של משטח הזכוכית.

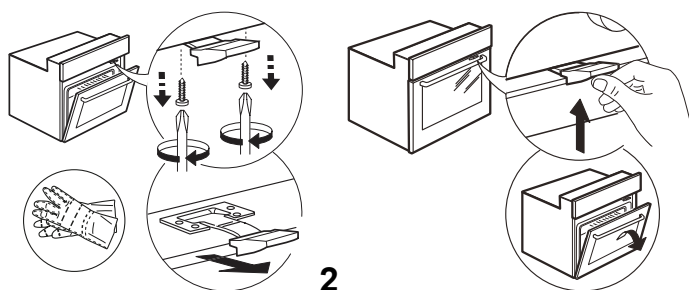


4. חבר בחזרה את הפס העליון של הדלת: אם תחבר אותו נכון תשמע נקישה. ודא שגומיית האטימה הוכנסה טוב לפני חיבור הדלת בחזרה.



בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
בתצוגה תופיע האות F ואחריה מספר או אות.	כשל בתנור.	יש ליצור קשר עם השירות שלאחר המכירה ולנקוב במספר המופיע אחרי האות F.
בתצוגה תופיע ההודעה Hot והפונקציה שנבחרה לא תתחיל.	הטמפרטורה גבוהה מדי.	אפר לתנור להתקרר לפני הפעלת הפונקציה. בחר פונקציה אחרת.
בתצוגה מופעי טקסט לא ברור שנראה שבור.	הגדרת שפה נוספת.	צור קשר עם מרכז שירות הלקוחות שלאחר המכירה.

התקן נעילת הדלת*



כאשר מנעול דלת מותקן, הדלת חייבת להיות סגורה ידנית. לפתיחת הדלת באמצעות התקן נעילת הדלת (ראה איור 1). ניתן להסיר את התקן בטיחות הדלת על ידי ביצוע פעולות מרצף התמונות (ראה איור 2)

* זמינות רק בדגמים מסוימים

ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- סריקת קוד QR במכשיר;
- ביקור באתר שלנו docs.whirlpool.eu/docs
- לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.

©/TM/© 2026 Whirlpool. מיוצר תחת רישיון

