

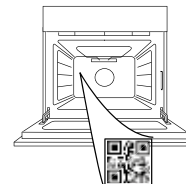
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

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

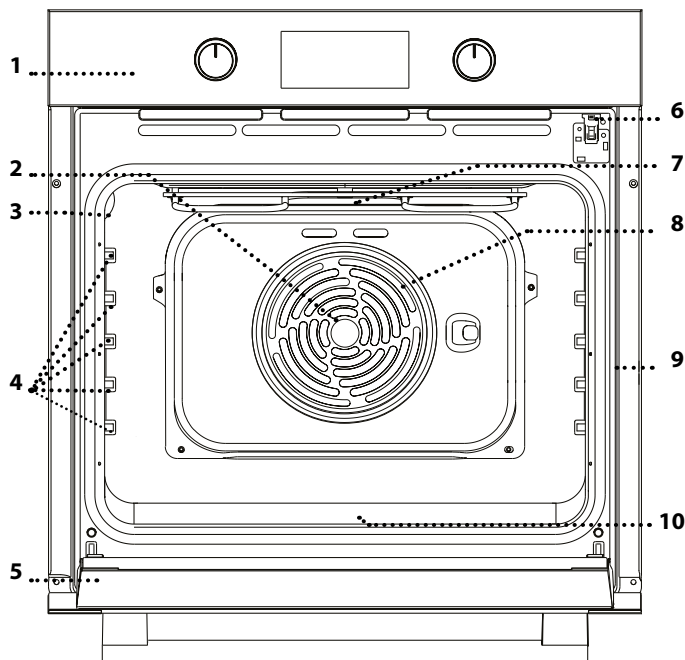


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

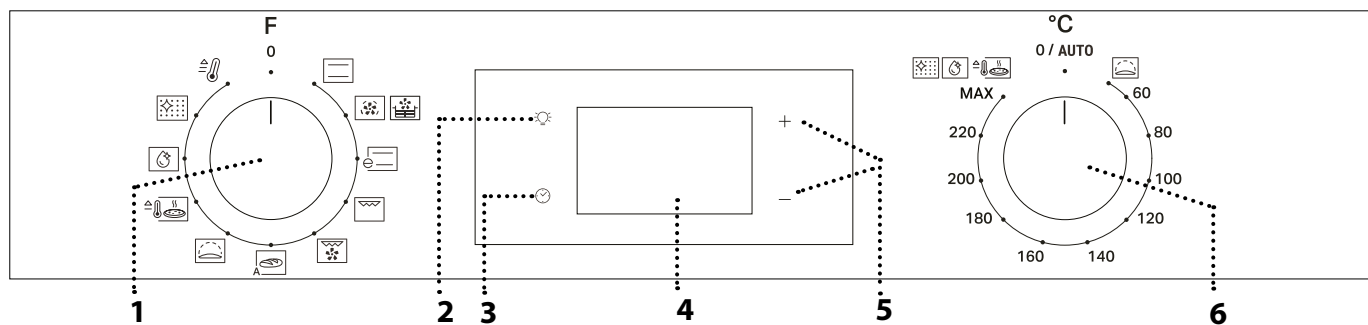


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Top heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. Embossing for drinking water

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.

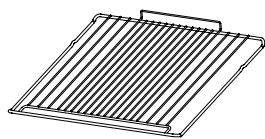
6. THERMOSTAT KNOB

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.

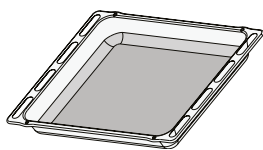
ACCESSORIES

WIRE SHELF



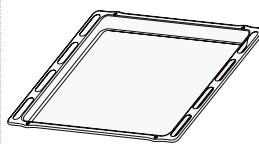
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



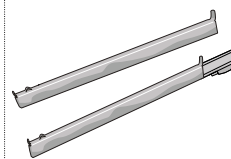
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



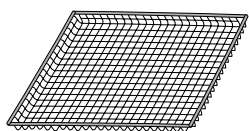
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY*



This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

* 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.

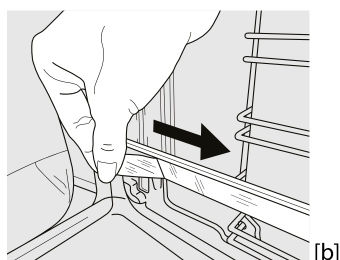
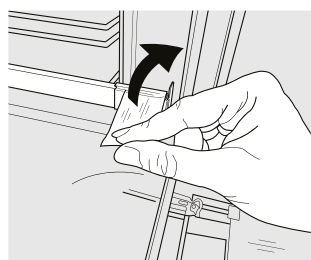
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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 SHELVES AND SHELF GUIDES

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

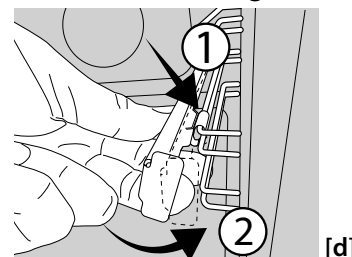
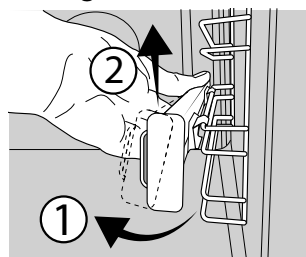


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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).



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.

FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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



AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.



ECO CONVENTIONAL *

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.



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.



RISING

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



PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, like in a restaurant. The dedicated cooking cycle

works at 300°C, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.



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" function, pour 100-120 ml of drinking water on 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'. Activate the function when the oven is cold. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

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

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.

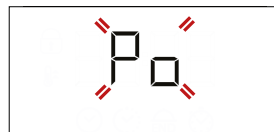
Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0.

Press and hold + and - for five seconds immediately afterwards.



Use + or - to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. 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.

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 (except for PASTRY AUTO function). You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated. At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

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.



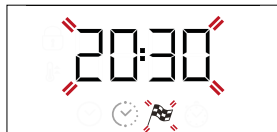
Use + or - to set the cooking time you require, then press  to confirm.

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 time 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 after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

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.

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

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

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

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the

selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge and a standard oven cleaner before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the 🔒 icon.

The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off:

The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

. 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 Thin		Yes	MAX	8 - 10	
Tray pizza / Focaccia		Yes	MAX	10 - 15	
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 220	8 - 10	 
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	

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	 Grill	 Turbo grill	 Eco conventional

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
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

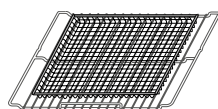
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

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

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	 Grill	 Turbo grill	 Eco conventional

AIR FRY COOKING TABLE

CATEGORY	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Frozen Food	Frozen French Fries		500-700	✓	200	20-30	 3  1
	Frozen Chicken Nuggets		500-700	✓	200	15-20	 4  1
	Fish Sticks		500-700	✓	220	15-20	 4  1
Vegetables	Fresh Breaded Zucchini		400	✓	200	15-20	 4  1
	Homemade Fries		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Mixed Vegetables		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Meat and Fish	Chicken Breast		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Chicken Wings		200-800	✓	220	20-40	 4  1
	Breaded Cutlet		1-4 cm	✓	220	15-40	 4  1
	Fish Fillet		1-4 cm	✓	200	15-25	 4  1



» To be used, the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.
For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on L1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking. In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

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.

• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.

• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.

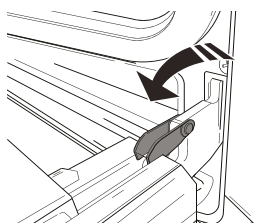
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

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.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

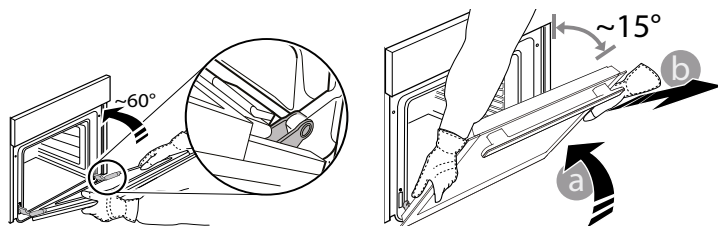
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (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.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

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.

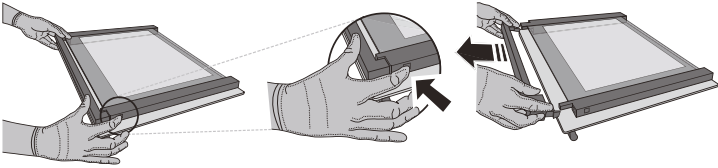
3. Reconnect the oven to the power supply.

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).

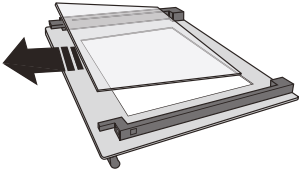
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

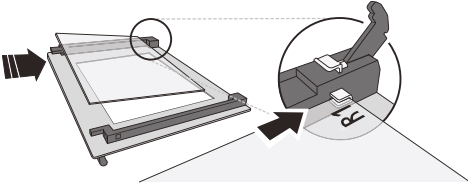
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



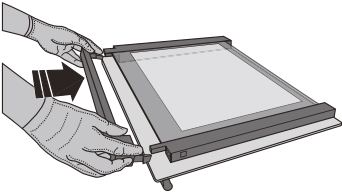
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") 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.

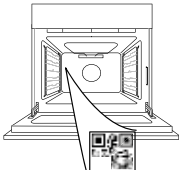


TROUBLESHOOTING

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.

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.



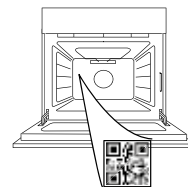
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получите по-пълно съдействие, регистрирайте вашия продукт на www.register10.eu

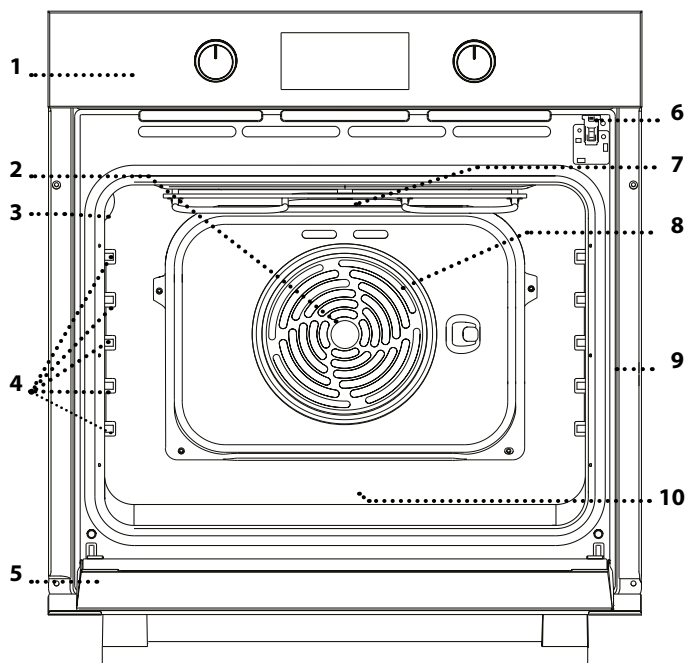


Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

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

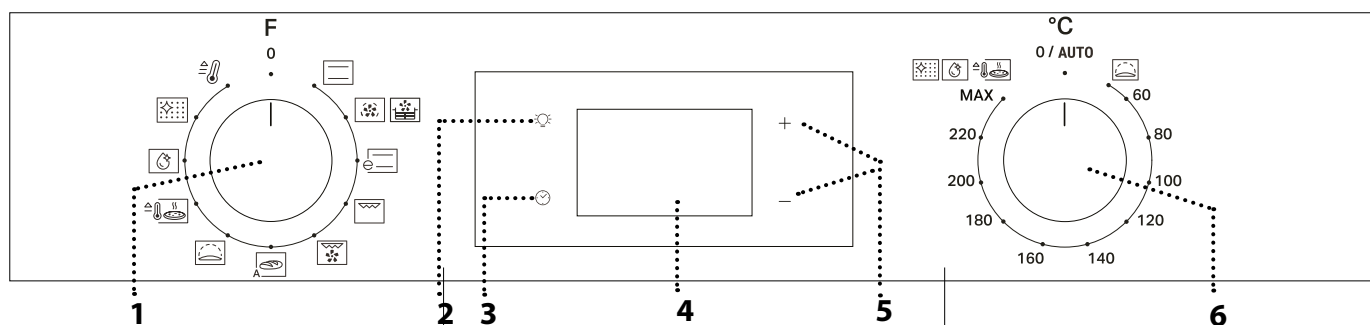


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Табло за управление
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Водачи на рафтовете (нивото е указано на стената на отделениято за готвене)
5. Вратичка
6. Заклучване на вратичката (заклучва вратичката, докато трае автоматичното почистване и след това)
7. Най-горен нагревателен елемент/грил
8. Кръгъл нагревател (не се вижда)
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. място за наливане на питейна вода

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 отделениято 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.

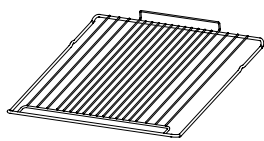
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

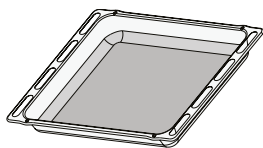
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



[a]

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

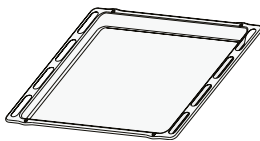
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ *



[b]

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.

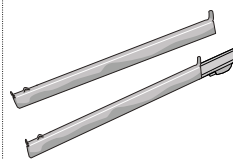
ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



[c]

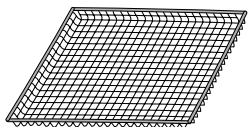
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ТАВА *



Този аксесоар е предназначен да се използва при готвене на храни с функцията Air Fry, като осигурява оптимална хрупкавост и крехкост на храната. За да я използвате, поставете тавата върху теления рафт. Той е подходящ за миене в съдомиялна машина за лесно почистване.

* 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.

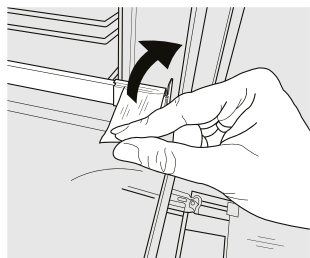
ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

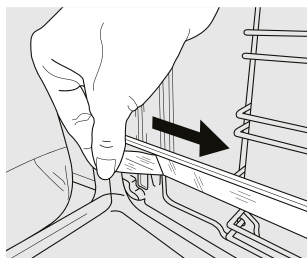
След това го плъзнете хоризонтално по водачите до възможно най-крайно положение. Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ И ВОДАЧИ

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



[a]



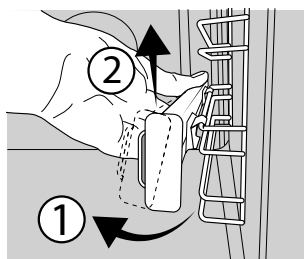
[b]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

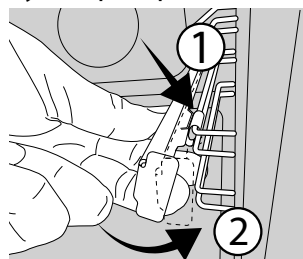
Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

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).



[c]



[d]

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ НА РАФТОВЕ

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, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

ФУНКЦИИ



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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



AIR FRY

Функцията Air Fry ви позволява да пригответе много видове храна с по-малко мазнина, което води до приятно хрупкави и здравословни ястия. Кухината на фурната се нагрява, докато вентилаторът циркулира горещ въздух.

За да я използвате, поставете храната на един слой върху кошницата за Air Fry, като избягвате припокриване, и следвайте инструкциите от таблицата за готвене на Air Fry. Поставете тавата върху теления рафт и поставете тава за печене на по-ниско ниво, за да събирате трохите и капките.

Избягвайте да използвате няколко тави, за да осигурите равномерно готвене.



ЕСО КОНВЕНЦИОНАЛЕН *

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 ЕСО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона



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.



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.



BREAD AUTO (ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА)

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на хляб. За да активирате функцията, поставете храната във фурната, завъртете копчето на термостата до 0 и копчето за функцията до икона. За най-добри резултати се препоръчва да използвате ниво на готвене 2 или 3.



ВТАСВАНЕ

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



ПИЦА

Тази функция ви позволява да пригответе отлична домашна пица, както в ресторант. Специалният цикъл на готвене работи при 300 °C,

осигурявайки пица с мек вътрешен слой, хрупкави краища и перфектно равномерно запичане.



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 и завъртете бутона за избиране и бутона на термостата към иконата . Най-добре оставете функцията активирана 35 минути. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА)

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. За да активирате тази функция, завъртете бутона на термостата към . Позицията на иконата не съответства на действително достигнатата температура по време на цикъла на почистване.



БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

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

УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ 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.

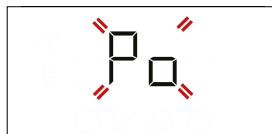
Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

По подразбиране фурната е програмирана да работи с мощност, по-висока от 3 kW (Hi). За да работи фурната с мощност, съвместима с електрозахранване в дома ви, по-малко от 2,9 kW (Lo), е необходимо да промените настройките.

За да влезете в менюто за промяна на настройката, завъртете *бутона за избиране* на , след което го върнете обратно на 0.

Веднага след това натиснете едновременно и задръжте за пет секунди + и -.



Използвайте + или -, за да промените настройката, след което натиснете и задръжте за най-малко две секунди , за да потвърдите.

3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete 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.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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 / AUTO (с изключение на функция PASTRY AUTO). Можете да зададете времето за готвене, крайния(end) час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И СТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана. Когато тази фаза приключи(end), се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете

продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

След края(end) 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.

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(end) час: натискайте , докато иконата  и текущият час започнат да мигат на дисплея.



Използвайте + или -, за да зададете часа, в който искате да завърши(end) готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Моля, имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *бутона за избиране* на позиция 0.

Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

END 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" 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.

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

6. ФУНКЦИЯ PYRO ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

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

Извадете всички принадлежности - включително и носачите - от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

За оптимално почистване отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролитично почистване.

При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролита Pyro.

Препоръчваме Ви да използвате функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

За да активирате автоматичната почистваща функция, завъртете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* до иконата . Функцията ще се активира автоматично, вратичката ще се заключи и осветлението във фурната ще изгасне: На дисплея се изписва оставащото време до края (end), което се редува с "Pyro".



След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата във фурната не се понижи до безопасно ниво. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

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: загрявайте 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	ПРЕДВА-РИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖ-НОСТИ
Leavened cakes (Кейкове с мая)		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4 1
Сладкиш с пълнеж (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
Бухтички шу		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Pizza Thin (Тънка пица)		Да	МАКС	8 - 10	2
Пица в тава / Фокача		Да	МАКС	10 - 15	2
Пица / фокача		Да	190 - 220	8 - 10	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Солени пайове (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 / 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
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Печено свинско с коричка) 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	3
Пилешко/заешко/патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
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

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)	CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ПЕЧЕНЕ)	Вентилатор	Пица	Грил	Турбо ГРИЛ	Есо конвенционален
---------------------	--------------------------------------	------------	------	------	------------	--------------------

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Stuffed vegetables (Пълнени зеленчуци) (tomatoes (домати), courgettes (тиквички), aubergines (патладжани))		Да	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread (Препечен хляб)		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices (Рибни филета / парчета)		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Наденици / Кебап / Ребра / Хамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Агнешко краче / бутче		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Печени картофи		Да	200 - 210	35 - 55	2
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables (Риба и зеленчуци)		Да	180	30 - 50 ***	4 2
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Печено месо / пълнени плешки за печене		-	170 - 180	100 - 150	3

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

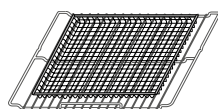
** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене(ако е необходимо).

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

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)					
	CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ПЕЧЕНЕ)	Вентилатор	Пица	Грил	Турбо ГРИЛ

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

КАТЕГОРИЯ	РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Замразена храна	Замразени пържени картофи		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Замразени пилешки хапки		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Рибни пръчици		500-700	✓	220	15-20	4 1
Зеленчуци	Пресни панирани тиквички		400	✓	200	15-20	4 1
	Домашно приготвени пържени картофи		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Смесени зеленчуци		300-800	✓	200	20-35	4 1
Месо и риба	Пилешки гърди		1-4 см	✓	200	20-50	4 1
	Пилешки крилца		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Паниран котлет		1-4 см	✓	220	15-40	4 1
	Риба филе		1-4 см	✓	200	15-25	4 1



» За да се използва, специалната тава Air Fry винаги трябва да се поставя върху теления рафт.
За приготвяне на пресни или домашно приготвени храни, разпределяйте олиото

равномерно.
Препоръчваме да добавите празна тава на L1, за да събира евентуалните остатъци от мазнина, които се отделят от тавата за готвене с горещ въздух по време на готвене.
За да се гарантират равномерни резултати от готвенето, разбърквайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

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 рН. 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.

• Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването. При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза. Преди да активирате самопочистването, отстранете котления камък по описания по-нагоре начин.

• Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото.

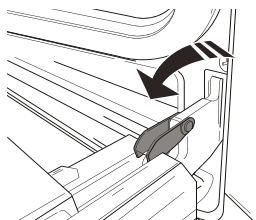
• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетите 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.

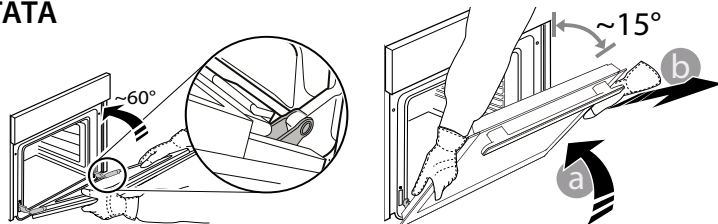
ДЕМОНТИРАНЕ И МОНТИРАНЕ ОБРАТНО НА ВРАТАТА

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



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. 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. Поставете обратно вратичката, като първо я приближите до фурната, след което вкарете пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно. 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

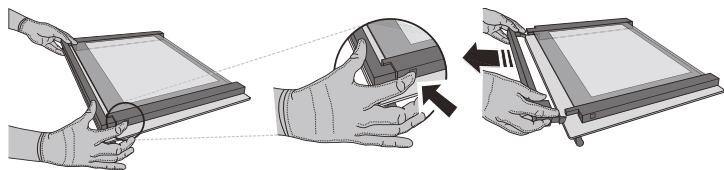
1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Включете отново фурната към електрическата мрежа.

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).

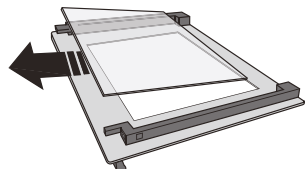
Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не боравете с крушките с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръстите ви могат да ги повредят. Не използвайте фурната, докато светлинният капак не бъде поставен отново.

ПОЧИСТВАНЕ НА СЪКЛАТА НА ВРАТИЧКАТА

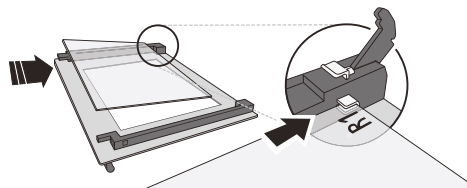
1. След като махнете вратата и я поставите върху мека повърхност с дръжката надолу, натиснете едновременно двете фиксиращи скоби и извадете горния край на вратата, като я издърпате към себе си.



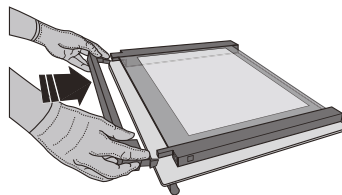
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



3. Поставете междинния панел (маркиран с "1R") преди да поставите вътрешния панел: За да сте сигурни, че сте поставили правилно стъклени панели, уверете се, че маркировката "R" се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с "R", в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място. Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



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

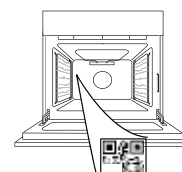


ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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.

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.



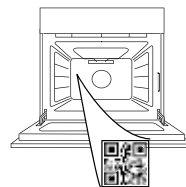
®/TM/© 2026 Whirlpool. Произведено по лиценз.



DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

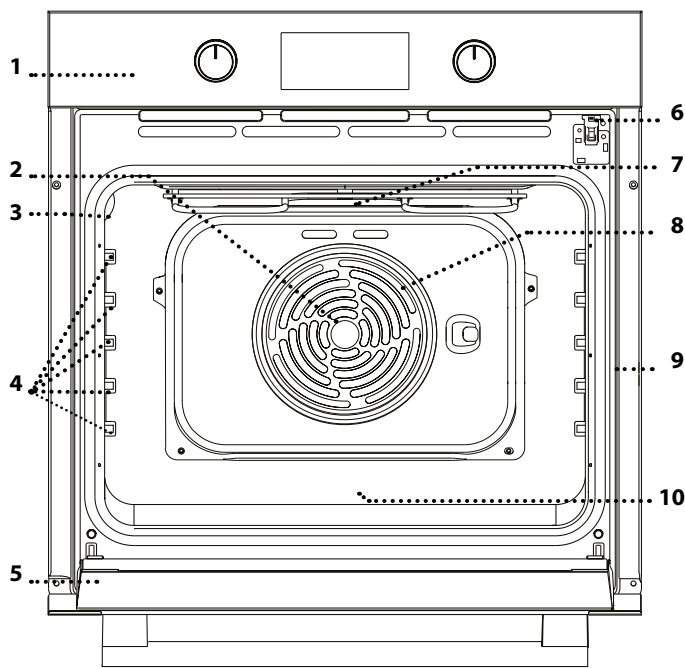
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce www.register10.com

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



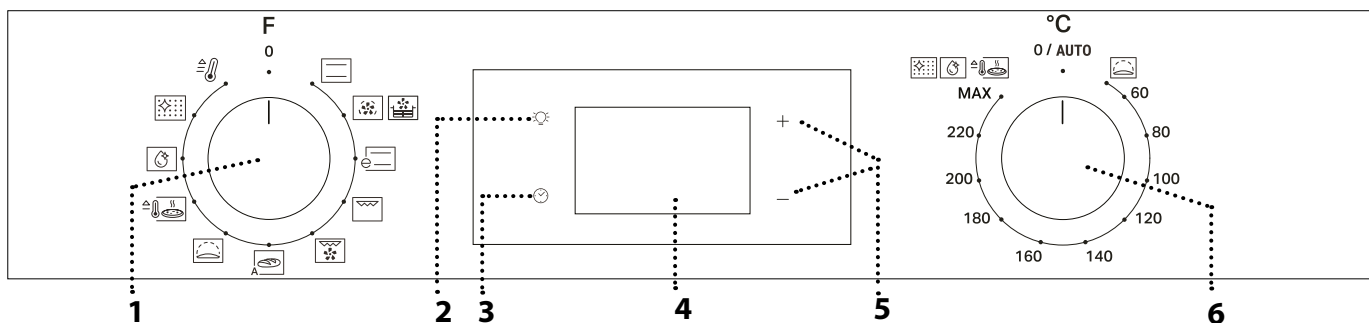
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Zámek dveří (uzamkne dveře po dobu automatického čištění a po jeho skončení)
7. Horní topné těleso / gril
8. Kruhové topné těleso (není vidět)
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. Prohlubeň na pitnou vodu

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte 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.

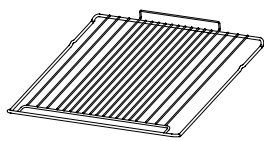
6. OVLADAČ TERMOSTATU

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.

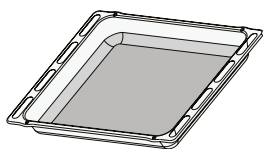
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



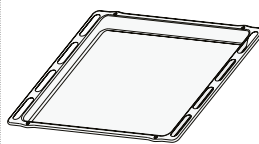
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



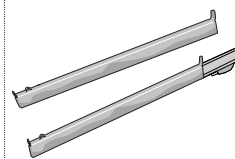
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



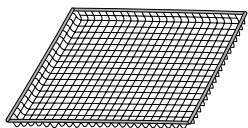
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



Toto příslušenství je určeno k použití při přípravě pokrmů s funkcí Air Fry a zajišťuje optimální křupavost a křehkost pokrmů. Pro použití umístěte zásobník na drátěnou polici. Pro snadné čištění je možné jej mýt v myčce nádobí.

* K dispozici 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.

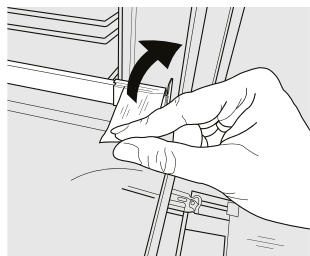
VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

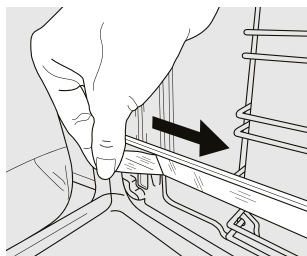
Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



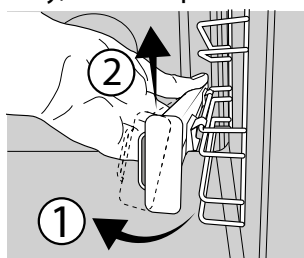
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

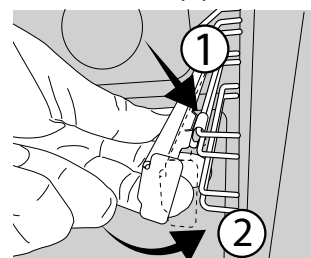
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

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 ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

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.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



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.



HORKOVZDUŠ. SMAŽ.

Funkce Air Fry umožňuje připravovat mnoho druhů potravin s menším množstvím oleje, takže výsledkem jsou příjemně křupavé a zdravé pokrmy. Dutina trouby se zahřívá a ventilátor cirkuluje horký vzduch.

Potravinu umístěte do koše Air Fry v jedné vrstvě, aby se nepřekrývaly, a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Air Fry. Plech položte na drátěný rošt a do nižší úrovně vložte plech na pečení, abyste zachytili případné drobky nebo kapky.

Nepoužívejte více táců, abyste zajistili rovnoměrné vaření.



ECO TRADIČNÍ *

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 ECO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím



GRILL

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.



TURBOGRILL

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.



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.



RISING (KYNUTÍ)

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



PIZZA

Tato funkce umožňuje připravit skvělou domácí pizzu, jako v restauraci. Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená.



SMARTCLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Za účelem aktivace funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol . Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.



AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Pro aktivaci této funkce uveďte ovladač termostatu do polohy . Poloha symbolu neodpovídá skutečné teplotě dosažené během cyklu čištění.



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.

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

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.

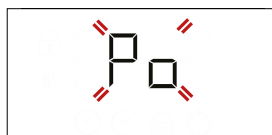
2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je z výroby naprogramována tak, aby pracovala při výkonu vyšším než 3 kW („Hi“). Aby bylo možné troubu provozovat při výkonu odpovídajícímu výkonu vaší domácí sítě, který je nižší než 2,9 kW (Lo), bude třeba, abyste upravili nastavení.

Pro vstup do nabídky nastavení otočte *ovladačem*

výběru na ☐, a poté jej vraťte do polohy 0.

Poté ihned na pět sekund podržte stisknutá tlačítka + a -.



Pomocí tlačítek + a - upravte nastavení a poté pro potvrzení podržte alespoň na dvě sekundy stisknuté tlačítko ☺.

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

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.

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*.



Uvědomte si prosím: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude knoflík termostatu v poloze 0 / AUTO (s výjimkou automatické funkce pro CUKROVÍ A DORTY (PASTRY AUTO)). Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona ☺ na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována. Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona ☺ na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek

přípravy pokrmu.

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 spotřebič vypnutý, pokud je ukazatel na ovladači volby otočen do polohy „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 ☺.

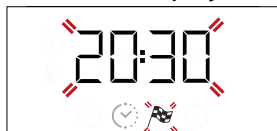
Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

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 předehřevu.

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 je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy 0.

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 zbývajcí 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.

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

6. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

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

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou houbičkou a standardním čističem na trouby před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve

největší usazeniny.

Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte *ovladačem výběru* a *ovladačem termostatu* na ikonu . Funkce se automaticky aktivuje, zamknou se dvířka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývajcí do konce cyklu a „Pyro“.



Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

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 zabráňuje tepelným ztrátám a zajišťuje efektivní pečení.
- Předehřívejte pouze v případě potřeby: troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud to recept nebo tabulka 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 předehřívání.
- 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	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	40–60	 
Koláč s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	
		Ano	160–200	40–90	 
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	
		Ano	160	25–35	
		Ano	150	35–45	 
Odpalované pečivo		Ano	180–210	30–40	
		Ano	180–200	35–45	 
		Ano	180–200	35–45	  
Pusinky		Ano	90	150–200	
		Ano	90	140–200	 
		Ano	90	140–200	  
Pizza slabá		Ano	MAX	8 - 10	
Pizza na plech / Focaccia		Ano	MAX	10–15	
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190 - 220	8 - 10	 
Mražená pizza		Ano	250	10–20	
		Ano	230–250	10–25	 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	
		Ano	180–200	45–60	 
		Ano	180–200	45–60	  
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	 
		Ano	180–190	20–40	  
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Krůta/husa 3 kg		–	190–200	100–160	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	

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
---------------	--	--	---	--	---

ARTISAN	 Konvenční	 Horký vzduch	 Pizza	 Gril	 Turbo gril	 Eco tradiční
---------	---	--	---	--	--	--

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Plněná zelenina (tomatoes (rajčata), courgettes (cukety), aubergines (lilky))		Ano	180–200	50–70	3 
Opečený chléb		5'	250	2–6	5 
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 rostbíf 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

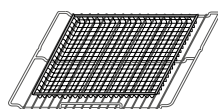
** Po uplynutí dvou třetin doby přípravy jídlo obraťte (v případě potřeby).

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

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	
ARTISAN	 Konvenční	 Horký vzduch	 Pizza	 Gril	 Turbo gril	 Eco tradiční

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

KATEGORIE	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Mražené potraviny	Mražené hranolky		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Mražené kuřecí nugety		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Rybí tyčinky		500-700	✓	220	15-20	4 1
Zelenina	Čerstvě obalená cuketa		400	✓	200	15-20	4 1
	Domácí hranolky		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Míchaná zelenina		300-800	✓	200	20-35	4 1
Maso a ryby	Kuřecí prsa		1-4 cm	✓	200	20-50	4 1
	Kuřecí křídla		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Obalovaná kotleta		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Rybí filé		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



Při používání musí být na drátěném roštu vždy umístěn speciální plech Air Fry.
 Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin olej rovnoměrně rozetřete.

Doporučuje se přidat na úroveň 1 (L1) prázdný plech, aby bylo možné zachytit případný zbytek tuku, který během pečení vyteče z plechu Air Fry.

Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

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 usazení lze použít běžný čisticí prostředek na trouby, což usnadní ruční čištění vnitřního prostoru a příslušenství.

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákn. 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 mikrovlákn.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále 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.

• Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.

• Pro snazší čištění skla lze dvířka trouby snadno vysadit a znovu nasadit.

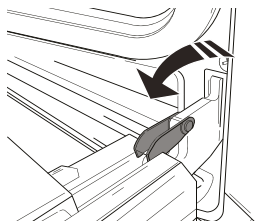
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

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.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

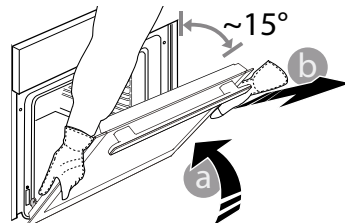
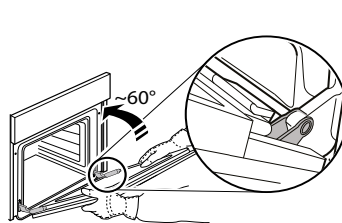
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouváte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (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 zavřít 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.

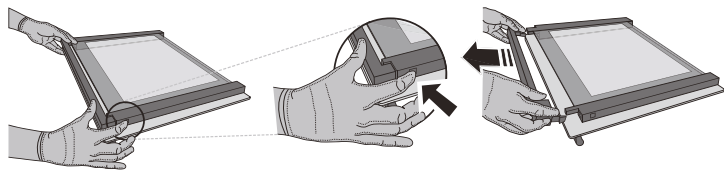
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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).

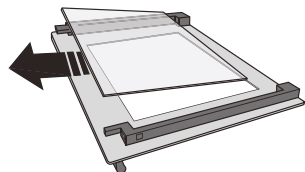
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Žárovky nechtejte holými rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

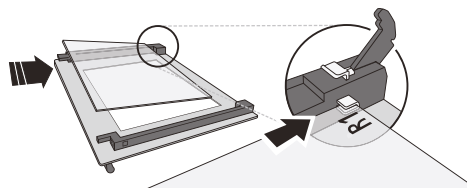
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



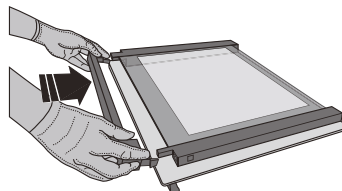
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Před vrácením vnitřního panelu na místo znovu nasadte střední tabuli (označenou symbolem „1R“): Při správném usazení skla je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadte 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.



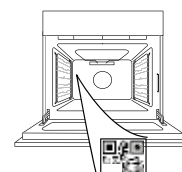
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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 stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
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 nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obraťte se na nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

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.

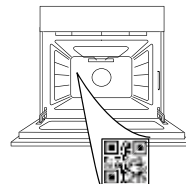
®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.



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

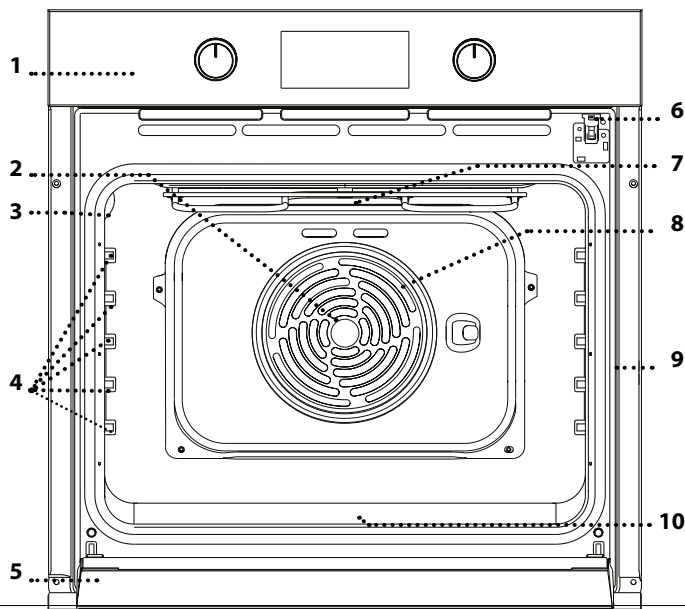
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

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



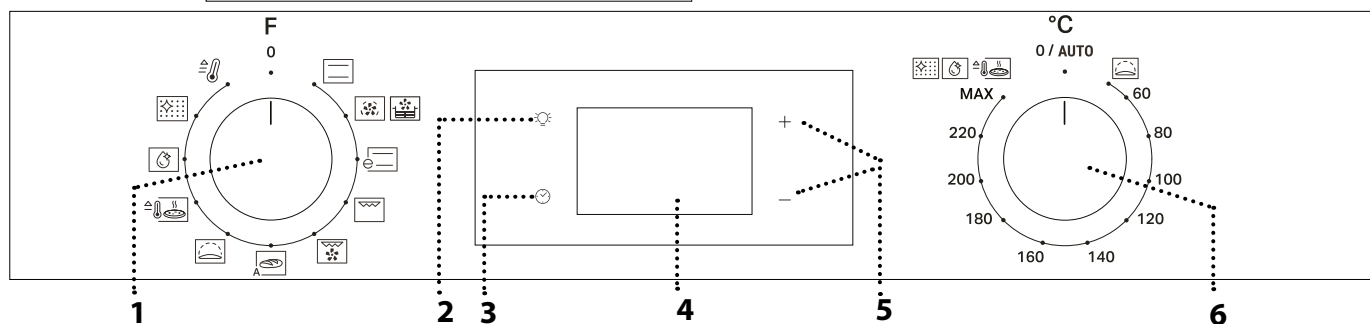
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Blæser
3. Ovnlys
4. Skinner (niveauet er anført på siden af ovnrummet)
5. Låge
6. Lågeblokering (låser lågen under og efter den automatiske rengøring)
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
10. Fordybning til drikkevand

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.

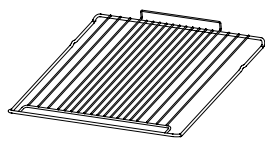
6. TERMOSTATKNAP

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.

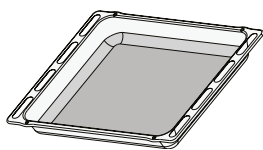
TILBEHØR

RIST



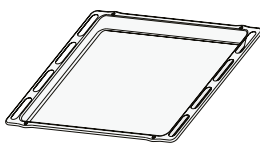
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE *



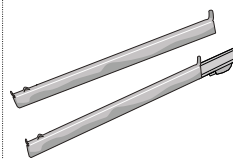
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



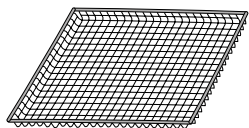
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



Dette tilbehør er udviklet til brug ved tilberedning af madvarer med Air Fry funktionen, hvilket sikrer, at maden bliver optimalt sprød og knasende. Stil bakken på risten, for at bruge den. Den tåler opvaskemaskine, så den er nem at rengøre.

* Findes kun på visse modeller

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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

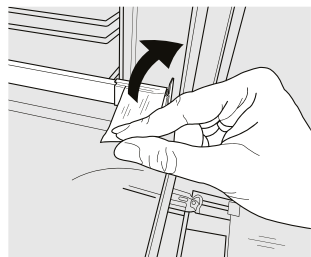
INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

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

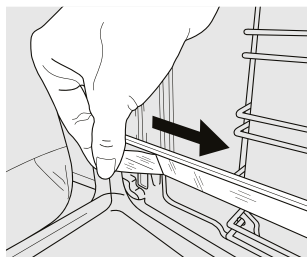
Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

UDTRÆKSHYLDER OG STYRESKINNER

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



[a]



[b]

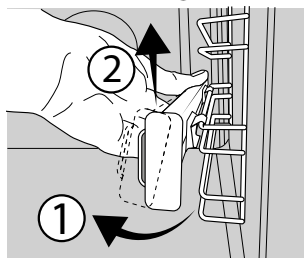
UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

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).

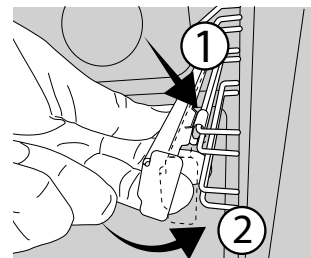
GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

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]

FJERN OG ISÆT 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. Placer 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.

FUNKTIONER



OVER/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.



LUFTSTEGNING

Med Air Fry-funktionen kan du tilberede mange forskellige slags madvarer med mindre olie, hvilket giver dejligt sprøde og sunde retter. Ovnrummet varmes op, mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation.

For at bruge den skal du lægge madvaren i et enkelt lag i Air Fry-kurven, så stykkerne ikke overlapper hinanden, og følge anvisningerne i Air Fry-tilberedningstabellen. Stil bakken på risten, og sæt en bradepande ind i en lavere rille for at opsamle eventuelle krummer eller dryp.

Undgå at bruge flere bakker for at sikre en jævn tilberedning.



ØKO OVER-/UNDERVARME *

Til tilberedning af stege og farserede 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, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager 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.



BREAD AUTO (BRØD AUTO)

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



HÆVER

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



PIZZA

Med denne funktion kan du lave lækker hjemmelavet pizza, ligesom på en restaurant. Det specielle bageprogram kører ved 300 °C og sikrer, at pizzaen bliver blød indeni, sprød i kanterne og får en perfekt jævn bruning.



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 termostatkappen over på ikonet 🧽. Det er bedst at anvende funktionen i 35'. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.



AUTOMATISK RENGØRING - PYRO

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Drej termostatkappen over på 🔥, for at aktivere denne funktion. Ikonets position svarer ikke til den reelle temperatur, der opnås under rengøringscyklussen.



HURTIG FORVARMING

Til hurtig forvarmning af ovnen.

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

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.

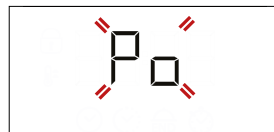
Bemærk: Når ikonet  blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Som standard er ovnen programmeret til at virke med en strøm på over 3 kW (Hi). Du skal ændre indstillingerne, for at kunne bruge ovnen med en strøm, som er kompatibel med en husholdningsstrømforsyning på under 2,9 kW (Lo).

Menuen åbnes ved at dreje *vælgeknappen* over på  og herefter tilbage på .

Tryk og hold straks herefter + og - trykket i fem sekunder.



Anvend + eller - til at ændre indstillingen, og hold så  trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

3. VARM OVNE

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.

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 **O / AUTO** (bortset fra funktionen BAGVÆRK AUTO). Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

Når funktionen starter vil der lyde et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret. Ved afslutningen af denne fase lyder der et signal og det konstant tændte ikon  på displayet vil vise, at ovnen har oparbejdet den indstillede temperatur: Stil nu retten i ovnen og start tilberedningen.

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

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. Produktet skal under alle omstændigheder betragtes som værende slukket, når *vælgeknappen* 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.



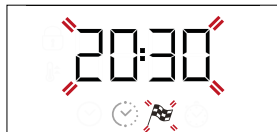
Brug + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på  for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* 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 forvarmningsfase.

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.



Brug + eller - til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på ⌚ for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje **termostatknappen** over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand indtil den starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje **vælgeknappen** over på positionen 0, for at annullere indstillingen.

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

ENDT TILBEREDNING

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



Drej på **vælgeknappen**, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke 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".

6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen.
Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklingen (indtil rummet er blevet udluftet).

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under

en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensingscyklussen. For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud og et almindeligt ovenrensningmiddel, før Pyro-funktionen anvendes.

Undgå at aktivere pyrolysecyklingen hvis der er rester af kalksten.

Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Drej **vælgeknappen** og **termostatknappen** over på ikonet , for at aktivere den automatiske rengøringsfunktion. Funktionen aktiveres automatisk, lågen blokeres og lyset inde i ovnen slukker: Displayet viser skiftevis den tilbageværende tid og "Pyro".



Når cyklussen er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter en pyrolysecyklus.

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	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Kager med fyld (cheese cake, 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
Vandbakkelse		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, tynd		Ja	MAX	8 - 10	2
Pizza-/ Focacciabakke		Ja	MAX	10 - 15	2
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 220	8 - 10	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Salte kager (grønsagstærte, quiche)		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 / canneloni / postejer		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med 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
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	3

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

FUNKTIONER						
	Konventionel	Varmluft	Pizza (Pizza)	Rist	Turbo grill	Øko over-/undervarme

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Pølser / 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 
Fuldt måltid: frugttærte (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

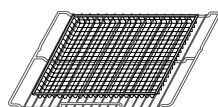
** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

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

TILBEHØR	 Rist	 Bageform på risten	 Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	 Drypbakke / Bradepande	 Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand	
FUNKTIONER	 Konventionel	 Varmluft	 Pizza (Pizza)	 Rist	 Turbo grill	 Øko over-/undervarme

LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL

KATEGORI	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Frosne fødevarer	Frosne pommes frites		500-700	✓	200	20-30	 3  1
	Frosne kyllingestykker		500-700	✓	200	15-20	 4  1
	Fiskepinde		500-700	✓	220	15-20	 4  1
Grøntsager	Friske panerede squash		400	✓	200	15-20	 4  1
	Hjemmelavede pommes frites		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Blandede grøntsager		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Meat (Kød) og fisk	Kyllingebryst		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Kyllingevinger		200-800	✓	220	20-40	 4  1
	Paneret kotelet		1-4 cm	✓	220	15-40	 4  1
	Fiskefilet		1-4 cm	✓	200	15-25	 4  1



» Den specielle Air Fry-bakke skal altid bruges på risten.
Fordel olien jævnt, når du tilbereder friske eller hjemmelavede fødevarer.

Vi anbefaler at stille en tom bakke på L1 for at opsamle eventuel resterende fedt fra air fry-bradepanden under tilberedningen. Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

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 mikrofiber. 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 mikrofiber.

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.

• Hvis der er genstridigt snavs på de indre flader, anbefales det at køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater. Undgå at aktivere pyrolysecyklisten hvis der er rester af kalksten. Rengør for kalksten som beskrevet i det ovenstående, før den aktiveres.

• Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden.

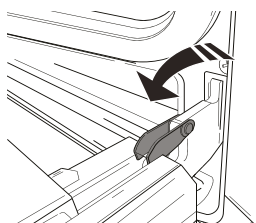
• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

TILBEHØR

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

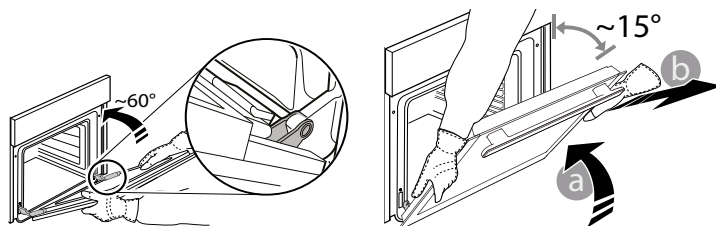
AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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



2. Luk lågen så meget som muligt.

Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat 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.



3. Genmonter døren ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.

5. 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.

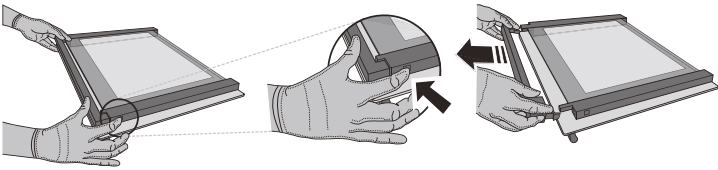
Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009).

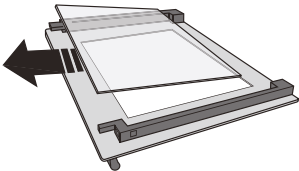
Pærene kan købes hos serviceafdelingen. - Håndter ikke pærene med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

RENGØRING AF LÅGEGLAS

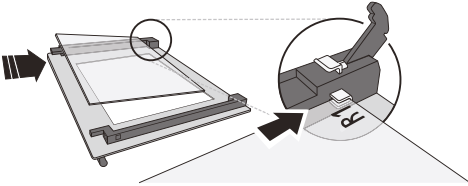
1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.



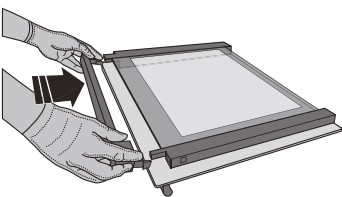
2. Løft den indre rude med begge hænder, tag den af og læg den på en blød overflade, før den rengøres.



3. Anbring først den mellemste rude (mærket med "1R") og herefter den indvendige rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glaseruderne korrekt. Sæt først den lange side af ruden med mærket "R" i støttesæderne og skub den så i position. Gentag denne procedure med begge glaseruderne.



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

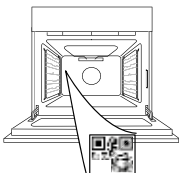


FEJLFINDING

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.	Funktionsfejl.	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.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



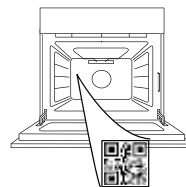
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produceret på licens.



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT
ENTSCHEIDEN HABEN**

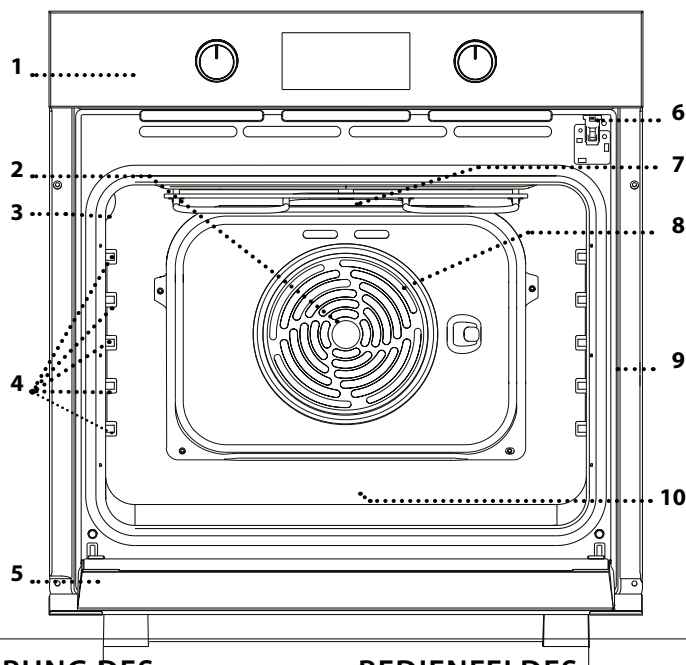
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



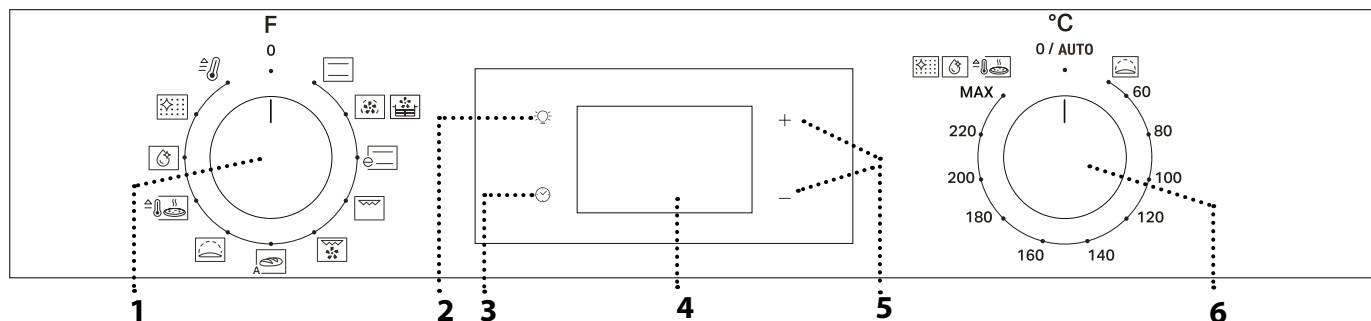
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die
Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverriegelung (verriegelt die Tür während die automatische Reinigung läuft und danach)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Aussparung für Trinkwasser

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.

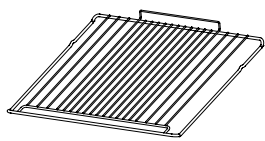
6. THERMOSTATREGLER

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.

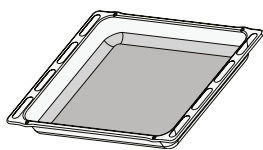
ZUBEHÖR

ROST



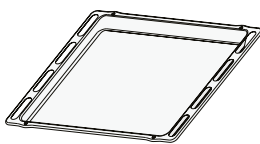
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



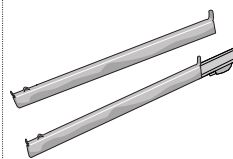
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



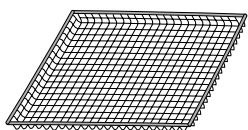
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

LUFTBRATEN-BLECH *



Dieses Zubehörteil ist für das Garen von Lebensmitteln mit der Air Fry-Funktion (Luftbraten-Funktion) konzipiert und sorgt dafür, dass Ihre Speisen optimal knusprig und frisch sind. Für den Gebrauch stellen Sie das Blech auf den Rost. Es ist spülmaschinenfest und lässt sich leicht reinigen.

*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.

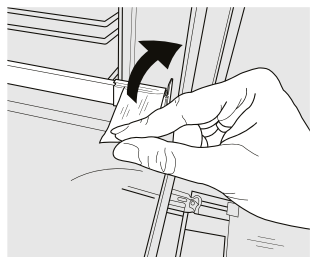
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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.

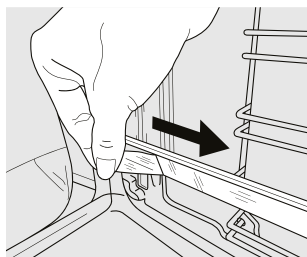
Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben. Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

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



[a]



[b]

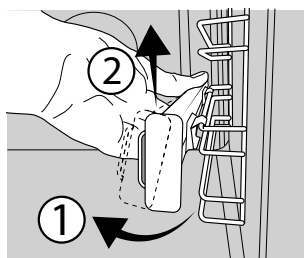
ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

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

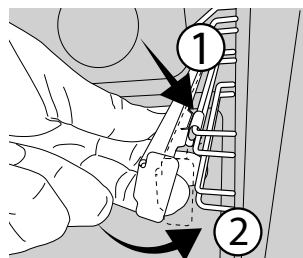
den oberen Haken (2).

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 unteren 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.

FUNCTIONS (FUNKTIONEN)



OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



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.



AIR FRY

Die Air-Fry-Funktion ermöglicht Ihnen, viele Arten von Speisen mit weniger Öl zuzubereiten. Das Ergebnis sind angenehm knusprige und gesunde Gerichte. Der Garraum wird aufgeheizt, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt.

Legen Sie die Lebensmittel in einer einzigen Schicht auf den Air Fry-Korb, ohne sie zu überlappen, und befolgen Sie die Anweisungen in der Air Fry-Gartabelle. Stellen Sie den Korb auf den Rost und schieben Sie ein Backblech darunter ein, um Krümel oder Tropfen aufzufangen.

Vermeiden Sie die Verwendung mehrerer Körbe, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.



ECO OBER- & UNTERHITZE*

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.



ROST

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rosten 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

Zum Braten 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.



BREAD AUTO (BROT AUTO)

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.



AUFGEHEN LASSEN

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



PIZZA

Mit dieser Funktion können Sie eine großartige hausgemachte Pizza wie in einem Restaurant zubereiten. Der spezielle Garzyklus arbeitet mit 300 °C und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist.



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“-Funktion 100 -120 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISCHE REINIGUNG - PYROLYSE)

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zum Aktivieren dieser Funktion bewegen Sie den Thermostatregler auf . Die Position des Symbols entspricht nicht der tatsächlich erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



SCHNELL VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

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

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.

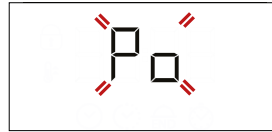
Bitte beachten: Wenn das Symbol ☹ blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Standardmäßig ist der Ofen für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW (Hi) programmiert. Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9 kW (Lo) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden.

Um zum Änderungs Menü zu gehen, den *Auswahlknopf* auf ☐ drehen, dann zurück auf 0 drehen.

Halten Sie unmittelbar danach + und – fünf Sekunden lang gedrückt.



Verwenden Sie + oder –, um die Einstellung zu ändern. Halten Sie dann ☹ mindestens zwei Sekunden gedrückt, um zu bestätigen.

3. 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.

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* in der Position 0 / AUTO steht (ausgenommen PASTRY AUTO (GEBÄCK AUTO) Funktion). Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol ☹ auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol ☹ auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen 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 Falls 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.

DAUER

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



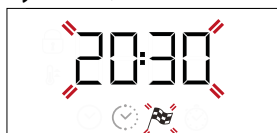
+ oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend ☹ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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 Garzeit 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.



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

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

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

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Grill + Heißluft-Funktionen nicht verfügbar.

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 ⌚ und das Symbol „00:00“ 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.

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

6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Backofenreiniger entfernen. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind.

Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol 🔒. Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.



Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

. 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	2
		Ja	160	30–50	2
		Ja	160	40 – 60	4 1
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
Baiser/Meringues		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza dünn		Ja	MAX	8 - 10	2
Blechpizza / Fladenbrot		Ja	MAX	10–15	2
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 220	8 - 10	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10–20	3
		Ja	230 - 250	10 – 25	4 2
Pikante Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		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

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

FUNKTIONEN	O/unterhitze	Heißluft	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco Ober- & Unterhitze
------------	--------------	----------	-------	-------	-------------	------------------------

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
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  
Würstchen / Fleischspieße / 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 (Einschubelele 5)/ Lasagne (Einschubelele 3)/Fleisch (Einschubelele 1)		Ja	180–190	40 – 120 ***	5 3 1   
Braten/gefüllte Bratenstücke		–	170 – 180	100 – 150	3 

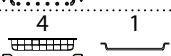
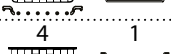
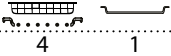
*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

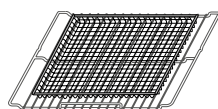
** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

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

ZUBEHÖR	 Rost	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser	
FUNKTIONEN	 O/unterhitze	 Heißluft	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco Ober- & Unterhitze

AIR FRY-GARTABELLE

KATEGORIE	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Tiefkühlkost	Tiefgefrorene Pommes frites		500-700	✓	200	20-30	
	Tiefgekühlte Chicken Nuggets		500-700	✓	200	15-20	
	Fischstäbchen		500-700	✓	220	15-20	
Gemüse	FrISChe panierte Zucchini		400	✓	200	15-20	
	Hausgemachte Pommes frites		300-800	✓	200	25-40	
	Gemischtes Gemüse		300-800	✓	200	20-35	
Fleisch und Fisch	Hühnerbrust		1 - 4 cm	✓	200	20-50	
	Hähnchen- flügel		200-800	✓	220	20-40	
	Paniertes Schnitzel		1 - 4 cm	✓	220	15-40	
	Fischfilet		1 - 4 cm	✓	200	15-25	



» Das spezielle Luftbraten-Blech muss immer auf dem Rost platziert werden. Zum Garen von frischen oder hausgemachten Lebensmitteln verteilen Sie das Öl gleichmäßig.

Wir empfehlen, ein leeres Blech auf L1 hinzuzufügen, um eventuelle Fettreste aufzufangen, die während des Garvorgangs vom Luftbraten-Blech kommen. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

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 ätzenden 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.

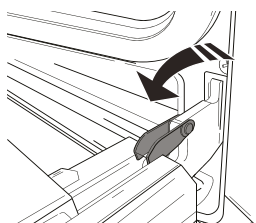
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind. Entfernen Sie vor dem Starten der Funktion alle Kalkreste, wie oben beschrieben.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases zu erleichtern.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

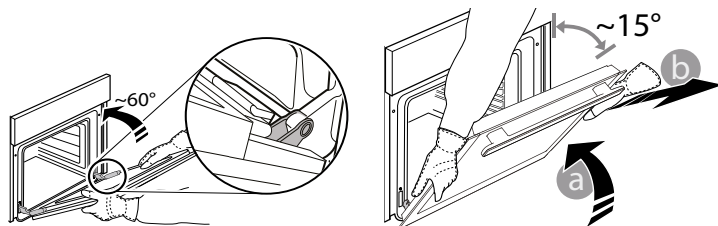
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden 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

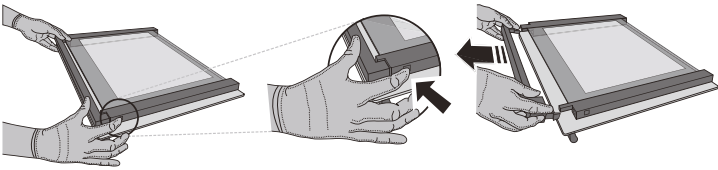
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

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).

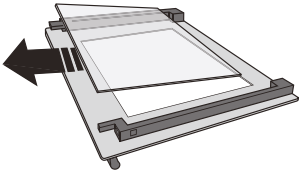
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

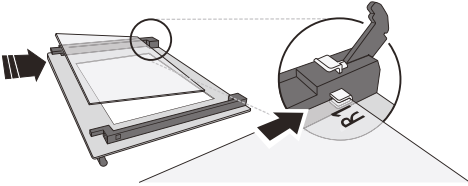
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



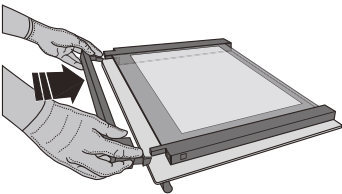
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) anbringen, bevor die Innenscheibe wieder eingesetzt wird: 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.



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

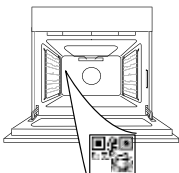


LÖSEN VON PROBLEMEN

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.

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.



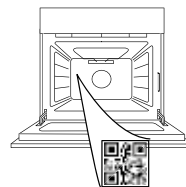
®/TM/© 2026 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.



**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
WHIRLPOOL**

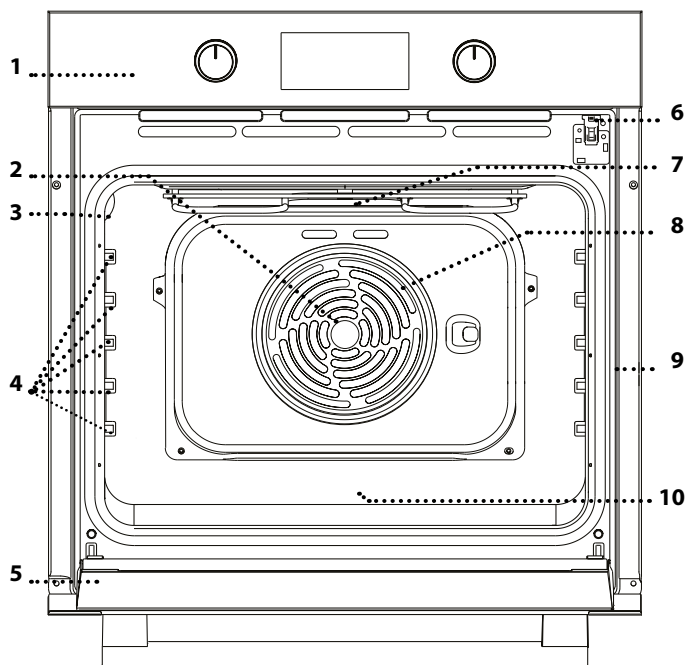
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu

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



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

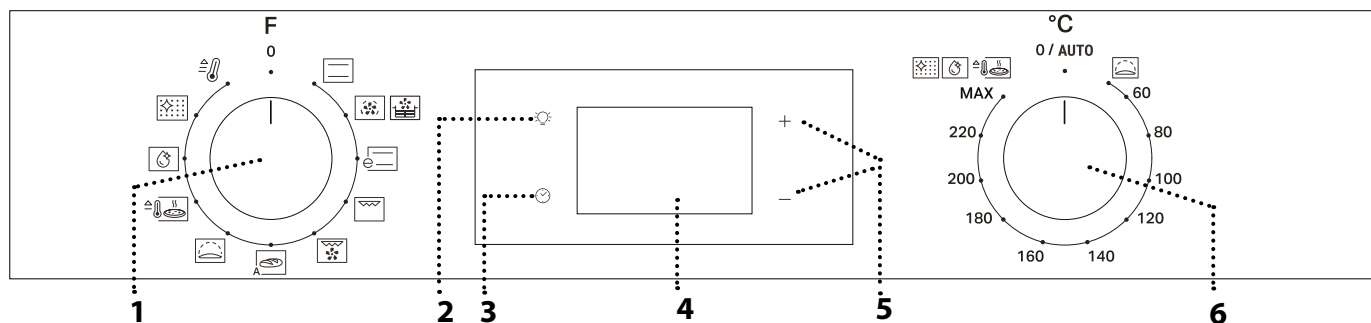
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιών (το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Κλείδωμα πόρτας (κλειδώνει την πόρτα ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ο αυτόματος καθαρισμός και μετά)
7. Πάνω αντίσταση/γκριλ
8. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Εσοχή για πόσιμο νερό

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.

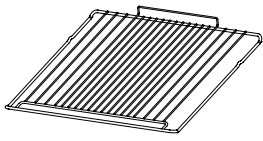
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

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.

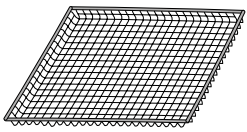
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



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

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



Αυτό το αξεσουάρ έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία Air Fry, εξασφαλίζοντας τη βέλτιστη τραγανότητα για το φαγητό σας, για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον δίσκο στη σχάρα. Είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων για εύκολο καθαρίσμα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

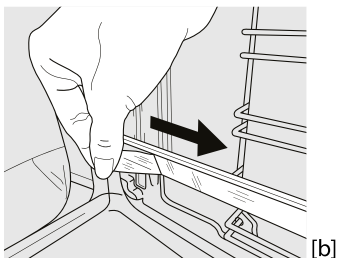
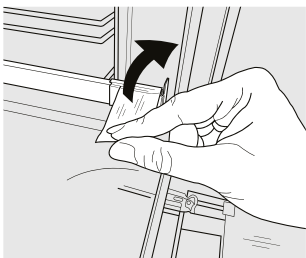
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα 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 ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

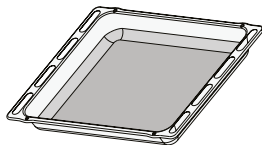
Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

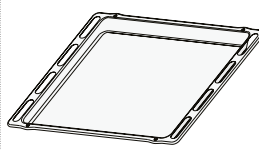
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω,

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



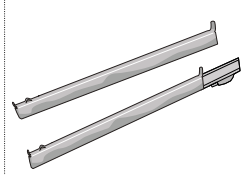
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



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

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *

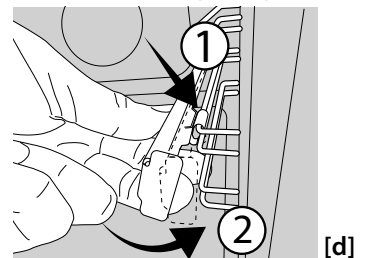
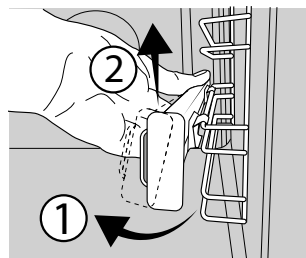


Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

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).



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.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



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.



ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Η λειτουργία Air Fry σας επιτρέπει να μαγειρεύετε πολλά είδη φαγητού με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να έχετε ευχάριστα τραγανά και υγιεινά πιάτα. Η κοιλότητα του φούρνου θερμαίνεται ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα.

Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε το φαγητό σε μία μόνο στρώση στο καλάθι Air Fry, αποφεύγοντας οποιαδήποτε επικάλυψη, και ακολουθήστε τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος Air Fry. Τοποθετήστε το ταψί στη σχάρα και τοποθετήστε ένα ταψί σε χαμηλότερο επίπεδο για να μαζέψετε τυχόν ψίχουλα ή σταγόνες. Αποφύγετε τη χρήση πολλαπλών δίσκων για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.



ECO ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

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

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.



ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

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.



ΨΩΜΙ ΑΥΤΟ

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



ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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



ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, όπως σε ένα εστιατόριο. Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί στους 300 °C, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις

άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.



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'. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ)

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία μετακινήστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση . Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.



ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

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

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.

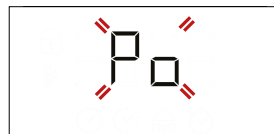
Σημείωση: Όταν το εικονίδιο ☹️ αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ως προεπιλογή, ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (Hi). Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε ισχύ που είναι συμβατή με τοπική τροφοδοσία ισχύος μικρότερη των 2,9 kW (Lo), θα χρειαστεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Για να μεταβείτε στο μενού αλλαγής, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στο ☐, μετά περιστρέψτε τον πάλι

πίσω στο 0.

Κρατήστε πατημένα το + και το - για πέντε δευτερόλεπτα αμέσως μετά.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε και κρατήστε πατημένο το ☹️ για τουλάχιστον δύο δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

3. 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.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία που 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 στη θέση 0 / ΑΥΤΟ (εκτός από τη λειτουργία ΓΛΥΚΑ ΑΥΤΟ). Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

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. Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα ☹️ στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση 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 ψησίματος.

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 τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε, στη συνέχεια πατήστε το ☹️ για επιβεβαίωση.

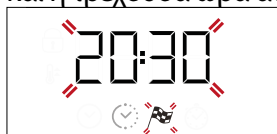
Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος 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 ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, 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 τερματιστεί το ψήσιμο και πατήστε το ⌚ για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση 0.

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 πατάτε το ⌚ έως ότου το ⌚ και το εικονίδιο "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



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

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πατάτε το ⌚ έως ότου το εικονίδιο ⌚ αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το - για επαναφορά του χρονομετρητή στο "00:00".

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

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

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν

ενεργοποιήσετε τη λειτουργία (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο και ένα τυπικό καθαριστικό φούρνου πριν χρησιμοποιήσετε την λειτουργία πυρόλυσης.

Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρόλ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων.

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσσομία κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής και τον διακόπτη θερμοστάτη στο εικονίδιο ⚙. Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδωθεί και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει. Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".

0. 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 ψησίματος 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	ΠΡΟΘΕΡ- ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗ- ΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	40 - 60	4 1
Κέικ γεμιστό (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
Λεπτή πίτσα		Ναι	ΜΕΓ	8 - 10	2
Πίτσα/Φοκάτσια σε δίσκο		Ναι	ΜΕΓ	10 - 15	2
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 220	8 - 10	4 2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230-250	10 - 25	4 2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κις)		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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα	 Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	 Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό	
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Συμβατικό ψήσιμο	 Εξαναγκασμένος αέρας	 Πίτσα	 Γκριλ	 Σχάρα Turbo	 Εξο συμβατικό

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡ- ΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗ- ΜΑΤΑ
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
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

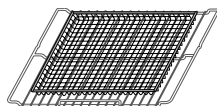
** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	 Σχάρα	 Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	 Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	 Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό	
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	 Συμβατικό ψήσιμο	 Εξαναγκασμένος αέρας	 Πίτσα	 Γκριλ	 Σχάρα Turbo	 Εξο συμβατικό

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κατεψυγμένα τρόφιμα	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		500-700	✓	200	20-30	 3 1
	Κοτομπουκιές		500-700	✓	200	15-20	 4 1
	Μπαστούνια ψαριού		500-700	✓	220	15-20	 4 1
Λαχανικά	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400	✓	200	15-20	 4 1
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300-800	✓	200	25-40	 4 1
	Ανάμικτα λαχανικά		300-800	✓	200	20-35	 4 1
Κρέας και ψάρια	Στήθος κοτόπουλου		1-4 cm	✓	200	20-50	 4 1
	Φτερούγες κοτόπουλου		200-800	✓	220	20-40	 4 1
	Κοτολέτα παναρισμένη		1-4 cm	✓	220	15-40	 4 1
	Φιλέτο ψαριού		1-4 cm	✓	200	15-25	 4 1



Για να χρησιμοποιηθεί, ο ειδικός δίσκος Air Fry πρέπει πάντα να τοποθετείται στη σχάρα.

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι ομοιόμορφα.

Προτείνουμε να προσθέσετε έναν άδειο δίσκο στο L1 για να μαζέψετε

τυχόν υπολείμματα λίπους που προέρχονται από τον δίσκο Air fry κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά σύρματα ή λειαντικά/

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

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

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.

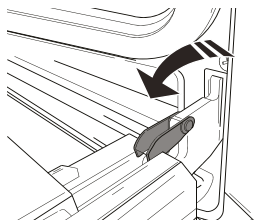
Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

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.

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.

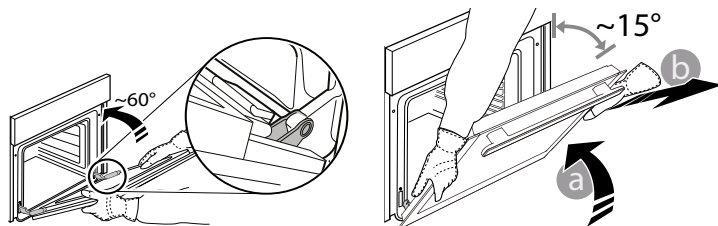
• Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού. Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων. Πριν από την ενεργοποίηση, καθαρίστε τα άλατα με τον τρόπο που περιγράφεται πιο πάνω.

• 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.

ΑΞΕΣΟΥΡΑ

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



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

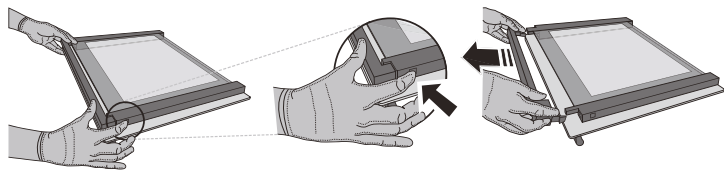
1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

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).

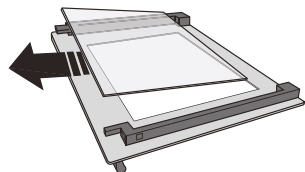
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μην χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

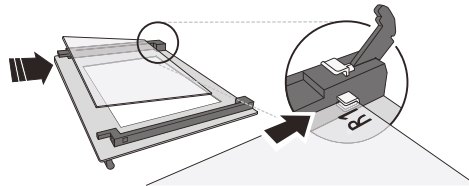
1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



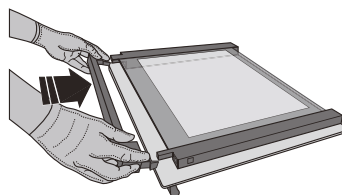
2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.



3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R") πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι. 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.

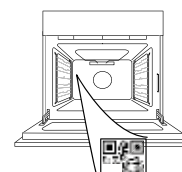


ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	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 σετ γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

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, αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

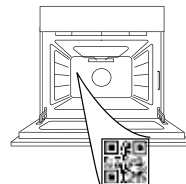


®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

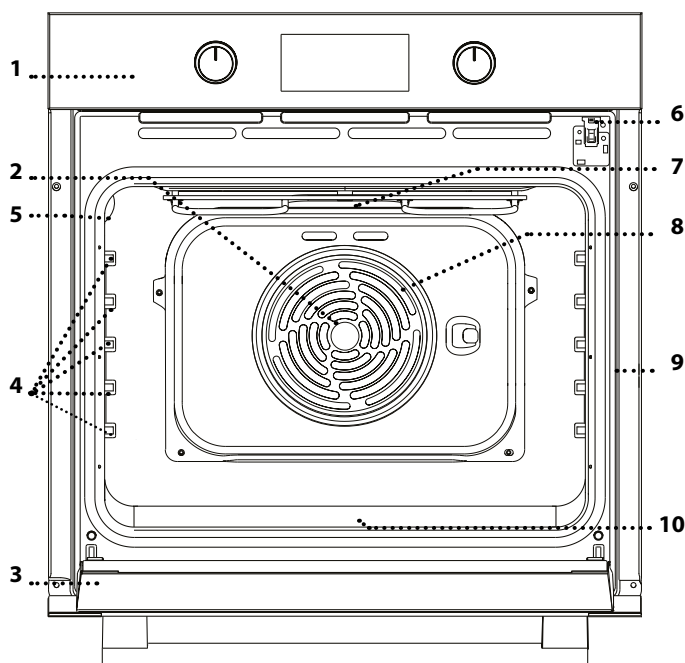
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



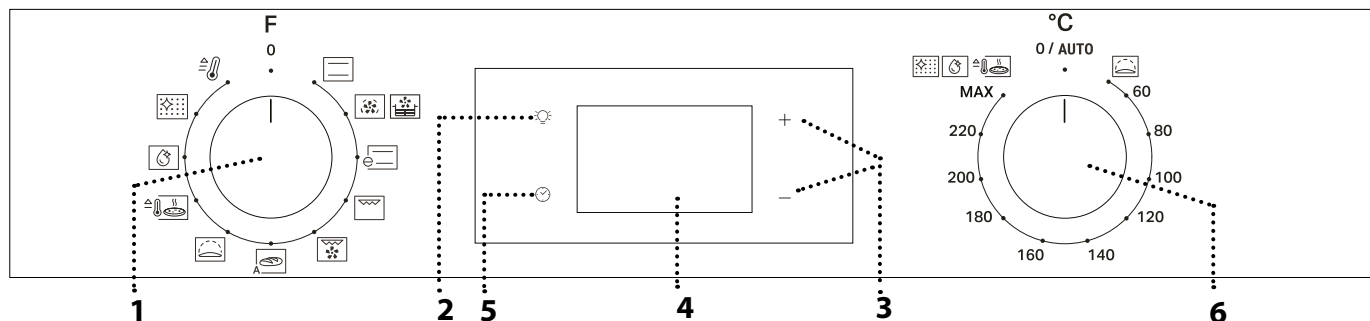
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta (bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Cavity para agua potable

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta 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.

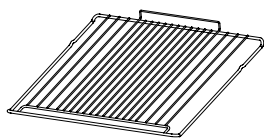
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

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.

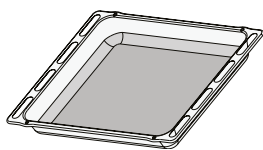
ACCESORIOS

REJILLA



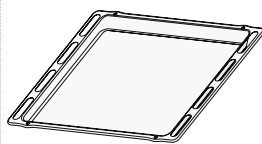
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



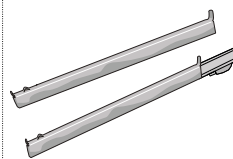
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



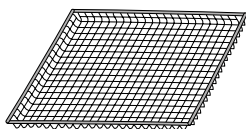
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FREIDORA DE AIRE*



Este accesorio está diseñado para ser utilizado al cocinar alimentos con la función Air Fry, garantizando un punto crujiente óptimo para su comida. Para utilizarla, coloque la bandeja en el estante de alambre. Se puede lavar en el lavavajillas para facilitar su limpieza.

* Disponible en determinados modelos solamente

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

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

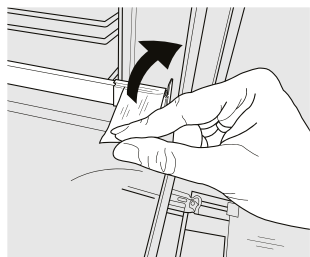
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

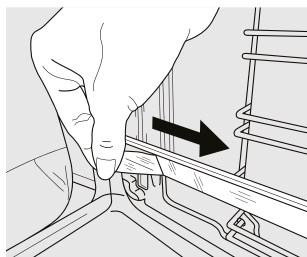
Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES 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]



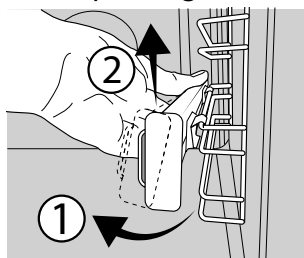
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

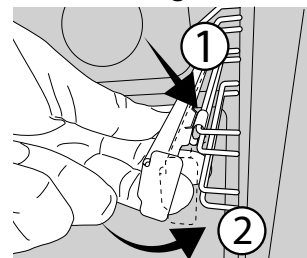
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

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.

FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



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.



FREÍR CON AIRE

La función Air Fry permite cocinar muchos tipos de alimentos con menos aceite, obteniendo platos agradablemente crujientes y saludables. La cavidad del horno se calienta mientras el ventilador hace circular aire caliente.

Para utilizarla, coloque los alimentos en una sola capa en la cesta Air Fry, evitando que se superpongan, y siga las instrucciones de la tabla de cocción Air Fry. Coloque la bandeja en el estante de alambre e introduzca una bandeja de horno en un nivel inferior para recoger las migas o goteos.

Evite utilizar varias bandejas para garantizar una cocción uniforme.



ECO CONVENCIONAL*

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 filetes, pinchos morunos 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.



PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para activar la función, introduce la comida en el horno, gira el mando del termostato hasta 0 y el mando de funciones hasta el icono . Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar el nivel de cocción 2 o 3.



FERMENTACIÓN

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para seleccionar esta función, gire el selector del termostato al icono.



PIZZA

Esta función te permite preparar una pizza casera deliciosa, como la de un restaurante. El ciclo de cocción específico funciona a 300 °C, lo que permite obtener una pizza tierna por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.



SMART CLEAN

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 "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 . Se recomienda utilizar esta función durante 35'. Active la función con el horno frío. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA)

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a . La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.

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

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 empiecen 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.

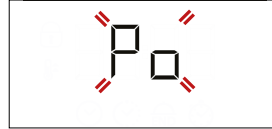
2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3 kW (Hi). Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), deberá cambiar las configuraciones.

Para ir al menú de modificación, gire el selector hasta , y después vuelva a girarlo hasta 0.

Pulse y mantenga pulsado + y - durante cinco

segundos inmediatamente después.



Utilice + o - para cambiar el ajuste y, a continuación, pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

3. 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.

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 mando del termostato está en la posición 0 / AUTO (excepto para la función PASTRY AUTO). Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

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 se ha activado. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

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.

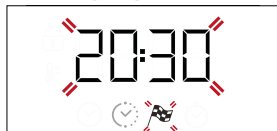
Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

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 programado el tiempo de cocción, se puede

retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el icono y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora a la que desea que finalice la cocción y pulse para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición "0".

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 y "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.

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

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

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

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener resultados de limpieza óptimos, elimine la suciedad más incrustada con una esponja húmeda y un limpiador de hornos convencional antes de utilizar la función de pirólisis.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

. 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	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Leavened cakes (Tartas esponjosas)		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	40 - 60	 
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	
		Sí	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	
		Sí	160	25 - 35	
		Sí	150	35 - 45	 
Lionesas		Sí	180 - 210	30 - 40	
		Sí	180-200	35-45	 
		Sí	180-200	35-45	  
Merengues		Sí	90	150-200	
		Sí	90	140-200	 
		Sí	90	140 - 200	  
Pizza fina		Sí	MÁX	8 - 10	
Pizza en bandeja / Focaccia		Sí	MÁX	10-15	
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 220	8 - 10	 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	
		Sí	230 - 250	10 - 25	 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	
		Sí	180 - 200	45 - 60	 
		Sí	180 - 200	45 - 60	  
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	 
		Sí	180 - 190	20 - 40	  
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero/ternera / carne de res/ cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	

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	 6Convencional	 Aire impulsado	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 ECO Convencional
-----------	---	--	---	---	---	--

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
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
Patatas asadas		SÍ	200 - 210	35 - 55	2
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

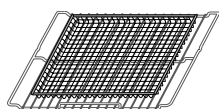
** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

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

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					
	6Convencional	Aire impulsado	Pizza	Grill	Turbo Grill
					ECO Convencional

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

CATEGORÍA	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Alimentos Congelados	Patatas Fritas Congeladas		500-700	✓	200	20-30	5 1
	Nuggets de pollo congelados		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Palitos de pescado		500-700	✓	220	15-20	4 1
Verduras y hortalizas	Calabacín fresco empanado		400	✓	200	15-20	4 1
	Patatas fritas caseras		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Verduras variadas		300-800	✓	200	20-35	4 1
Carne y pescado	Pechugas de pollo		1-4 cm	✓	200	20 - 50	4 1
	Alitas de pollo		200-800	✓	220	20 - 40	4 1
	Chuleta empanada		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Filete de pescado		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



» Para utilizar la bandeja especial Air Fry, esta debe colocarse siempre sobre la rejilla. Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda el aceite uniformemente.

Le sugerimos colocar una bandeja vacía en el nivel L1 para recoger los posibles restos de grasa que puedan caer de la bandeja Air Fry durante la cocción. Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de

acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos / corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato. Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar

a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

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 manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe

por completo y límpielo con un paño o esponja.

• Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.

• La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.

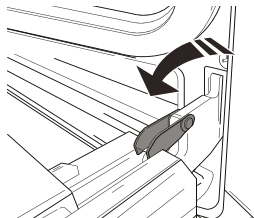
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

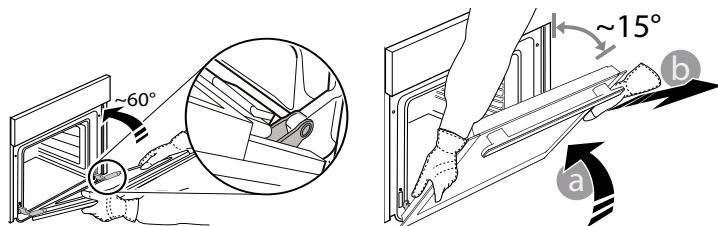
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición de desbloqueo.



2. Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta 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.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. 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.

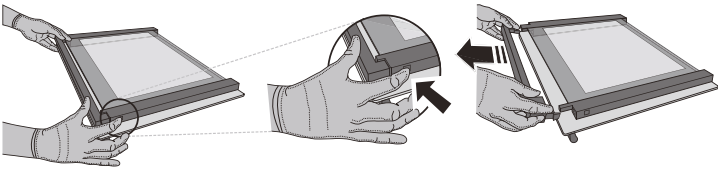
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25 W/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 de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

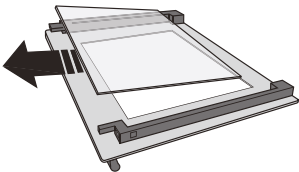
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

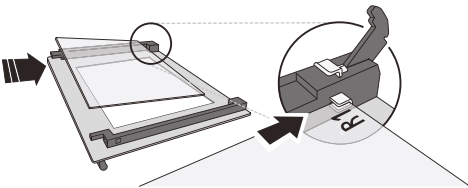
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



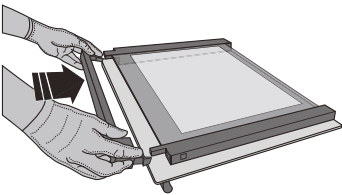
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extraígalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar 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.

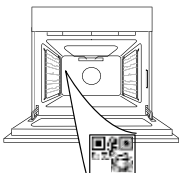


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.

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.

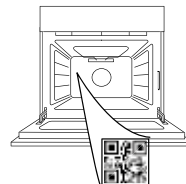


®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

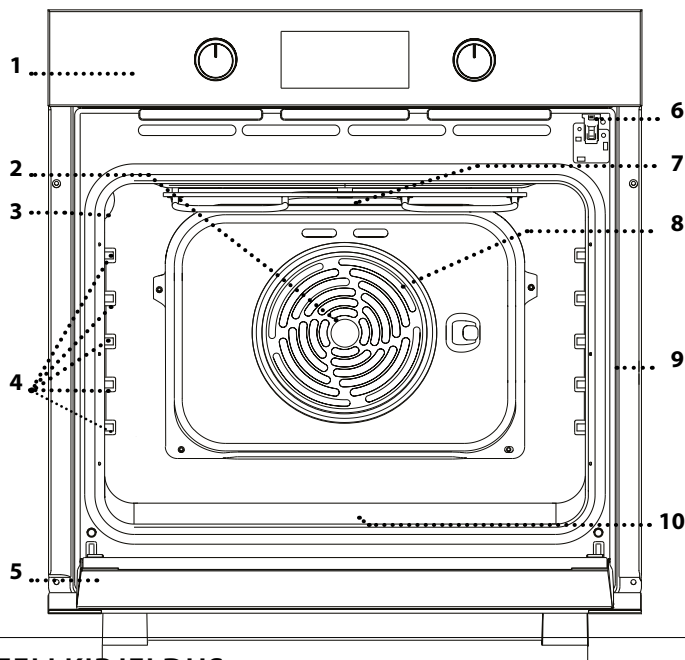
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil
www.register10.eu

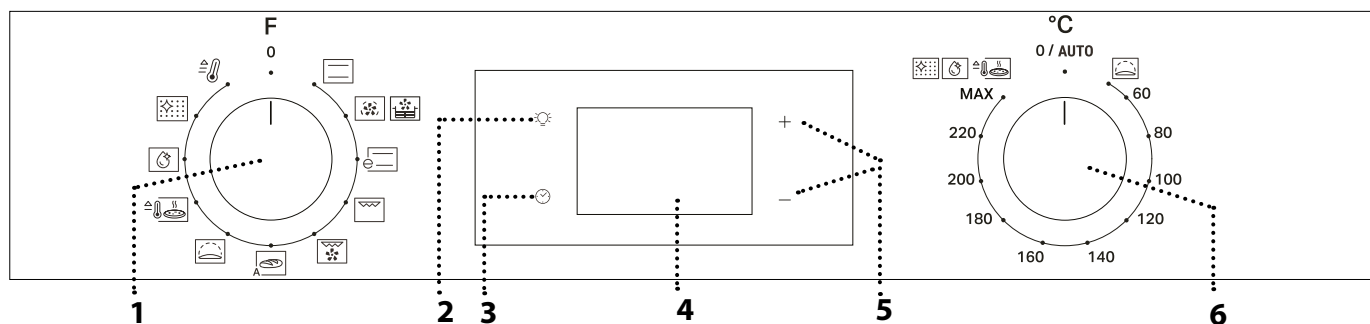
**LISATEABE SAAMISEKS
SKANEERIGE OMA SEADMEL OLEV
QR-KOOD**



**Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.**

TOOTE KIRJELDUS

1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ukselukk (lukustab ukse automaatpuhastuse ajaks ja pärast seda)
7. Ülemine kütteelement/grill
8. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)
9. Andmeplaat (ärge eemaldage)
10. Süvend joogivee jaoks

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. KELLAAJA SEADISTAMINE

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

4. EKRAAN**5. SEADENUPUD**

Küpsetusaja muutmiseks.

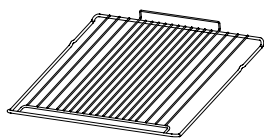
6. TERMOSTADINUPP

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.

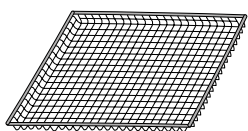
TARVIKUD

TRAATREST



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

ÕHKFRITÜÜR-ALUS *



See tarvik on mõeldud kasutamiseks, kui toidud küpsetatakse Air Fry funktsiooniga, tagades toidule optimaalse krõbeduse. Kasutamiseks asetage alus restile. See on nõudepesumasinas pestav, et seda oleks lihtne puhastada.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

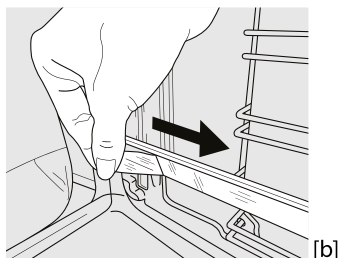
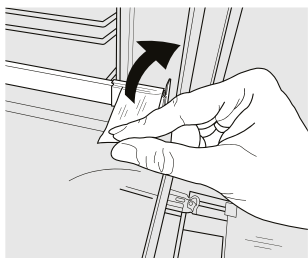
RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

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, nt küpsetusplaat, tuleb rõhvalt riiulisiinidele libistada.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

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



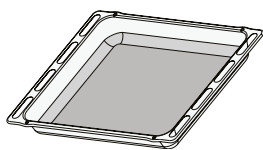
LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

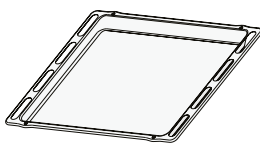
Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu

TILKUMISALUS *



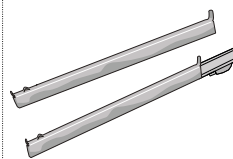
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



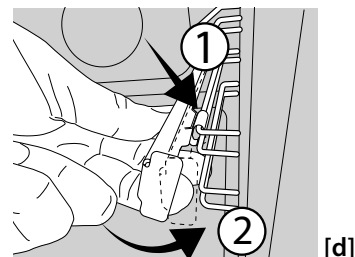
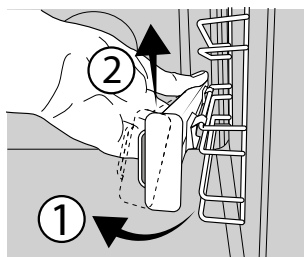
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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 seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

SUNDÕHK

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

ÕHKFRITÜÜR

Air Fry funktsioon võimaldab küpsetada paljusid toite väiksema õliga, mille tulemuseks on meeldivalt krõbedad ja tervislikud toidud. Ahjupesa kuumeneb, samal ajal kui ventilaator tsirkuleerib kuuma õhku.

Kasutamiseks asetage toit ühe kihina Air Fry korvi, vältides kattumist, ja järgige Air Fry küpsetustabeli juhiseid. Asetage alus restile ja pange küpsetusplaat madalamale tasemele, et koguda kokku puru ja tilgad. Vältige mitme plaadi kasutamist, et tagada ühtlane küpsemine.

ECO TAVAPÄRANE *

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.

Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

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.

TURBO GRILL

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

BREAD AUTO (SAIA AUTOMAATKÜPSETUS)

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

KERGITAMINE

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

PIZZA (PITSA)

Selle funktsiooniga saate valmistada suurepärase kodust pitsat, just nagu restoranis. Spetsiaalne küpsetustükkel töötab temperatuuril 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

SMARTCLEAN

Spetsiaalne puhastustükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Funktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100–120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Funktsiooni on kõige parem kasutada 35` jaoks. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Ikoonide asetus ei määrgi puhastustükkli jooksul saavutatavat temperatuuri.

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostaadinupp asendisse . Ikooni asetus ei määrgi puhastustükkli jooksul saavutatud tegelikku temperatuuri.

EELKUUMUTUS

Ahju kiire eelkuumutamine.

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

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



Valige nuppudega + ja – tunnid 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 kellaaja uuesti määrama.

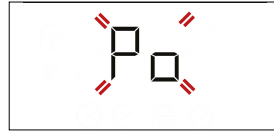
2. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Vaikimisi on ahi programmeeritud töötama võimsusel, mis on suurem kui 3 kW (Hi). Ahju kasutamiseks kodusel majapidamisvõimsusel (alla 2,9 kW, madal võimsus) peate sätteid muutma.

Muutmismenüüsse pääsemiseks keerake *valikunupp*

asendisse ☐, seejärel tagasi asendisse 0.

Kohe pärast seda vajutage ja hoidke viis sekundit all nuppu + ja –.



Muutke sätet nuppudega + ja –, kinnitamiseks vajutage ja hoidke vähemalt kaks sekundit all nuppu ☺.

3. 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.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tablo ja kõlab helisignaali.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITS

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



Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates *valikunuppu* või muutes temperatuuri *termostaadinuppu*. Funktsioon ei käivitu, kui *termostaadinupp* on asendis 0 / AUTO (v.a KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUSE funktsioon). Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuma ikooniga ☺ märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikul püsivalt põlev ikoon ☺ annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele 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.

KESTUS

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



Valige nuppudega + ja – soovitud küpsetusaeg, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu ☺.

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinuppu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaali 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 hakkavad vilkuma ikoon ☺ ja preagune aeg.



Valige nuppudega + ja – soovitud küpsetamise

lõpuaeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu ☺ .
Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates *valikunupu* asendisse 0 .

Funktsioonide käivitamise viivitus ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali 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 helisignaali.

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

6. AUTOMAATNE PUHASTUSFUNKTSIOON – PÜROLÜÜS

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.
Hoidke pürolüüsitsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõppu õhutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud. Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro funktsiooni kasutamist niiske käsna ja tavalise ahjupuhastusvahendiga kõige suurem mustus.

Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke.

Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Automaatpuhastusfunktsiooni käivitamiseks keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikoonile ☺ . Funktsioon käivitub automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitub välja: Näidikul kuvatakse puhastuse lõpuni jäänud aeg, mis vaheldub kirjaga “Pyro” (pürolüüs).



Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

. 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 ukse 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.

KÜPSETAMISTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJEN-DUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 – 50	
		Jah	160	30 – 50	
		Jah	160	40 – 60	 
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160 – 200	35 – 90	
		Jah	160 – 200	40–90	 
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 – 35	
		Jah	160	25 – 35	
		Jah	150	35 – 45	 
Tuuletaskud		Jah	180 – 210	30 – 40	
		Jah	180 – 200	35 – 45	 
		Jah	180 – 200	35 – 45	  
Besee		Jah	90	150 – 200	
		Jah	90	140 – 200	 
		Jah	90	140 – 200	  
Pizza Thin (Õhuke pitsa)		Jah	MAX	8 – 10	
Plaadipitsa/focaccia		Jah	MAX	10 – 15	
Pitsa/focaccia		Jah	190 – 220	8 – 10	 
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 20	
		Jah	230 – 250	10 – 25	 
Soolased pirukad (köögiljapirukas, plaadipirukas)		Jah	180 – 200	40 – 55	
		Jah	180 – 200	45 – 60	 
		Jah	180 – 200	45 – 60	  
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	
		Jah	180 – 190	20 – 40	 
		Jah	180 – 190	20 – 40	  
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 – 200	45 – 65	
Lammas/vasikas/ veis/siga 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		Jah	180 – 190	110 – 150	
Kanapraad/jänesepraad/ pardipraad 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	170 – 190	30 – 45	

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

FUNKTSIOONID	 Conventional	 Sundõhk	 Pitsa	 Grill (Grill)	 Turbo grill	 Eco tavapärane
--------------	--	---	---	---	---	--

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, Baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 70	3 
Röstitud sai/leib		5'	250	2 – 6	5 
Kalafilee/-lõigud		—	230 – 250	15 – 30 *	4  3 
Vorstid/kebab/ ribi/kotletid		—	250	15 – 30 *	5  4 
Röstitud kana 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 
Praekartulid		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 
Complete meal: (Terve söögikord:) puuviljakook (tasand 5) / lasanje (tasand 3) / liha (tasand 1)		Jah	180 – 190	40 – 120 ***	5  3  1 
Praad / täidisega praad		—	170 – 180	100 – 150	3 

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

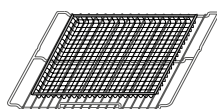
** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist.

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

TARVIKUD	 Traatrest	 Küpsetuspann restil	 Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	 Nõrgumispann/ küpsetusplaat	 Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega	
FUNKTSIOONID	 Conventional	 Sundõhk	 Pitsa	 Grill (Grill)	 Turbo grill	 Eco tavapärane

KUUMAÕHUFRITÜÜR TOIDUVALMISTAMISE TABEL

KATEGORIA	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	ETASE JA TARVIKUD
Külmutatud toit	Külmutatud friikartulid		500 – 700	✓	200	20 – 30	3 1
	Külmutatud kananagitsad		500 – 700	✓	200	15 – 20	4 1
	Kalapulgad		500 – 700	✓	220	15 – 20	4 1
Köögiviljad	Värske paneeritud suvikõrvits		400	✓	200	15 – 20	4 1
	Kodused friikartulid		300 – 800	✓	200	25 – 40	4 1
	Köögiviljade segu		300 – 800	✓	200	20 – 35	4 1
Liha ja kala	Kanarind		1 – 4 cm	✓	200	20 – 50	4 1
	Kanatiivad		200 – 800	✓	220	20 – 40	4 1
	Paneeritud kotlett		1 – 4 cm	✓	220	15 – 40	4 1
	Kalafilee		1 – 4 cm	✓	200	15 – 25	4 1



Kasutamiseks tuleb spetsiaalne õhkfrütüüri alus alati asetada restile.

Värske või koduste toitude valmistamiseks määri õli ühtlaselt.

Soovitame lisada L1-le tühja aluse, et koguda küpsetamise ajal Air Fry aluselt tulevad rasvajäägid.

Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

PUHASTAMINE 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 pehmendamiseks ja eemaldamiseks võib kasutada tavalist ahjupuhastusvahendit, mis lihtsustab ahju sisemuse ja lisatarvikute käsitsi puhastamist.

VÄLISPINNAD

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

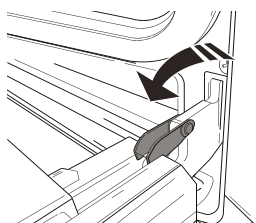
Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokuidlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

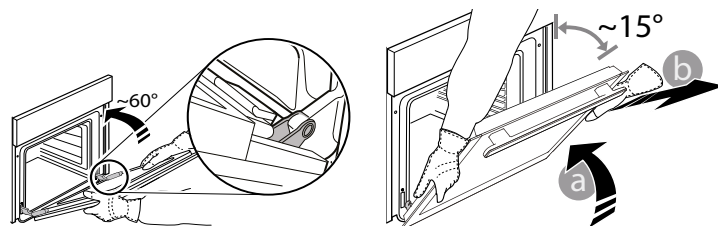
1. Ukse eemaldamiseks, tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



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 pehmele pinnale külili 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.

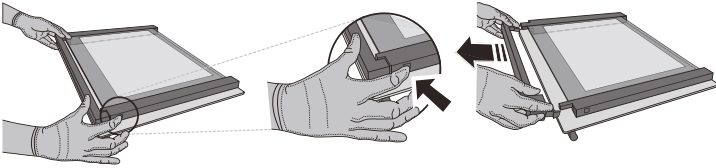
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

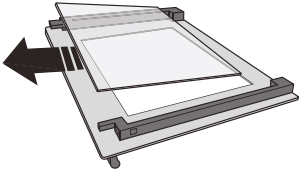
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

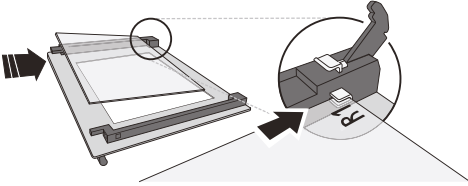
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklaambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



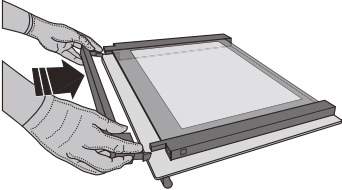
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Pange tagasi vaheklase (märgistusega "1R") ja seejärel siseklaas. Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugele, 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.



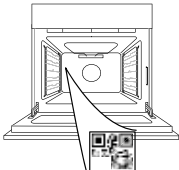
RIKKEOTSING

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 müügi järgse teenindusega.

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 müügi järgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügi järgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.

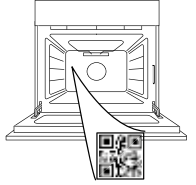
®/TM/© 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

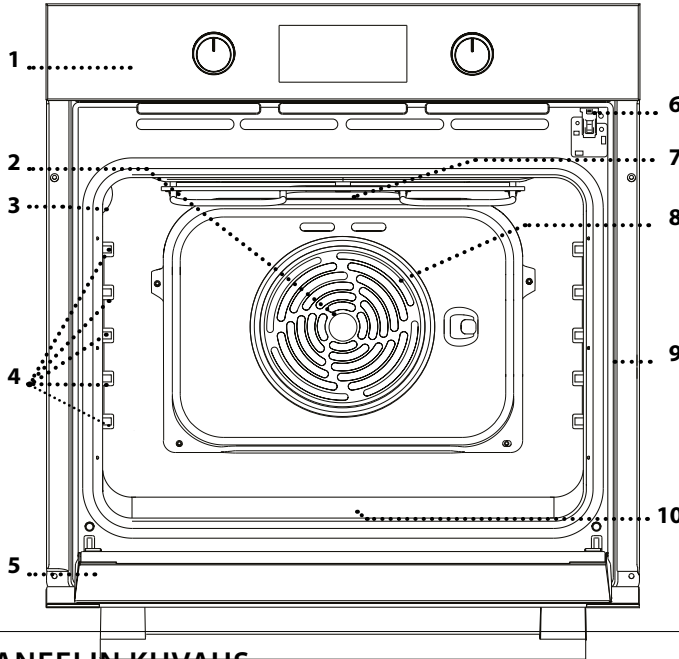
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**



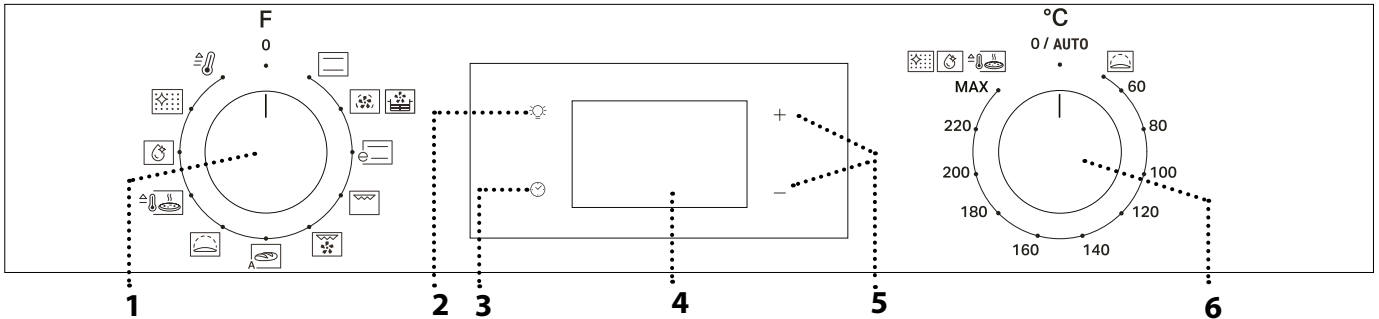
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Lamppu
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus (lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämmitysvastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
9. Arvokilpi (älä poista)
10. Syvennys juomavedelle

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 käynnistysajan ja ajastimen asettamiseen. Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

4. NÄYTTÖ

Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

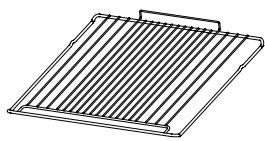
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

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.

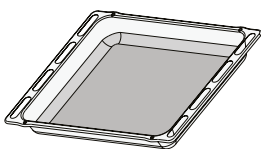
VARUSTEET

RITILÄ



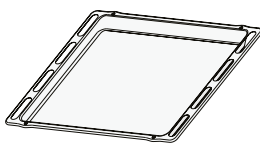
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU *



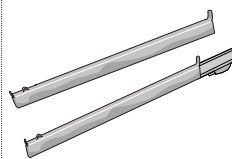
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



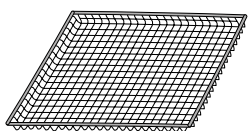
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

KIERTOILMAKYPSE -ALUSTA*



Tämä lisävaruste on tarkoitettu käytettäväksi ruokien valmistukseen Air Fry -toiminnolla, ja se takaa ruoalle ihanteellisen rapeuden ja mureuden. Aseta alusta käyttöä varten ritilälle. Se voidaan pestä astianpesukoneessa, joten se on helppo puhdistaa.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

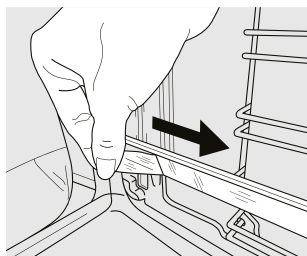
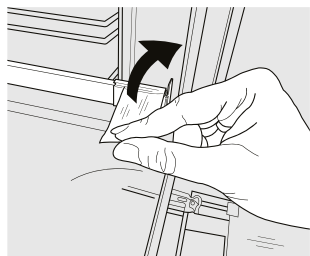
RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

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 lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

LIUKUHYLLYT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



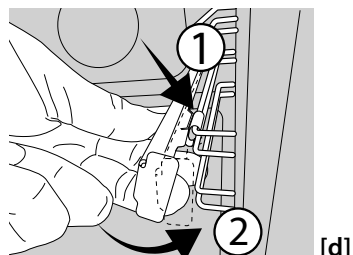
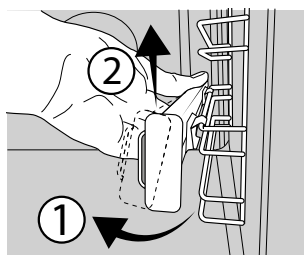
LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

Vedä liukukiskon alaosa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosa hyllykköohjaimia vasten,

kunnes alakoukut naksahtavat (2).



HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

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.

TOIMINNOT



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.



KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymlämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentyä useampia ruokia ilman että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.



ILMAPAISTO

Air Fry -toiminnolla voit valmistaa monenlaisia ruokia vähemmällä öljyllä, jolloin tuloksena on miellyttävän rapeita ja terveellisiä ruokia. Uunin sisätila lämpenee, kun puhallin kierrättää kuumaa ilmaa.

Toimintoa käytetään asettamalla ruoat yhtenä kerroksena Air Fry -koriin niin, että ne eivät ole päällekkäin, ja noudattamalla Air Fry -valmistustaulukon ohjeita. Aseta alusta ritilälle ja laita leivinpelti alemmalle tasolle keräämään mahdolliset murut tai tippuvat nesteet. Vältä useiden alustojen käyttämistä, jotta ruoka kypsyy tasaisesti.



SÄÄSTÖ PERINTEINEN *

Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentyminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy sammuneena kypsennyksen aikana, mutta se voidaan sytyttää uudelleen painamalla ☀️.



GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten 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.



TURBO GRILLI

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.



BREAD AUTO (LEIPÄ AUTO)

Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan leipää varten. Toiminnon käynnistämistä varten ruoka laitetaan uuniin, lämpötilan valitsin käännetään asentoon 0 ja toimintonuppi "🍞"-kuvakkeen kohdalle. Parhaiden tulokset saavuttamiseksi suositellaan käyttämään uunin tasoa 2 tai 3.



RISING (KOHOTUS)

Helpottaa makeiden tai suolaisten taikinoiden kohottamista. Toiminto aktivoidaan kääntämällä *lämpötilan valitsin* kuvakkeen kohdalle.



PIZZA (PITSA)

Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa, joka on aivan samanlaista kuin ravintolassa. Erityinen paisto-ohjelma toimii 300

°C:n lämpötilassa, jolloin pizza jää sisältä pehmeäksi, reunoiltaan rapeaksi ja ruskistuu täydellisen tasaisesti.



SMARTCLEAN

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean" -toiminto 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. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.



AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYRO

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Toiminto käynnistetään siirtämällä lämpötilan valitsin kohtaan ☑️. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua todellista lämpötilaa.



NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

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 minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla ☺.

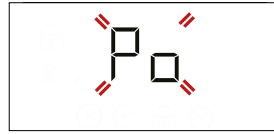
Huomaa: Kun ☺-kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, aika on asetettava uudelleen.

2. ASETA VIRRANKULUTUS

Oletusasetuksena uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi). Jos uunia käytetään kotitaloudessa, jossa sähköverkon teho on alle 2,9 kW (Lo), on asetuksia muutettava.

Kyseiseen valikon vaihtokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon ☐, ja sitten takaisin asentoon 0.

Paina + ja - pidä niitä painettuina viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Muuta asetusta + - tai - -painikkeella ja vahvasta sitten pitämällä painettuna ☺ vähintään kahden sekunnin ajan.

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE 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 *valintanuppi* tai säätää lämpötilaa kääntämällä *lämpötilan valitsinta*. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on 0 / AUTO asennossa (lukuun ottamatta KAKUT AUTO-toimintoa). Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ☺ ilmoittavat, että esilämmitysvaihe on alkanut. Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake ☺ näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: laita nyt ruoka sisälle ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen 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, tuotetta voidaan pitää sammuneena 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 kypsennysaika kuuluu esilämmitysvaihe.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennysaika on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina ☺ kunnes ☺-kuvake ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla ☺ .

Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä *valintanuppi* asentoon 0 .

Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppi* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon 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.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan painamalla ☺ kunnes ☺ -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" - -painikkeella.

6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO - PYRO

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

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

Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ja tavallisella uunipuhdistusaineella ennen Pyro-toiminnon

käyttämistä.

Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto aktivoidaan kääntämällä *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* ☺-kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin valo sammuu: näytöllä näkyy jäljellä oleva aika vuorotellen tekstin "Pyro" kanssa.



Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

. 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 säästävää ohjelmaa: käytä erityistä ECO-ohjelmaa pienempää energiankulutusta varten. Katso kypsennystaulukosta lisää vinkkejä.
- Poista tarvikkeet, joita ei käytä: ota pois tarpeettomat pellit tai ritalä; tämä tehostaa lämmönkiertoa ja pienentää lämpöhukkaa.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUU-MENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASOT JA VARUSTEET
Nostatetut kakut		Kyllä	170	30 – 50	
		Kyllä	160	30 – 50	
		Kyllä	160	40 – 60	 
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, hedelmäpiiras)		Kyllä	160 – 200	35 - 90	
		Kyllä	160 – 200	40 - 90	 
Pikkuleivät / tarteletit		Kyllä	160	25 - 35	
		Kyllä	160	25 - 35	
		Kyllä	150	35 - 45	 
Tuulihatut		Kyllä	180 - 210	30 – 40	
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	 
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	  
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	
		Kyllä	90	140 - 200	 
		Kyllä	90	140 - 200	  
Ohutpohjainen pizza		Kyllä	MAKS.	8 - 10	
Pizza / Focaccia pellillä		Kyllä	MAKS.	10 - 15	
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 220	8 - 10	 
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 – 20	
		Kyllä	230-250	10 - 25	 
Suolaiset leivonnaiset (vihannespiirakka, quiche-piirakka)		Kyllä	180 – 200	40 – 55	
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	 
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	  
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		Kyllä	190 – 200	20 – 30	
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	 
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	  
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	
Rapeakuorinen sianpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	
Broileri / jänis / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	
Kalkkuna / hanhi 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	

VARUSTEET	 Ritilä	 Leivinstia ritilällä	 Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	 Uunipannu / uunivuoka	 Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä
-----------	--	--	--	---	---

TOIMINNOT	 Conventional (Perinteinen)	 Kiertoilma	 Pitsa	 Grillaus	 Turbogrilli	 Säästö perinteinen
-----------	--	--	---	--	---	--

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUU-MENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASOT JA VARUSTEET
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
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		–	250	15 - 30 *	5 4
Paahdettu kana 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
Paistetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 – 55	2
Vihannesgratiini		–	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

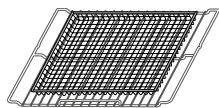
** Käännä ruokaa kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (tarvittaessa).

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

VARUSTEET	 Ritilä	 Leivinpelti ritilällä	 Leivontavuoka ritilän päällä	 Uunipannu / uunivuoka	 Uunipelti ja 200 ml vettä	
TOIMINNOT	 Conventional (Perinteinen)	 Kiertoilma	 Pitsa	 Grillaus	 Turbogrilli	 Säästö perinteinen

KIERTOILMAKYPS. -KYPSENNUSTAULUKKO

LUOKKA	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASOT JA VARUSTEET
Pakasteruoka	Pakasteranskanperunat		500-700	✓	200	20-30	 3  1
	Pakastetut kananugetit		500-700	✓	200	15-20	 4  1
	Kalatikut		500-700	✓	220	15-20	 4  1
Vihannekset	Tuore leivitetty zucchini		400	✓	200	15-20	 4  1
	Maalais ranskalaiset		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Sekavihannekset		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Liha ja kala	Broilerinrinta		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Kanansiivet		200-800	✓	220	20-40	 4  1
	Broilerinleike		1-4 cm	✓	220	15-40	 4  1
	Kalafilee		1-4 cm	✓	200	15-25	 4  1



» Käyttämistä varten erityinen Air Fry -alusta on aina asetettava rutilälle. Levitä öljyä tasaisesti tuoreiden tai kotitekoisten ruokien valmistukseen.

Suosittelimme laittamaan tyhjän pellin tasolle L1 keräämään Air Fry -alustalta mahdollisesti kypsennyksen aikana tippuvia rasvajäämiä. Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolella välissä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesuria.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/

syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa. Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyypin 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.

• Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on parhaiden puhdistustulosten saamiseksi suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistustoiminto. Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia. Poista kalkkisaostumat yllä kuvatulla tavalla ennen pyrolyysipuhdistuksen käynnistämistä.

• Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi.

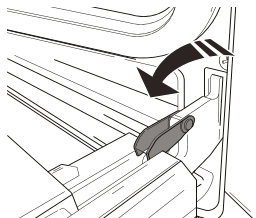
• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

VARUSTEET

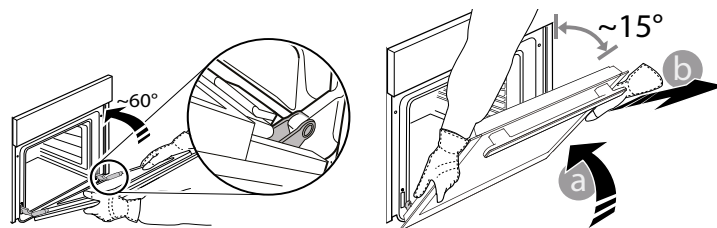
Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliukseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN LAITTAMINEN

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



2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b). Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



3. Asenna luukku takaisin siirtämällä se uunin lähelle, kohdistaen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.

5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

LAMPUN VAIHTO

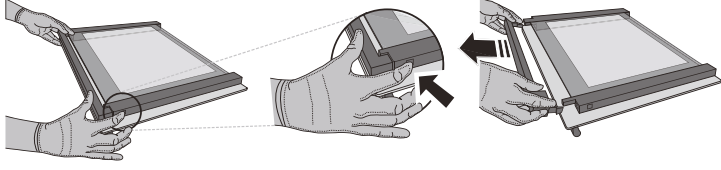
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

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).

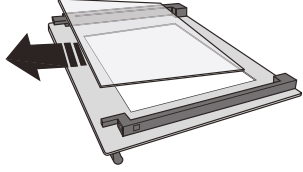
Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. - Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin lampun suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

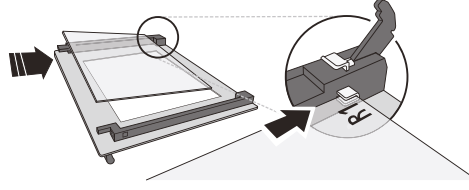
1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



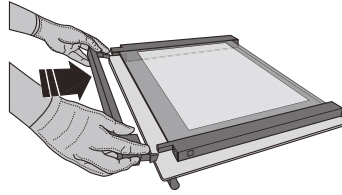
2. Nosta sisälasia pitäen siitä tukevasti kiinni molemmiin käsiin, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen sen puhdistamista.



3. Aseta keskilevy (merkintä "1R") paikalleen ennen sisälevyn laittamista 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. Asenna yläreuna takaisin paikalleen. Naksahdus tarkoittaa, että se on tullut oikeaan asentoon. Varmista, että tiiviste on kunnossa ennen luukun asettamista paikalleen.



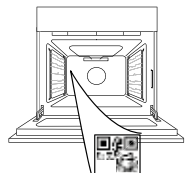
VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen 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.

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.



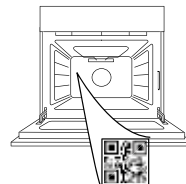
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

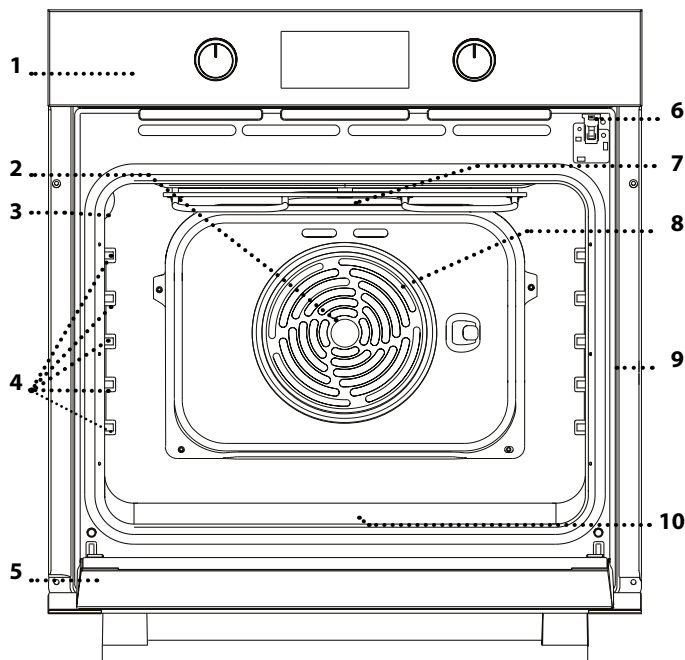


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

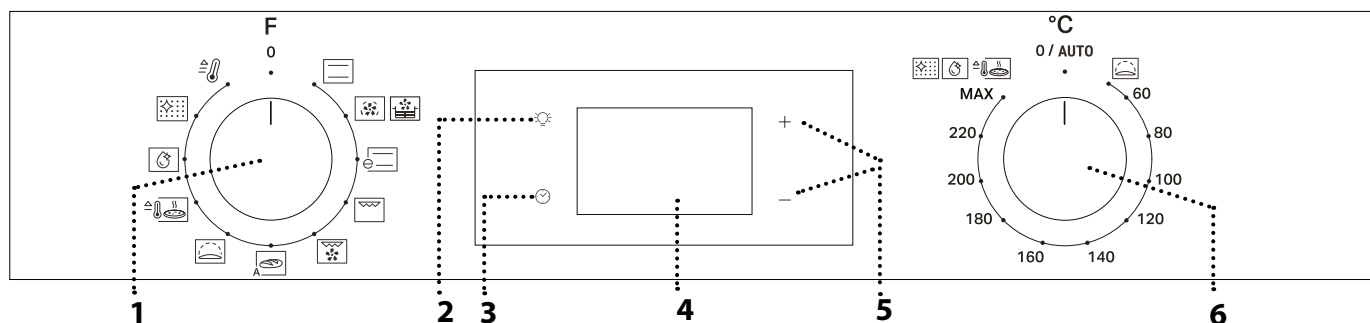


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément chauffant supérieur/gril
8. Élément chauffant rond (invisible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Gaufrage pour eau potable

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

**1. BOUTON DE SÉLECTION**

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez sur 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.

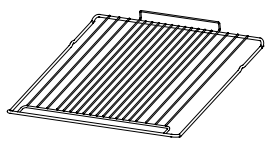
6. BOUTON DU THERMOSTAT

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.

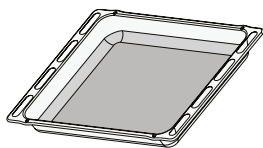
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



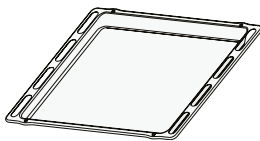
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE *



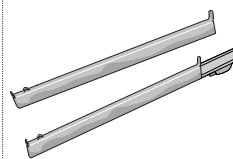
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE *



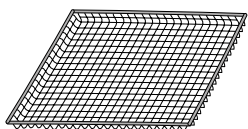
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PLATEAU AIR FRY*



Cet accessoire est conçu pour être utilisé lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, garantissant un croustillant et un croquant optimaux à vos aliments. Pour l'utiliser, placez le plateau sur la grille métallique. Il passe au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

* 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.

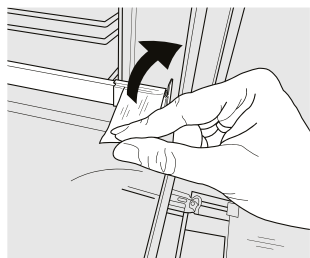
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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.

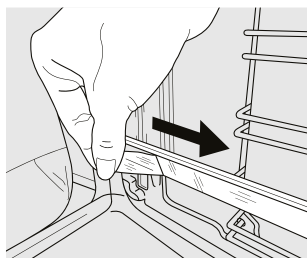
Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES 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]

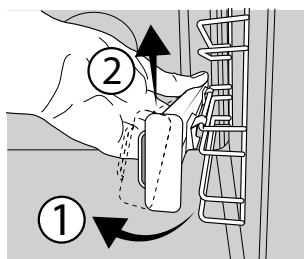
ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

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

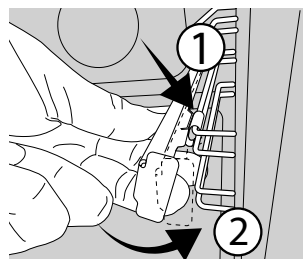
supérieurs (2).

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 replacer 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.

FONCTIONS



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

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



AIR FRY

La fonction Air Fry vous permet de cuire de nombreux types d'aliments avec moins d'huile, pour des plats agréablement croustillants et sains. La cavité du four se réchauffe tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Pour l'utiliser, placez les aliments en une seule couche sur le panier Air Fry, en évitant tout chevauchement, et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry. Placez le plateau sur la grille et insérez une lèchefrite à un niveau inférieur pour recueillir les miettes ou les gouttes.

Évitez d'utiliser plusieurs plateaux pour garantir une cuisson homogène.



ECO CONVECTION NATURELLE*

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 steaks, 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 GRILL

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 métallique.



PAIN AUTO

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.



LEVAGE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le *bouton de thermostat* vers l'icône pour activer cette fonction.



PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, comme au restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température de 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.



SMART CLEAN

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 activer la fonction « Smart Clean », verser 100-120 ml d'eau potable sur le fond du four puis tourner le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône

Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35'. Activez la fonction lorsque le four est froid. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO)

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, déplacez le bouton du thermostat sur

La position de l'icône ne correspond pas à la température effective atteinte pendant le cycle de nettoyage.



PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

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.

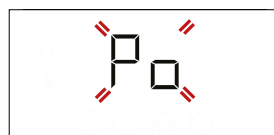
Remarque : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3kW (Hi). Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le *bouton de sélection* sur , puis retournez-le ensuite sur .

Appuyez sur + ou - pour cinq secondes immédiatement après.



Utiliser + ou - pour changer le réglage, puis appuyer  et le maintenir appuyé pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. 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.

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'illumine et un signal sonore se fait entendre.



2. 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 du thermostat est en position  / **AUTO** (excepté pour la fonction PASTRY AUTO (PÂTISSERIE 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.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

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 le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur  pour confirmer.

Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo Grill.

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 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur 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.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que  l'icône commence à clignoter, puis utilisez - pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

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

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats de nettoyage, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent standard pour four avant d'utiliser la fonction Pyro.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

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

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône . La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

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	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	40 - 60	
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	
		Oui	160 - 200	40 - 90	
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	
		Oui	160	25 - 35	
		Oui	150	35 - 45	
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	
		Oui	180 - 200	35 - 45	
		Oui	180 - 200	35 - 45	
Meringues		Oui	90	150 - 200	
		Oui	90	140 - 200	
		Oui	90	140 - 200	
Pizza fine		Oui	MAX	8 - 10	
Plateau Pizza/ Focaccia		Oui	MAX	10 - 15	
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 220	8 - 10	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	
		Oui	230 - 250	10 - 25	
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	
		Oui	180 - 200	45 - 60	
		Oui	180 - 200	45 - 60	
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	Gouttière/Lèchefrite	Gouttière/ Lèchefrite avec 200 ml d'eau
-------------	-------------------	---	--	----------------------	--

FONCTIONS	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Gril	Turbo gril	ECO Convection naturelle
-----------	----------------------	----------------	-------	------	------------	-----------------------------

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
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
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

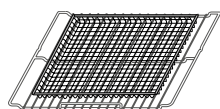
** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

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

ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	 Gouttière/Lèchefrite	 Gouttière/ Lèchefrite avec 200 ml d'eau	
FONCTIONS	 Convection naturelle	 Chaleur Pulsée	 Pizza	 Gril	 Turbo gril	 ECO Convection naturelle

TABLE DE CUISSON AIR FRY

CATÉGORIE	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Aliments congelés	Frites surgelées		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Nuggets de poulet congelés		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Bâtonnets de poisson		500-700	✓	220	15-20	4 1
Légumes	Courgettes fraîches panées		400	✓	200	15-20	4 1
	Frites maison		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Légumes mélangés		300-800	✓	200	20-35	4 1
Viande et poisson	Blanc de poulet		1-4 cm	✓	200	20-50	4 1
	Ailes de poulet		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Escalope panée		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Filet de poisson		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



» Pour être utilisé, le plateau spécial Air Fry doit toujours être placé sur la grille métallique.

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile uniformément.

Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur L1 afin de recueillir les

éventuels résidus de graisse provenant de l'accessoire Air fry pendant la cuisson.

Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

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 récurer abrasifs,

ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux

d'entretien.

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 microfibres 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.

• S'il y a des tâches tenaces sur les surfaces intérieures, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.

• La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

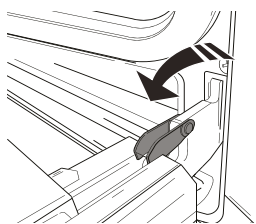
• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

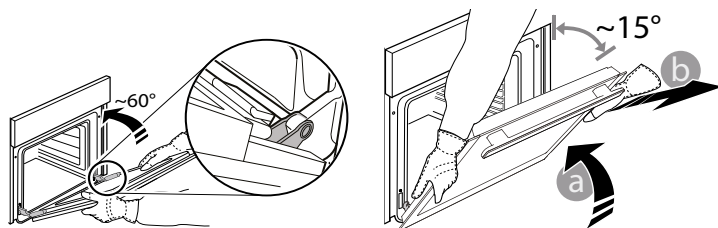
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



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 commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes.

REMPACEMENT 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.

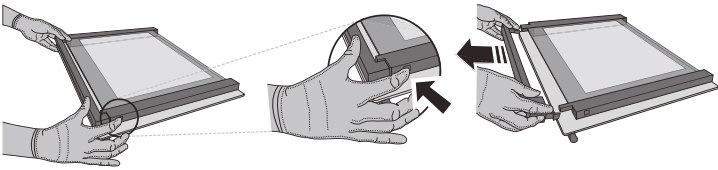
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter: Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

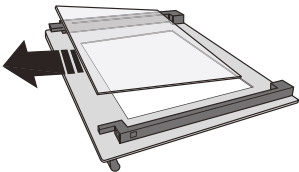
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

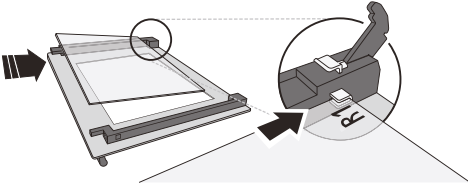
1. Après avoir enlevé la porte et l’avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



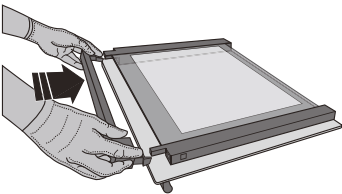
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de remplacer la paroi intérieure : 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.

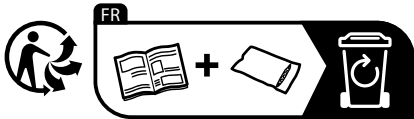


4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu’il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



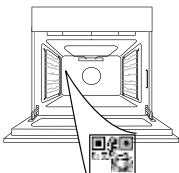
GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
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.



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.

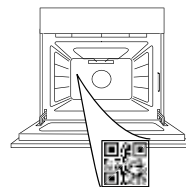


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.


**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPNJI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

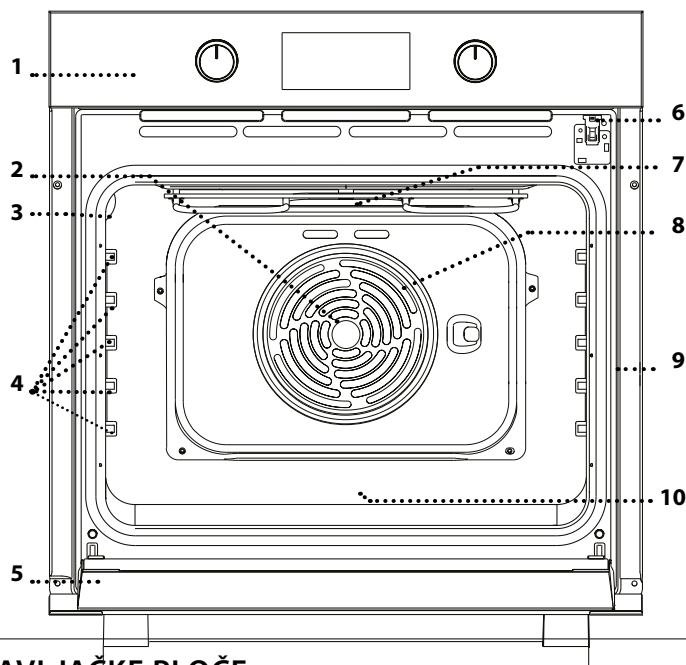
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi www.register10.eu

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



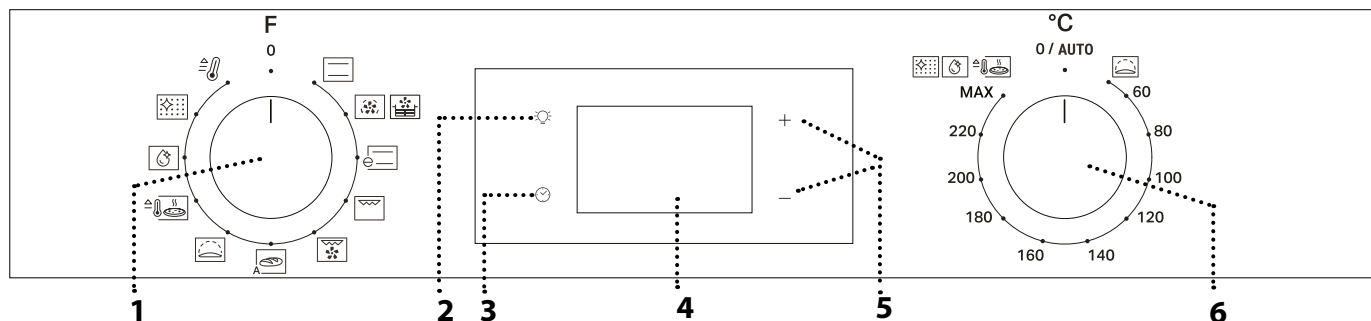
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stjenci odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Brava vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u tijeku i nakon toga)
7. Gornji grijač/roštilj
8. Kružni grijač (nije vidljiv)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Udubljenje za pitku vodu

OPIS UPRAVLJAJKE 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.

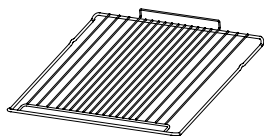
6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Napominjemo: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

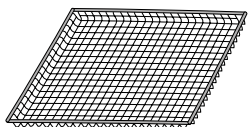
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



Ovaj je dodatak napravljen da bi se upotrebljavao prilikom kuhanja s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku) omogućujući optimalnu hrskavost namirnica. Da biste upotrebljavali posudu, postavite je na žičanu rešetku. Može se prati u perilici posuđa pa se lako čisti.

* 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.

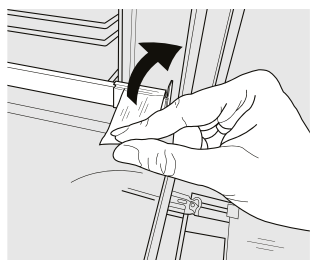
UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

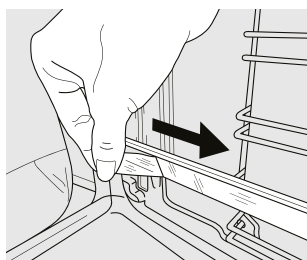
Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće. Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]

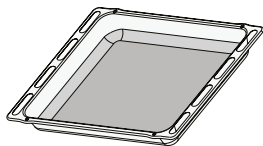


[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

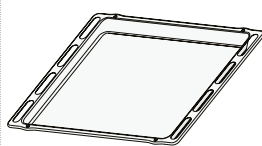
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodicice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



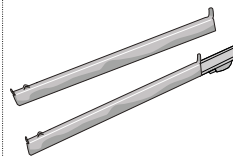
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

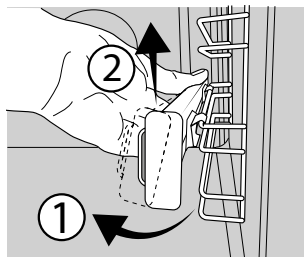
KLIZNE VODILICE*



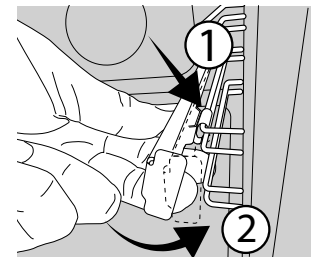
Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodicice rešetki (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodicice rešetki sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodicice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodicice 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 vodicica rešetke dobro učvršćena.

FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



KRUŽENJE ZRAKA

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.



PRŽENJE NA ZRAKU

Funkcija Air Fry (Prženje na zraku) omogućava kuhanje brojnih namirnica s manje ulja pa se dobivaju ugodno hrskavi i zdravi obroci. Unutrašnjost pećnice zagrijava se dok ventilator pokreće cirkuliranje vrućeg zraka.

Da biste je upotrebljavali, namirnice složite u jednom sloju u košaru Air Fry (za prženje na zraku), izbjegavajući preklapanje i pratite upute iz tablice za kuhanje Air Fry (Prženje na zraku). Posudu stavite na žičanu rešetku i umetnite pliticu za pečenje da biste skupili mrvice ili sokove kuhanja.

Izbjegavajte upotrebljavati više posuda da biste osigurali ravnomjerno kuhanje.



ECO CONVENTIONAL *

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 ☀.



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

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.



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.



DIZANJE

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Gumb termostata okrenite na ikonu kako biste uključili ovu funkciju.



PIZZA

Ova funkcija omogućuje pripremu izvrsne domaće pize, poput one iz restorana. Namjenski

ciklus pripreme hrane radi na temperaturi od 300 °C, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom.



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” (Pametno čišćenje), 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'. Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.



AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature. Ako želite uključiti ovu funkciju, pomaknite gumb termostata u položaj 🧼. Položaj ikone ne odgovara stvarnoj temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

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.

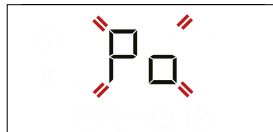
Napomena: Kada ikona ☹ treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je, prema zadanim postavkama, programirana tako da radi pri snazi višoj od 3 kW (Hi): da bi pećnica mogla raditi s električnom strujom koja odgovara napajanju kućanstva koje je niže od 2,9 kW (Lo), morat ćete promijeniti postavke.

Za to idite na izbornik promjene, okrenite *gumb za odabir* na , zatim ga vratite na 0.

Odmah nakon toga pritisnite i držite + i - pet sekundi.



Upotrijebite + o - za promjenu postavke, a zatim pritisnite i držite ☺ najmanje dvije sekunde za potvrdu.

3. 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 dodatni pribor koji se nalazi u pećnici.

Otpriblike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit 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 *gumb za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*. Funkcija se neće pokrenuti ako je *gumb termostata* u položaju 0 / AUTO (osim za funkciju PASTRY AUTO (Automatsko pečenje slastica)). Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice. Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjost i nastavite s pečenjem.

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 na "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.



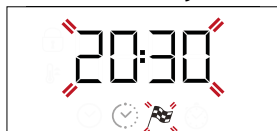
Upotrijebite + ili - za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite ☺ za potvrdu.

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 dogoditi 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 se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj 0.

Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Grill (Roštilj) i Turbo Grill (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 🍲 i 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.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto ⌚ dok ikona 🍲 ne počne treperiti, a zatim upotrijebite - za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PIROLITIČKO

Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica

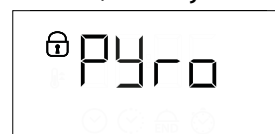
postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.

Za optimalne rezultate čišćenja najtvrdokornije nečistoće uklonite vlažnom spužvom i standardnim sredstvom za čišćenje pećnice, prije nego što pokrenete funkciju Pyro.

Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca.

Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Da biste uključili funkciju automatskog čišćenja, okrenite *gumb za odabir* i *gumb termostata* na ikonu 🍲. Funkcija će se automatski uključiti, zaključati vrata i isključiti svjetlo u pećnici: Na zaslonu će se prikazivati vrijeme preostalo do završetka, naizmjenično s "Pyro".



Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu. prostoriju prozračujte tijekom i nakon rada ciklusa Pyro.

. NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom 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	
		Da	160	30 – 50	
		Da	160	40 – 60	 
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	
		Da	160 – 200	40 – 90	 
Keksi / voćne tortice		Da	160	25 – 35	
		Da	160	25 – 35	
		Da	150	35 – 45	 
Choux buns (Peciva za princes krafne)		Da	180 – 210	30 – 40	
		Da	180 – 200	35 – 45	 
		Da	180 – 200	35 – 45	  
Poljupci		Da	90	150 – 200	
		Da	90	140 – 200	 
		Da	90	140 – 200	  
Pizza Thin (Tanka pizza)		Da	MAKS	8 – 10	
Lim za pizzu / focacciu		Da	MAKS	10 – 15	
Pizza/Focaccia		Da	190 – 220	8 – 10	 
Frozen pizza (Zamrznuta pizza)		Da	250	10 – 20	
		Da	230-250	10 – 25	 
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	
		Da	180 – 200	45 – 60	 
		Da	180 – 200	45 – 60	  
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	
		Da	180 – 190	20 – 40	 
		Da	180 – 190	20 – 40	  
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	
Roast pork with crackling (Pečena svinjetina s hrskavom kožicom) 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	
Puran/guska 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	

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 (Konvekcijsko)	 Prisilna ventilacija	 Pizza	 Grill	 Turbo grill (Turbo roštilj)	 ECO Conventional (EKO konvencionalno)
----------	---	--	---	---	---	---

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Baked fish (Pečena riba)/en papillote (file, cijela)		Da	170 – 190	30 – 45	 2
Stuffed vegetables (Nadjeveno povrće) (tomatoes (rajčice), courgettes (tikvice), aubergines (patlidžani))		Da	180 – 200	50 – 70	 3
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	 5
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
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

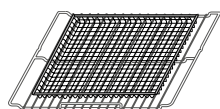
*** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

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 (Konvekcijsko)	 Prisilna ventilacija	 Pizza	 Grill	 Turbo grill (Turbo roštilji)	 ECO Conventional (EKO konvencionalno)

TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	PREDGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Smrznuta hrana	Zamrznuti prženi krumpirići		500-700	✓	200	20 - 30	 3  1
	Pileći medaljoni-zamrznuti		500-700	✓	200	15 - 20	 4  1
	Ribljí štapići		500-700	✓	220	15 - 20	 4  1
Povrće	Pohane svježé tikvice		400	✓	200	15 - 20	 4  1
	Domaći prženi krumpirići		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Miješano povrće		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Meso i riba	Pileća prsa		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Pileća krilca		200-800	✓	220	20 - 40	 4  1
	Pohani kotlet		1-4 cm	✓	220	15 - 40	 4  1
	Ribljí filet		1-4 cm	✓	200	15 - 25	 4  1



» Kada je želite koristiti, posebna posuda Air Fry (za prženje na zraku) uvijek se mora postaviti na žičanu policu. Prilikom kuhanja svježih ili domaćih jela, ulje

ravnomjerno raspršite.

Preporučujemo dodati prazan pladanj na razinu L1 kako bi se prikupila eventualna masnoća koja dolazi iz Air Fry posude tijekom kuhanja. Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena pečenja.

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.

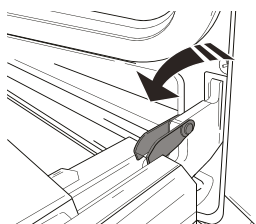
Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

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.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

1. Vrata možete skinuti na način da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za otpuštanje.



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.

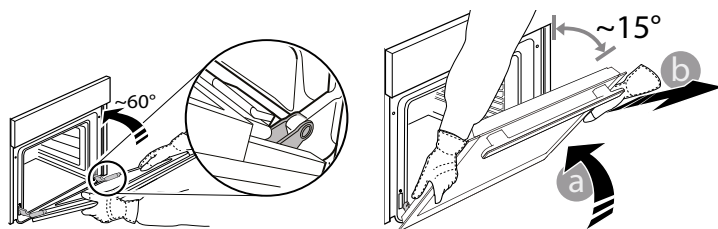
• Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.

• 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. Ostatak hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.



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.

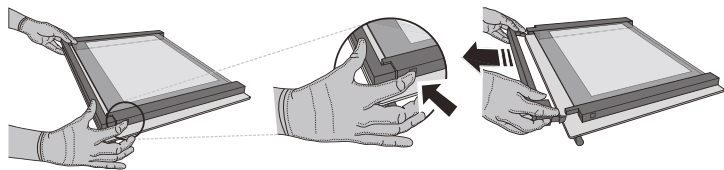
3. Ponovno upkopčajte pećnicu u struju.

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).

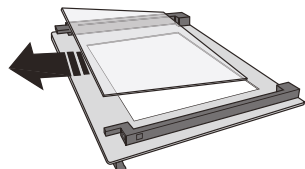
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

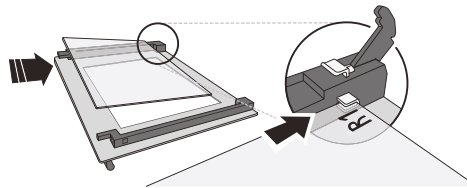
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrzne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



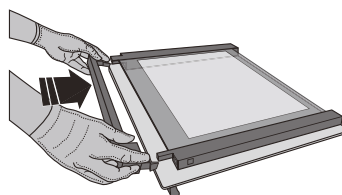
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom „1R“) 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.



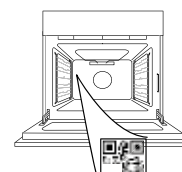
RJEŠAVANJE PROBLEMA

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.

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.

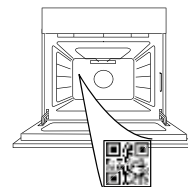



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

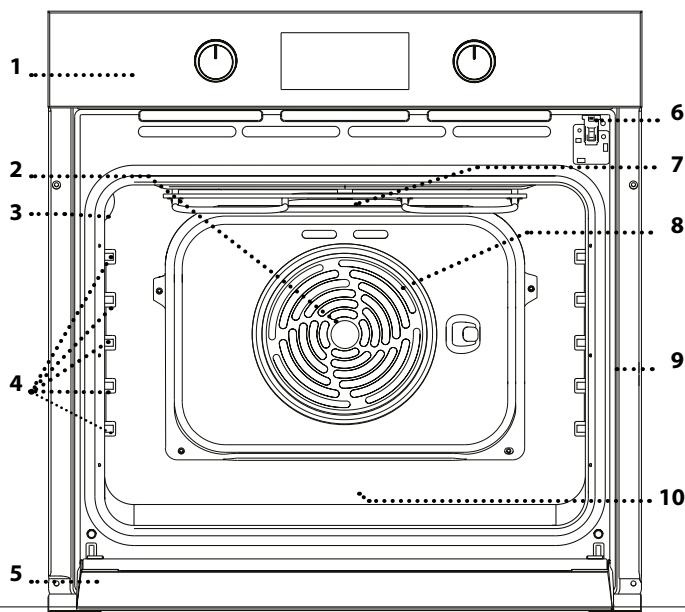
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.register10.eu



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

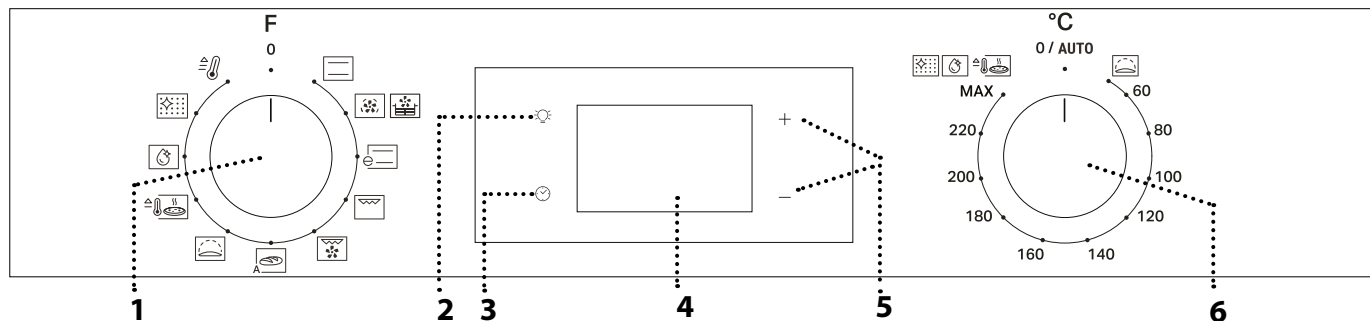
**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**


A TERMÉK BEMUTATÁSA



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Izzó
4. Polctartó sínek (a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Ajtózár (bezárja az ajtót automatikus tisztítás közben és után)
7. Felső fűtőelem/grill
8. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
9. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
10. Ivóvíztálca pároláshoz

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA


1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása. A sütő kikapcsolásához forgassa a 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.

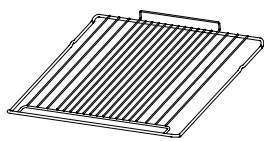
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Megjegyzés: A gombtípus a modelltypustól függően eltérő lehet. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

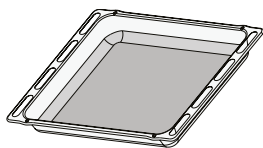
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



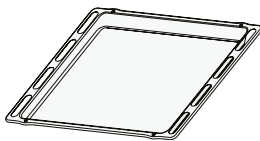
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA*



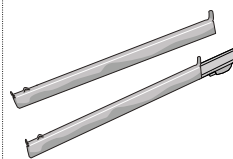
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő saft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



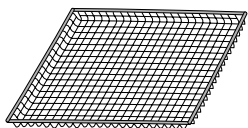
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sütek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



Ez a tartozék kifejezetten a forrólevegős sütés funkcióval készülő ételekhez lett tervezve, hogy ételei kívül ropogósak, belül szaftosak legyenek. Használatához helyezze a tálcát a sütőrácsra. A tálcát mosogatógépben tisztítható, így könnyen tisztán tartható.

* Csak bizonyos típusoknál elérhető

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

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

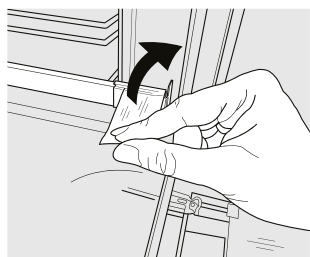
A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

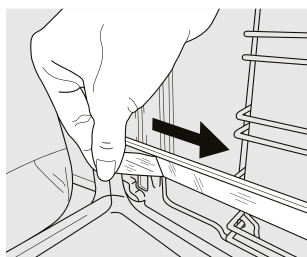
Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig. Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

KIHÚZHATÓ POLCOK ÉS POLCVEZETŐK

Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.



[a]



[b]

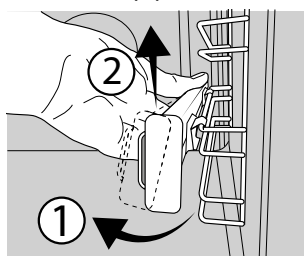
KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

Húzza meg a kihúzható sín alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthassa őket a

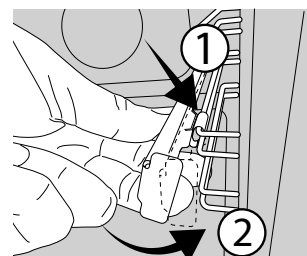
felső kampókból (2).

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

Akassza rá a felső kampókat a kihúzható sínekre (1), majd nyomja a kihúzható sín alsó részét a polcvezetőkhoz, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).



[c]



[d]

A POLCVEZETŐ SÍNEK KIVÉTELE 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 rögzítőpeket az illesztékből.
2. A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sín a mélyedéshez, és először a két rögzítőpeket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a sín külső részét az illesztékéhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

FUNKCIÓK



ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



HŐLÉGBEFÚVÁS

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.



FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

A forrólevegős sütés funkció lehetővé teszi, hogy számos ételt kevesebb olaj felhasználásával süssön meg, így ropogós és egészséges fogásokat készíthet. A sütőtér felmelegszik, miközben a ventilátor forró levegőt keringtet.

A használatához helyezze az ételt egy rétegben a forrólevegős sütéshez való kosárba, ügyelve arra, hogy az egyes darabok ne fedjék egymást, majd kövesse a forrólevegős sütésre vonatkozó táblázat utasításait. A tálcát helyezze a sütőrácsra, és tegyen egy másik tepsit egy alsóbb szintre, hogy felfogja az esetleges morzsákat vagy lecsepegő zsiradékot.

A sütési eredmény egyenletessége érdekében legfeljebb egy tálcát használjon.



ECO ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS *

Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a ☀ gombbal.



GRILLFÜTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok 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.



TURBO 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.



BREAD AUTO (AUTOMATIKUS KENYÉR)

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 hőfokszabályozó gombot 0-ra, és állítsa a funkcióválasztó gombot az 🍞 ikonra. A legjobb eredmény érdekében javasoljuk a 2-es vagy 3-as sütési szint használatát.



KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták hatékony kelesztésének elősegítése. A funkció aktiválásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a megfelelő ikonra.



PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy éttermi minőségű, kiváló házi pizzát készítsen. A pizzasütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belseje puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.



SMARTCLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkiereszttel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. A „Smart Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 100-120 ml csapvizet a sütő alá, majd állítsa a választógombot és a hőmérséklet-szabályozó gombot a 🧼 ikonra. Használja a funkciót 35 percig. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT)

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. A funkció bekapcsolásához állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot az 🔥 állásba. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért valós hőmérsékletet jelzi.



GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

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 – gombbal állítsa be az órát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percek jelző két számjegy. A + vagy – gombbal állítsa be a percek, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha az  ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

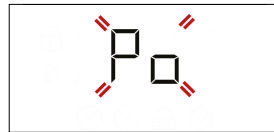
2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

Alapértelmezés szerint a sütő 3 kW-nál (Hi) magasabb teljesítményre van beprogramozva. Ha a sütőt 2,9 kW-nál alacsonyabb („Lo” - alacsony) háztartási energiahálózatra csatlakoztatva kívánja üzemeltetni, meg kell változtatnia a készülék alapbeállításait.

A módosító menübe úgy léphet be, hogy a

választógombot először  állásba forgatja, majd visszaforgatja  állásba.

Közvetlenül ezután tartsa nyomva egyszerre a + és – gombot 5 másodpercig.



A + vagy – gombbal változtassa meg a beállítást, majd tartsa nyomva a  gombot legalább 2 másodpercig a mentéshez.

3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

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.

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  / AUTO állásban van (kivéve AUTOMATIKUS TORTÁK funkció). Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható  ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsol. A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító  ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

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”-án 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 – gombbal 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.

Megjegyzés: 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 idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az  ikon, és a pontos idő villogni nem kezd.



A + vagy – gombbal állítsa be a sütési idő kívánt végét, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: A funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés megadott befejezési időpontja alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a *választó gombot* 0 állásba forgatja.

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 0 állásba a sütő kikapcsolásához.

Megjegyzés: 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 időzítéként 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.

Megjegyzés: Az időzítőt úgy kapcsolhatja ki, hogy addig tartja nyomva a  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd.

Ezután a – gombbal visszaállíthatja az időt „00:00”-ra.

6. AUTOMATIKUS PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

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

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a

sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázrőzsája vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben.

Az optimális tisztítási eredmény érdekében még a pirolitikus tisztítási funkció használata előtt távolítsa el nedves szivaccsal és általános sütőtisztítószerrel a nagyobb lerakódásokat.

Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkciót, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérben.

Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy, ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Az automatikus tisztítási funkció aktiválásához forgassa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályzó gombot* is az  ikonra. A funkció automatikusan elindul, az ajtó bezáródik, és a sütőtér világítása kikapcsol. A kijelzőn a tisztításból hátralevő idő és a „Pyro” felirat felváltva látható.



A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

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 húсок) vagy nagyobb adagokhoz használja, hogy a lehető legjobban kihasználja a felhasznált energiát.
- Rendszeresen tisztítsa meg az ajtó tömítést: a tiszta 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 energiatakarékos 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	2
		Igen	160	30-50	2
		Igen	160	40-60	4 1
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)		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
Képviseelőfánk		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, vékony		Igen	MAX	8-10	2
Tepsis pizza / Focaccia		Igen	MAX	10 - 15	2
Pizza/Focaccia		Igen	190 - 220	8-10	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
Lasagna/csőben sült tészta/ cannelloni/felfűjt		Igen	190-200	45-65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190-200	80-110	3
Bőrös sertéssült 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

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőedény a sütőrácson	Sütőtepsi/zsírfogó tálca vagy sütőedény a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel
------------	----------	------------------------	---	--	---

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)	Alsó és felső sütés	Hőlevegőbefejezés	Pizza	Grillezés	Turbogrill	Eco alsó és felső sütés
-------------------------	---------------------	-------------------	-------	-----------	------------	-------------------------

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán))		Igen	180 - 200	50 - 70	3
Pírtott kenyér		5'	250	2-6	5
Halfilé/szeletek		-	230-250	15 - 30 *	4 3
Kolbász / kebab / oldalás / 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).

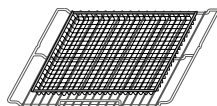
*** Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

TARTOZÉKOK					
------------	--	--	--	--	--

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)						
-------------------------	--	--	--	--	--	--

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

KATEGÓRIA	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Fagyasztott étel	Fagyasztott hasábburgonya		500-700	✓	200	20-30	 3  1
	Fagyasztott csirkefalatok		500-700	✓	200	15-20	 4  1
	Halrudak		500-700	✓	220	15-20	 4  1
Zöldségek	Friss rántott cukkini		400	✓	200	15-20	 4  1
	Házi készítésű sült krumpli		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Vegyes zöldség		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Hús és hal	Csirkemell		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Csirkeszárnyak		200-800	✓	220	20-40	 4  1
	Panírozott szelet		1-4 cm	✓	220	15-40	 4  1
	Halfilé		1-4 cm	✓	200	15-25	 4  1



» A használatához a speciális, forrólevegős sütéshez való tálcát mindig a sütőrácsra kell helyezni.

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez

egyenletesen oszlassa el az olajat.

Javasoljuk, hogy helyezzen egy üres tálcát az L1-re, hogy a sütés során az Air fry tálcából származó esetleges zsírmaradványokat összegyűjtse. Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

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.

• Ha a belső felületeken makacs szennyeződések vannak, javasoljuk, hogy használja az automatikus pirolitikus tisztítás funkciót az optimális eredmény érdekében.

Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkciót, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérben. Aktiválás előtt távolítsa el a vízkövet a korábban ismertetett módon.

• Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető.

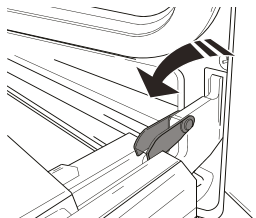
• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

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

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

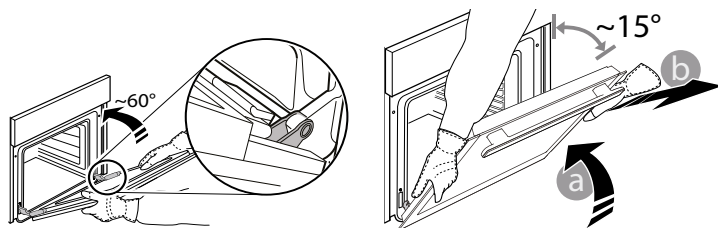
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. 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 felületen.



3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

5. 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.

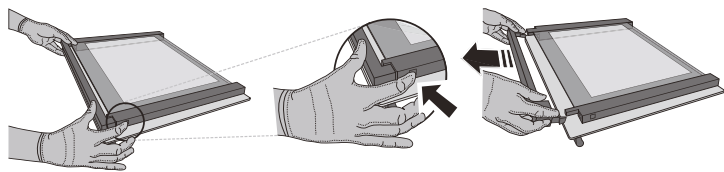
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

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).

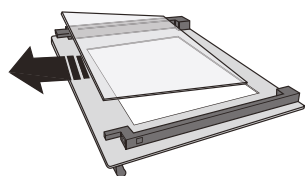
Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgáltatótól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓÜVEG TISZTÍTÁSA

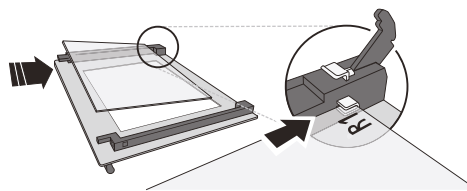
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



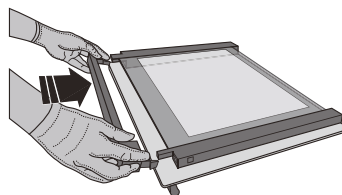
2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



3. Helyezze vissza a középső keretet („1R”-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.



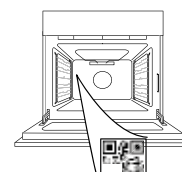
HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot.
A 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.

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.

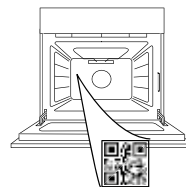




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

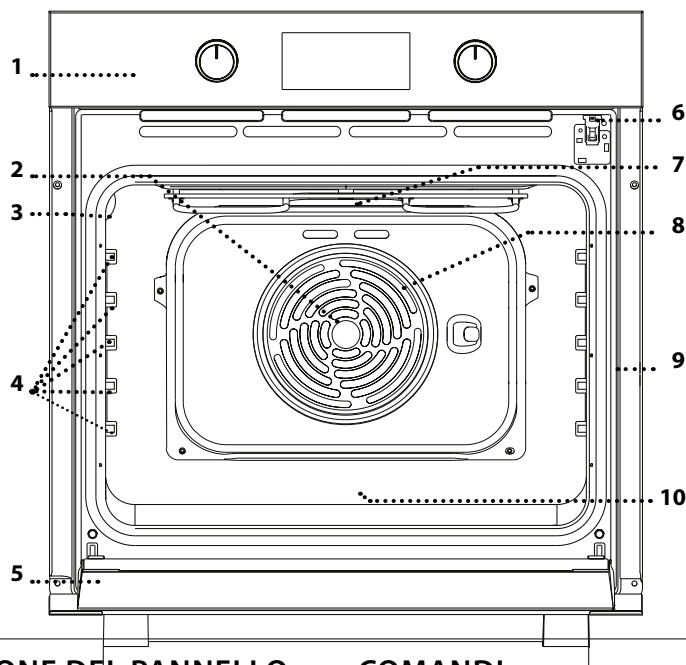
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



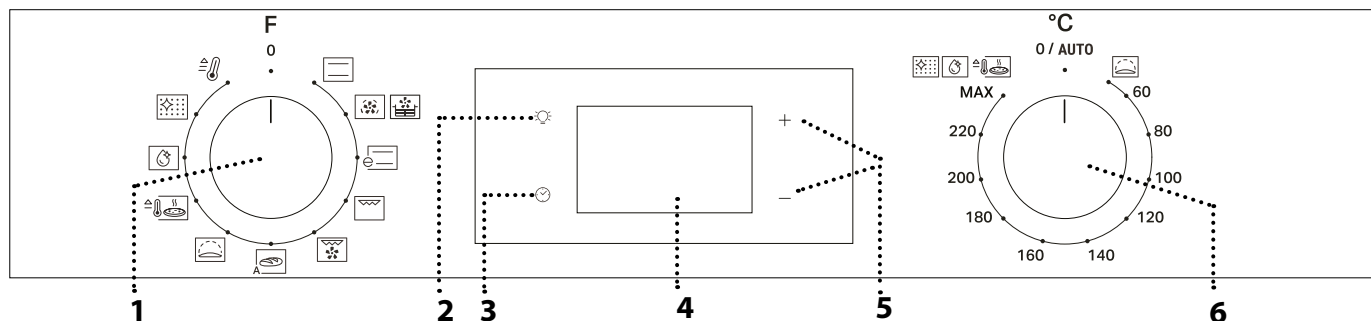
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Blocco serratura (blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
7. Resistenza superiore/grill
8. Resistenza circolare (non visibile)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Cavità per l'acqua potabile

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 di cavità 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.

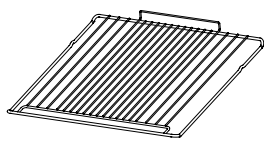
6. MANOPOLA TERMOSTATO

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.

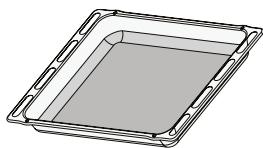
ACCESSORI

GRIGLIA



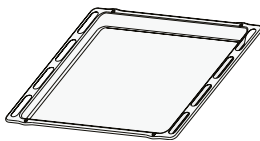
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA*



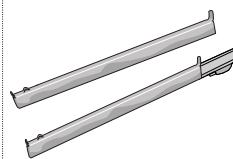
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



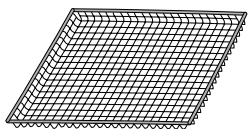
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Questo accessorio è stato progettato per essere utilizzato quando si cucinano cibi con la funzione Air Fry, garantendo una croccantezza e una friabilità ottimali per i cibi. Per l'uso, posizionare la teglia sulla griglia. È lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

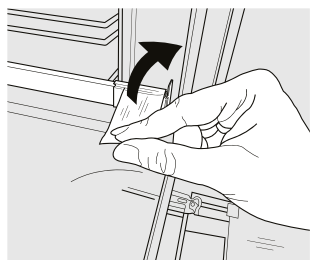
Altri accessori possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

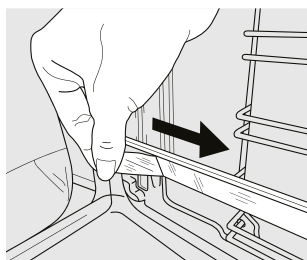
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



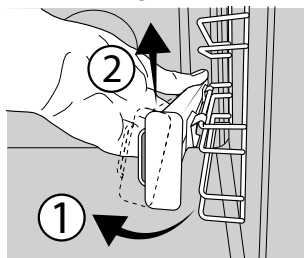
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

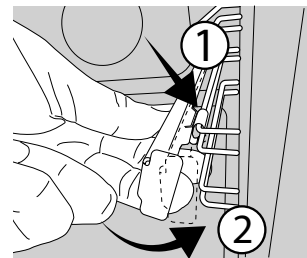
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

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 riapplicare le griglie laterali, posizzionarle 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.

FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



AIR FRY

La funzione Air Fry consente di cucinare molti tipi di alimenti con meno olio, ottenendo piatti piacevolmente croccanti e salutari. La cavità del forno si riscalda mentre la ventola fa circolare l'aria calda.

Per l'utilizzo, posizionare gli alimenti in un unico strato sul cestello Air Fry, evitando di sovrapporli, e seguire le istruzioni della tabella di cottura Air Fry. Posizionare la teglia sulla griglia e inserire una teglia a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole o gocce.

Evitare di utilizzare più teglie per garantire una cottura uniforme.



ECO STATICO *

Per cuocere arrostiti e arrostiti 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 a 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 a un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



PANE AUTO

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.



LIEVITAZIONE

Per agevolare la lievitazione di impasti dolci o salati. Per attivare questa funzione, ruotare la *manopola del termostato* sull'icona corrispondente.



PIZZA

Questa funzione ti permette di preparare un'ottima pizza fatta in casa, proprio come al ristorante. Il ciclo di cottura dedicato funziona a 300 °C, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante ai

bordi e con una doratura perfettamente uniforme.



SMART CLEAN

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'. Attivare la funzione a forno freddo. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.



PRERISCALDAMENTO VELOCE

Per preriscaldare rapidamente il forno.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

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.

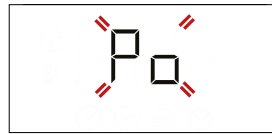
2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi). Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere al menu di modifica, ruotare la *manopola*

di selezione su , quindi riportarla su 0.

Subito dopo, premere + e - per cinque secondi.



Utilizzare + o - per modificare l'impostazione, quindi tenere premuto  per almeno due secondi per confermare.

3. 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.

UTILIZZO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della 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.



Nota: 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 (ad eccezione della funzione PASTRY AUTO). Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e l'icona fissa  sul display indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di 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.

DURATION (DURATA)

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



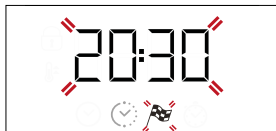
Utilizzare + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare.

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 resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0.

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 diversa o 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.

Tenere premuto  fino a quando l'icona  e "00:00" e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare + o - per impostare l'ora desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00".

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

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

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida e un detergente standard per forni prima di avviare la funzione di pirolisi.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

. 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	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	40 - 60	 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	
		Sì	160 - 200	40 - 90	 
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	
		Sì	160	25 - 35	
		Sì	150	35 - 45	 
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	
		Sì	180 - 200	35 - 45	 
		Sì	180 - 200	35 - 45	  
Meringhe		Sì	90	150 - 200	
		Sì	90	140 - 200	 
		Sì	90	140 - 200	  
Pizza sottile		Sì	MAX	8 - 10	
Teglia di pizza / Focaccia		Sì	MAX	10 - 15	
Pizza/Focaccia		Sì	190 - 220	8 - 10	 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	
		Sì	230-250	10 - 25	 
Torte salate (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	
		Sì	180 - 200	45 - 60	 
		Sì	180 - 200	45 - 60	  
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork (Agnello / Vitello / Manzo / Maiale) 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Maiale arrosto with crackling (con cotenna) 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	

ACCESSORI	 Griglia	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua
-----------	--	--	--	--	---

FUNZIONI	 Statico	 Ventilato	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco statico
----------	--	--	--	--	--	--

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
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 di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

* Ruotare il cibo a metà cottura

** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

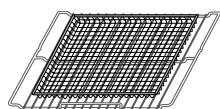
*** Tempo di cottura approssimativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

FUNZIONI					
	Statico	Ventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill
					Eco statico

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

CATEGORIA	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Alimenti surgelati	Patate fritte surgelate		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Nugget di pollo surgelati		500-700	✓	200	15 - 20	4 1
	Bastoncini di pesce		500-700	✓	220	15 - 20	4 1
Verdure	Zucchini freschi impanati		400	✓	200	15 - 20	4 1
	Patatine fritte fatte in casa		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Verdure miste		300-800	✓	200	20-35	4 1
Carne e pesce	Petto di pollo		1-4 cm	✓	200	20-50	4 1
	Alette di pollo		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Cotolette impanate		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Filetti di pesce		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



» Per l'utilizzo, la speciale teglia Air Fry deve essere sempre posizionata sulla griglia.
Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio in modo uniforme.

Si consiglia di aggiungere una teglia vuota su L1 per raccogliere eventuali residui di grasso provenienti dalla teglia per frittura ad aria durante la cottura.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

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 neutro. Asciugare con un panno.

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente 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.

• In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.

• Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.

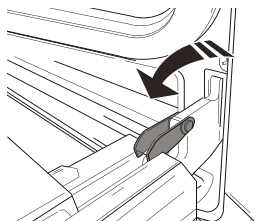
• Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

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.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

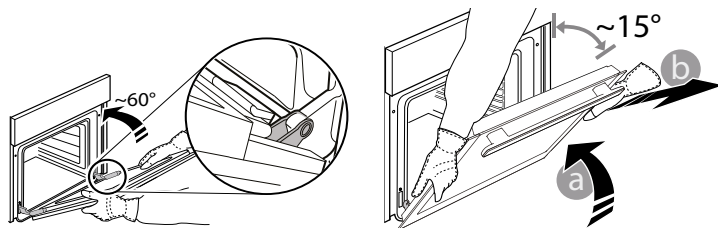
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile.

Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla 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.

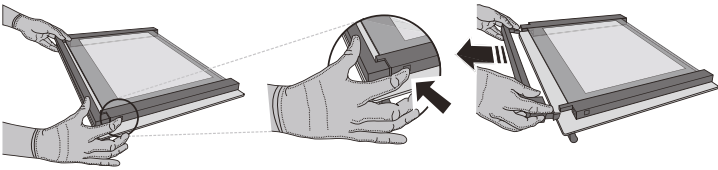
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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).

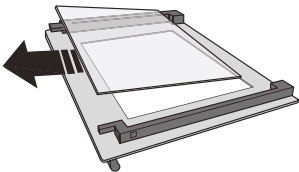
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

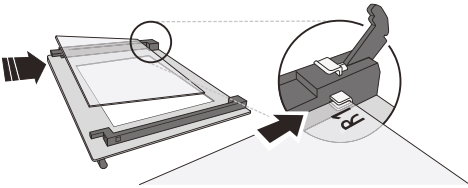
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



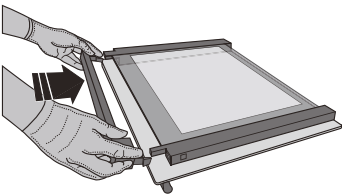
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): 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.

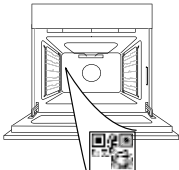


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.

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.

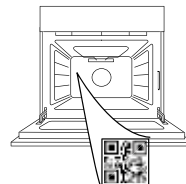


®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.



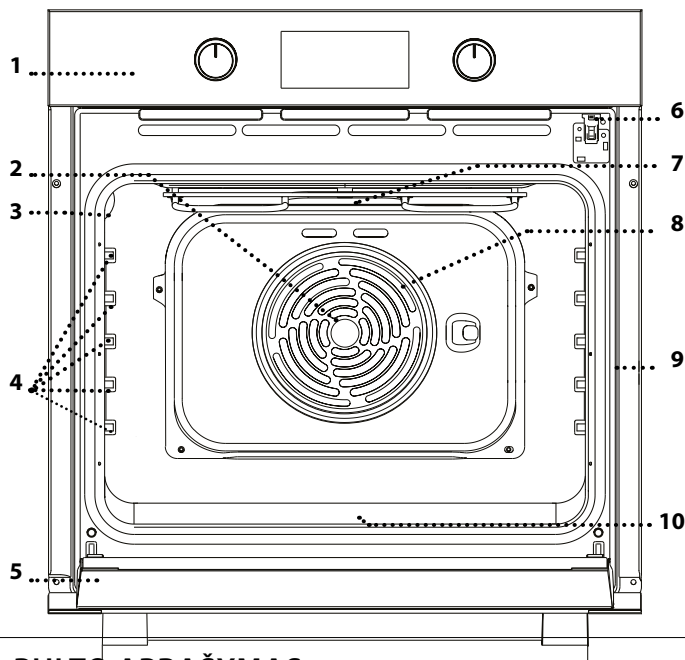
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį svetainėje www.register10.eu

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



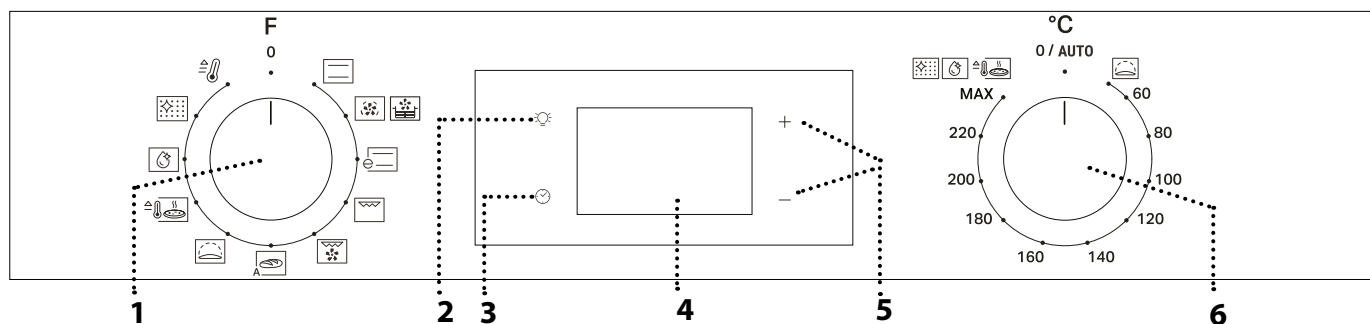
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ventiliatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Durelių užraktas (užrakina dureles atliekant automatinį valymą ir po jo)
7. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
8. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Geriamojo vandens įduba

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Pasukite į 0 padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

2. LEMPUTĖ

Kai orkaitė įjungta, paspauskite  ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS

Įjungiami gamtinio laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.

Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gamtinio laiko nustatymus.

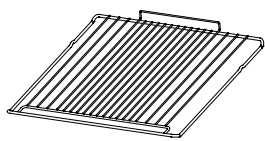
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

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.

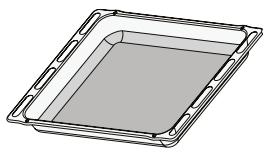
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



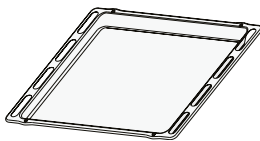
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



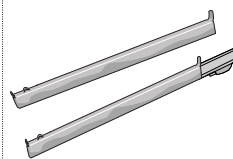
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepančią įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



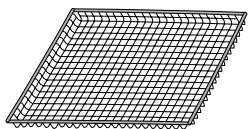
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

KARŠTO ORO GRUŽDINTUVĖS PADĖKLAS *



Šis priedas skirtas naudoti gaminant maistą naudojantis „Air Fry“ funkcija, kad būtų užtikrintas optimalus maisto traškumas. Norėdami naudoti, padėkite padėklą ant grotelių. Saugu plauti indaplovėje, todėl lengva valyti.

* Tik tam tikruose modeliuose. Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

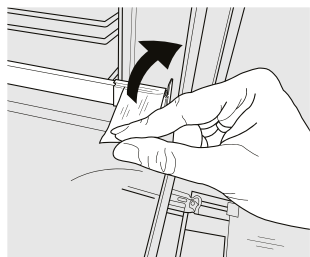
GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

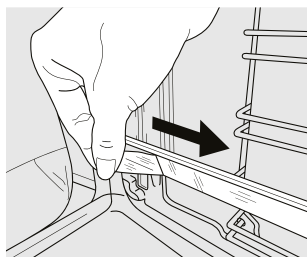
Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo. Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudoti orkaitę pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



[a]



[b]

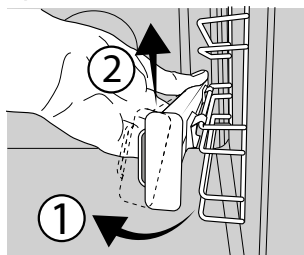
SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias grotelės aukštyrą ir nuimkite jas nuo

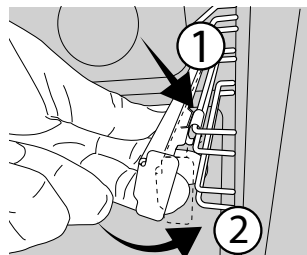
viršutinių kabliukų (2).

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 į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
2. Jei norite vėl įdėti skersines 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.

FUNKCIJOS



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



PRIV. ORO SR.

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.



KARŠTO ORO GRUZ.

Naudodami „Air Fry“ funkciją galite kepti įvairių rūšių maistą naudodami mažiau aliejaus ir mėgautis maloniai traškiais ir sveikais patiekalais. Orkaitės ertmė įkaista, o ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą.

Norėdami naudotis, sudėkite maistą vienu sluoksniu į „Air Fry“ krepšį ir vadovaukitės „Air Fry“ gaminimo lentelės instrukcijomis. Padėkite padėklą ant grotelių ir žemesniame lygyje įstatykite kepimo padėklą, kad jame būtų surinkti trupiniai ar lašai.

Venkite naudoti kelis padėklus, kad būtų užtikrintas tolygus gaminimas.



EKOLOGINIS TRADICINIS *

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius 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



GRILIS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepate 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

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.



BREAD AUTO (AUTOMATINĖ DUONOS KEPIMO FUNKCIJA)

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą duonai. Norėdami įjungti funkciją, įdėkite maistą į orkaitę, nusatykite termostato rankenėlę į 0 padėtį, o funkcijos rankenėlę į piktogramą. Kad pasiektumėte geriausių rezultatus, rekomenduojama naudoti 2 arba 3 kepimo lygi.



TEŠLOS KILDINIMAS

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite *termostato rankenėlę* iki atitinkamos piktogramos.



PIZZA (PICA)

Ši funkcija leidžia namuose kepti puikias picas kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 °C temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paskrunda.



SMARTCLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Kad suaktyvintumėte „Smart Clean“ funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties piktogramą. Funkciją rekomenduojame naudoti 35'. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.



AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Naudojama siekiant aukštą temperatūrą pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki . Piktogramos padėtis neatitinka tikrosios temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.



SPARTUSIS ĮKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

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 .

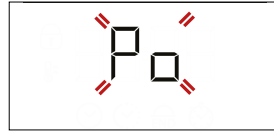
Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĄNAUDAS

Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra užprogramuota veikti naudojant didesnę nei 3 kW galią („Hi“). Jei norite, kad orkaitė veiktų galia suderinama su tiekiamu maitinimu, kuris mažesnis nei 2,9 kW („Lo“), turėsite pakeisti nustatymus.

Kad patektumėte į pakeitimų meniu, pasukite

pasirinkimo rankenėlę iki , tada pasukite ją atgal iki 0. Paskui iš karto paspauskite bei palaikykite + ir – penkias sekundes.



Naudodamiesi + arba – pakeiskite nustatymą, tada paspauskite ir palaikykite  mažiausiai dvi sekundes.

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdant 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.

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

MANUAL (NEAUTOMATINĖS)

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį. Šį 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 (išskyrus funkciją AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS). Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma  nurodo, kad vykdomas įkaitinimas. Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma  ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

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 pradėdant gaminimo programavimą.

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 laiką 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 praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* į padėtį 0.

Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

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.

Pastabos: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi – nustatykite „00:00“ laiką.

6. AUTOMATINIO VALYMO FUNKCIJA – PYRO

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine ir įprastu orkaitių valikliu pašalinkite didžiausius nešvarumus.

Neaktyvinkite „Piro“ ciklo valymo, jei yra likę kalkių

nuosėdų.

Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonūs kvapas.

Kad aktyvintumėte valymo funkciją, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties piktograma. Funkcija bus įjungta automatiškai, dūrelės užsiras ir šviesa orkaitėje užges. Ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas pakaitomis su „Pyro“.



Ciklui pasibaigus dūrelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

. 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 neatidarinkite 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	 2
		Taip	160	30–50	 2
		Taip	160	40–60	 4  1
Pyragas 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, plona		Taip	MAKS.	8 - 10	 2
Skardoje kepta pica / fokačija		Taip	MAKS.	10 - 15	 2
Pica / fokačija		Taip	190–220	8 - 10	 4  2
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 20	 3
		Taip	230–250	10–25	 4  2
Pikantiški 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

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
---------	--	--	--	--	---

FUNKCIJOS	 Conventional	 Oro srautas	 Pica	 Kepimas ant grotelių	 Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	 Ekologinis tradicinis
-----------	--	---	--	--	--	---

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), auberginės (baklažanai))		Taip	180–200	50–70	3
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	230–250	15–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	250	15–30 *	5 4
Kepta vištiena 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 gamavimo laiko, maistą apverskite

** Praėjus dviem trečdaliams gamavimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

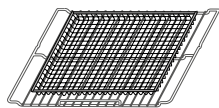
*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

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

FUNKCIJOS						
	Conventional	Oro srautas	Pica	Kepimas ant grotelių	Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	Ekologinis tradicinis

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS LENTELĖ

KATEGORIJA	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Šaldytas maistas	Šaldytos bulvytės		500-700	✓	200	20-30	 3  1
	Šaldyti vištienos gabalėliai		500-700	✓	200	15-20	 4  1
	Žuvies lazdelės		500-700	✓	220	15-20	 4  1
Daržovės	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400	✓	200	15-20	 4  1
	Naminės bulvytės		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Daržovių mišinys		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Mėsa ir žuvis	Vištienos krūtinėlė		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Vištienos sparneliai		200-800	✓	220	20-40	 4  1
	Paniruotas kotletas		1-4 cm	✓	220	15-40	 4  1
	Žuvies filė		1-4 cm	✓	200	15-25	 4  1



Specialus karšto oro gruzdinimo padėklas visada turi būti padėtas ant grotelių.

Ruošdami šviežius ar naminius maisto produktus, tolygiai paskirstykite aliejų.

Siūlome įstatyti tuščią dėklą L1 lygyje, kad jame būtų kaupiami riebalai, susidarantys ruošiant maistą karštu oru.

Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamašykite ruošiamą maistą.

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 mikroplošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

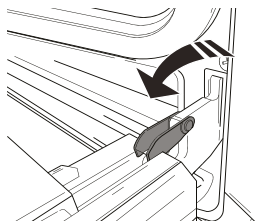
Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikroplošto šluoste.

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.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

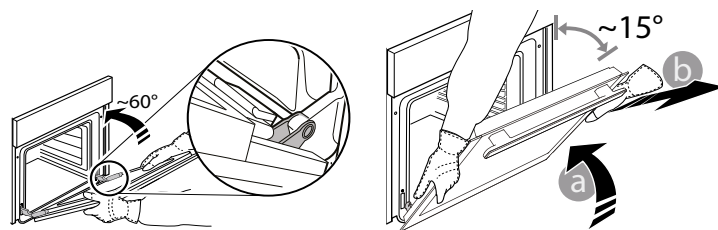
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



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 fiksatarius 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 lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.

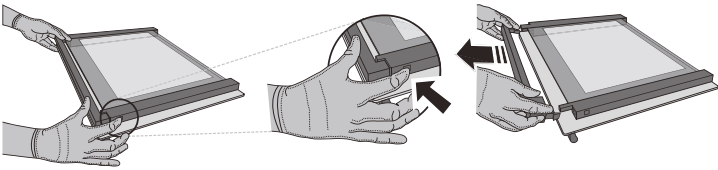
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

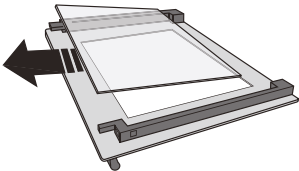
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ STIKLŲ VALYMAS

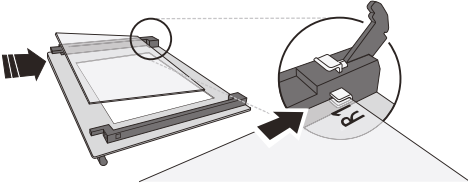
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



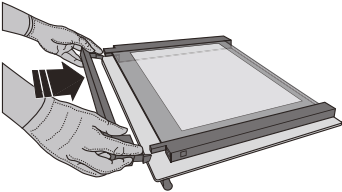
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įdėkite stiklą, pažymėtą „1R“, ir tik tada dėkite vidinį stiklą: 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.

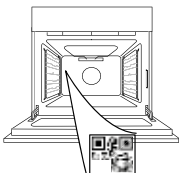


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
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.

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.

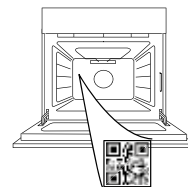


®/TM/© 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.


PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

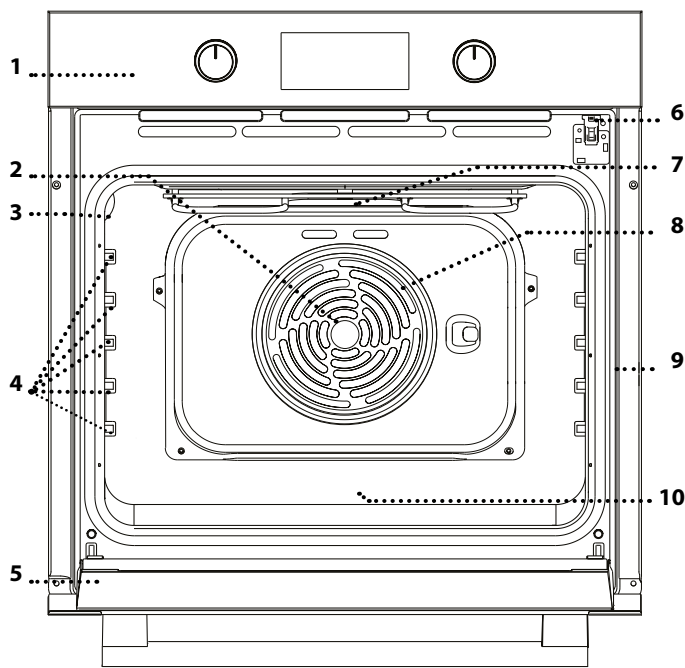
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



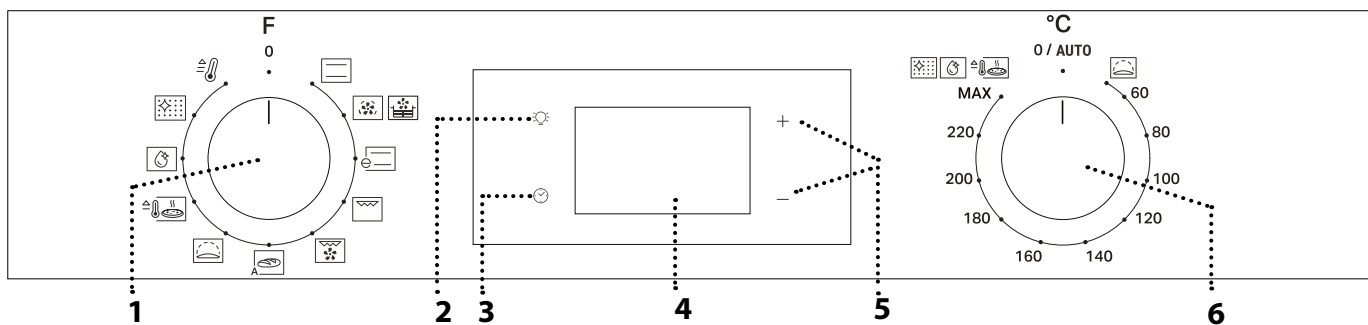
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Durvju bloķētājs (bloķē durvis, kamēr notiek automātiskā tīrīšana un arī pēc tās)
7. Virsējais sildelements/grils
8. Lokveida sildelements (nav redzams)
9. Datu plāksnīte (nenotēmt)
10. Padziļinājums dzeramajam ūdenim

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 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.

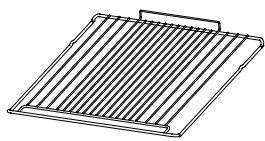
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

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 izvīrītos uz āru, nospiediet to tās centrā.

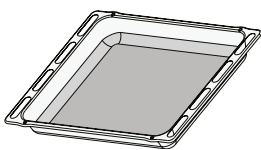
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



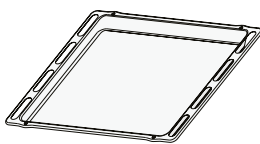
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



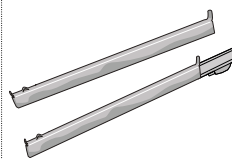
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



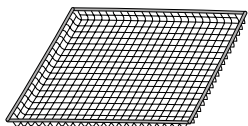
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PABLĀTE*



Šis piederums ir paredzēts ēdienu gatavošanai, izmantojot cepšanas ar gaisu funkciju, nodrošinot optimālu ēdiena kraukšķīgumu. Lai to izmantotu, novietojiet pablāti uz stieplu plaukta. To var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, kas atvieglo tās tīrīšanu.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

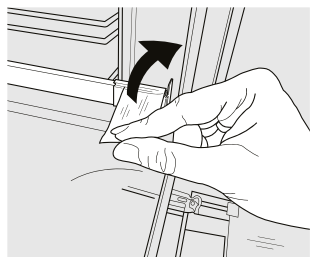
STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

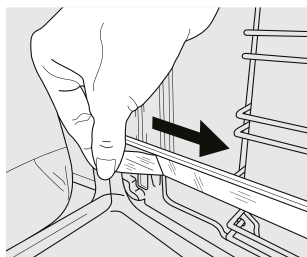
Pēc tam bīdīet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā. Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].



[a]



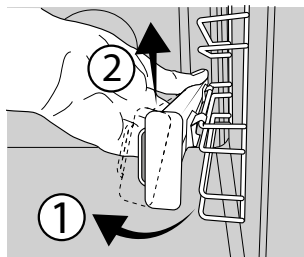
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

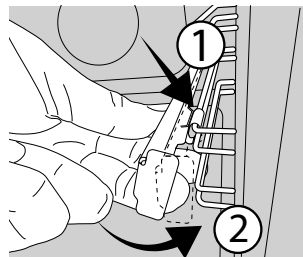
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ielāķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spiediet slīdošo slieci apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).



[c]



[d]

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA 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 spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.

FUNKCIJAS

KONVEKSIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

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.

AIR FRY (CEPŠANA AR GAISU)

Cepšanas ar gaisu funkcija ļauj gatavot daudzus ēdienu veidus, lietojot mazāku eļļas daudzumu, iegūstot patikami kraukšķīgus un veselīgus ēdienus. Cepeškrāsns dobums uzkarst, kamēr ventilators cirkulē karstu gaisu.

Lai to izmantotu, ievietojiet ēdienu vienā slānī grozā, kas paredzēts cepšanai ar gaisu, izvairoties no pārkļāšanās, un sekojiet norādījumiem cepšanas ar gaisu tabulā sniegtajiem norādījumiem. Novietojiet paplāti uz stieplu plaukta un ievietojiet cepešpannu zemākā līmenī, lai savāktu visas drupatas vai pilienus.

Izvairieties no vairāku paplāšu izmantošanas, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu.

EKO KONVEKSIONĀLĀ *

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 .

GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenų sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, iesakām izmantot noteikto paplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

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.

AUTOMĀTISKS MAIZES 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 ikonas . Lai iegūtu labākos rezultātus, ieteicams izmantot 2. vai 3. gatavošanas līmeni.

RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz ikonu.

PIZZA (PICA)

Šī funkcija ļauj pagatavot lielisku mājās gatavotu picu, tādu pašu kā restorānā. Speciālais cepšanas cikls darbojas 300 °C temperatūrā, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu.

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 cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz  ikonu. Ir ieteicams izmantot 35' funkciju. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz . Ikonas atrašanās vieta neatbilst istajai temperatūrai, kas sasniegta tīrīšanas cikla laikā.

ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

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.

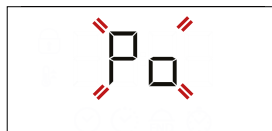
2. ENERĢIJAS PATĒRIŅA IESTATĪŠANA

Pēc noklusējuma cepeškrāsns ir ieprogrammēta darbībai ar jaudu, kas pārsniedz 3 kW. Lai darbinātu cepeškrāsns ar jaudu, kas ir saderīga ar mājas elektrotīkla jaudu un nepārsniedz 2,9 kW ("Lo" režīms), jāmaina iestatījumi.

Lai atvērtu izvēlni, pagrieziet *atlasē slēdzi* , pēc tam pagrieziet to atpakaļ uz 0.

Uzreiz pēc tam nospiediet un piecas sekundes turiet +

un -.



Lai mainītu iestatījumu, izmantojiet + vai - un tad, lai to apstiprinātu, nospiediet un vismaz divas sekundes turiet ☺.

3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNSI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsns 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, pagrieziet *atlasē 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 atlasē slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi. Funkcija nesāks darboties, ja termostata slēdzis būs pagriezts uz 0 / AUTO pozīciju (izņemot AUTOMĀTISKŌ MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU funkciju). Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot  ikona, kas norādis uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies  ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

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 atlasē slēdža ir stāvoklī "0".

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS

Turiet nospiestu ☺, līdz displejā sāk mirgot ☺ ikona un "00:00".



Izmantojiet + vai -, lai atlasītu vēlamā gatavošanas laiku, un pēc tam nospiediet ☺, lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turiet nospiestu ☺, 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

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot

gatavošanas beigu laiku: nospiediet ☺, līdz displejā sāk mirgot ikona 🍳 un pašreizējais laiks.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet ☺, lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsni, pagriežot *atlases slēdzi* stāvoklī 0.

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Pagrieziet *atlases slēdzi*, lai izvēlētos citu funkciju vai 0 izslēgtu cepeškrāsni.

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 nospiestu ☺, līdz displejā sāk mirgot ikona 🕒 un "00:00", kā arī "00:00".



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ☺, lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes: Lai atceltu taimerī, turiet nospiestu ☺, līdz displejā sāk mirgot 🕒 ikona, un pēc tam lietojiet -, lai iestatītu laiku uz "00:00".

6. AUTOMĀTISKĀS TĪRĪŠANAS FUNKCIJA — PIROLĪZE

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli un parastu

cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli.

Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens.

Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Lai aktivizētu automātiskās tīrīšanas funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu 🧼.

Funkcija aktivizēsies automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies: Displejs pamīšus rādīs laiku līdz tīrīšanas beigām un uzrakstu "Pyro".



Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

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 cepeškrāsni, lai izmantotu atlikušo siltumu.
- Turiet durvis aizvērtas: ja iespējams, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis, jo tādējādi izplūst siltums.
- Gatavojiet lielākas porcijas: cepeškrāsni 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.
- Uzskarsējiet tikai pēc vajadzības: iesildiet cepeškrāsni 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	PRIEKŠSIL-DIŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	40-60	
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160 - 200	35 - 90	
		Jā	160 - 200	40-90	
Cepumi/groziņi		Jā	160	25-35	
		Jā	160	25-35	
		Jā	150	35 - 45	
Vēja kūkas		Jā	180 - 210	30-40	
		Jā	180 - 200	35 - 45	
		Jā	180 - 200	35 - 45	
Bezē		Jā	90	150-200	
		Jā	90	140-200	
		Jā	90	140-200	
Plāna pica		Jā	MAKS.	8-10	
Pica/fokača uz paplātes		Jā	MAKS.	10 - 15	
Pica/fokača		Jā	190 - 220	8-10	
Saldēta pica		Jā	250	10 - 20	
		Jā	230-250	10-25	
Sāļie pīrāgi (dārzenu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180 - 200	40-55	
		Jā	180 - 200	45-60	
		Jā	180 - 200	45-60	
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20 - 30	
		Jā	180-190	20-40	
		Jā	180-190	20-40	
Lazanja/cepta pasta/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Titara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	100-160	
Cepta zivs/en papillote (pergamētā pagatavota zivs) (filejā, vesela)		Jā	170-190	30-45	

PIEDERUMI						
	Stiepļu plaukts	Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/šķidrumu savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens	
FUNKCIJAS						
	Gatavošana ar konvekciju	Piespiedu gaisa plūsma	Pica	(Grilēšana)	Turbo grils	Eko konvekcionalā

RECEPTS	FUNKCIJA	PRIEKŠSIL- DĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMENĪ UN APRĪKOJUMS
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (cukini), aubergīnes (baklažāni))		Jā	180 - 200	50-70	3
Grauzdēta maize		5'	250	2-6	5
Zivs fileja/gabaliņi		-	230-250	15-30 *	4 3
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		-	250	15-30 *	5 4
Cepta vistas gaļa 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
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
Pilna maltīte: augļu torte(5. līmenis) /lasanja (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

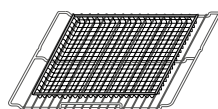
** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

*** Paredzamais laika ilgums: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

PIEDERUMI	 Stiepļu plaukts	 Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	 Cepešpanna/šķidrums savākšanas paplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	 Šķidrums savākšanas paplāte/cepešpanna	 Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens	
FUNKCIJAS	 Gatavošana ar konvekciju	 Piespiedu gaisa plūsma	 Pica	 (Grilēšana)	 Turbo grils	 Eko konvekcionalā

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

KATEGORIJA	KULINĀRIJAS RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMENĪ UN APRIKOJUMS
Saldēta pārtika	Saldēti fri kartupeļi		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Saldēti vistas nageti		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Zivju pirkstiņi		500-700	✓	220	15-20	4 1
Dārzeņi	Svaigi panēti cukini		400	✓	200	15-20	4 1
	Mājās gatavoti fri kartupeļi		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Dārzeņu maisījums		300-800	✓	200	20-35	4 1
Gaļa un zivis	Vistas krūtiņa		1-4 cm	✓	200	20-50	4 1
	Vistas spārniņi		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Panēta kotlete		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Zivs fileja		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



Lietošanas laikā šī īpašā paplāte gatavošanai ar gaisu vienmēr jānovieto uz stieplu plaukta.

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus

ēdienus, vienmērīgi ielejiet eļļu.

Ieteicams ievietot tukšu paplāti līmenī L1, lai gatavošanas laikā savāktu tauku atlikumus no cepšanas ar gaisu paplātes.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliedzinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet stieplu 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 elektrētīkla.

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.

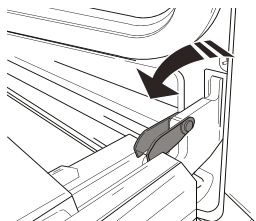
Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

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 izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

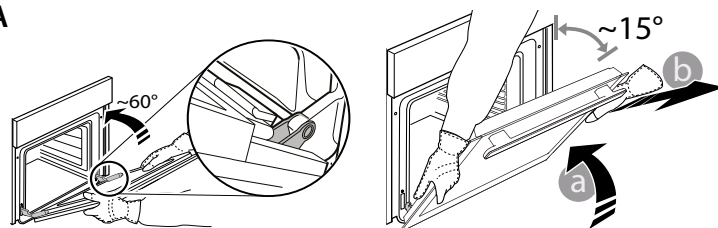
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



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 uz cepeškrāsns, novietojot eņģu āķus pretī to ligzdām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliedzinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkātojiet augstāk minētos soļus.

SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.

2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

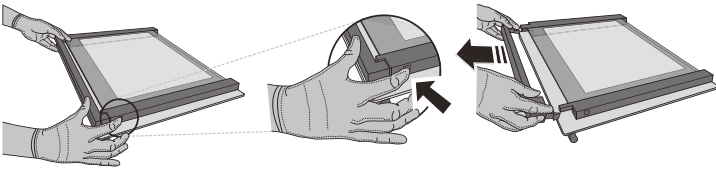
3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

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).

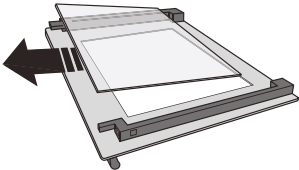
Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā. Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

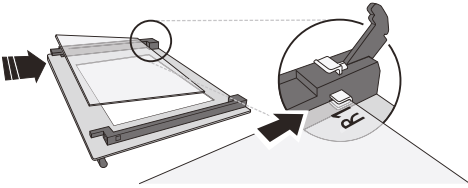
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



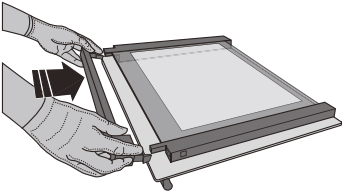
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.



3. Pirms iekšējās rūts ievietošanas, ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (apzīmēta ar "1R"): Lai pareizi ievietotu stikla rūti, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



4. Uzlieciet augšējo malu: Klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedzinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

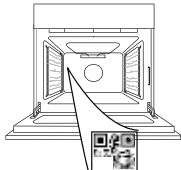


PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMĀIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota 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.

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** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



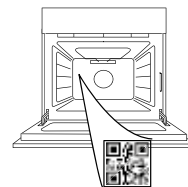
®/TM/© 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

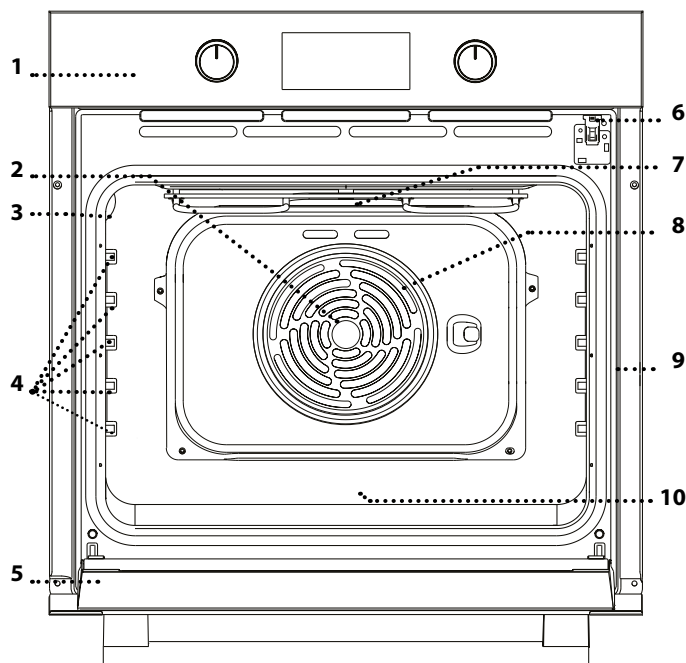
Voor verdere assistentie kunt u uw product registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

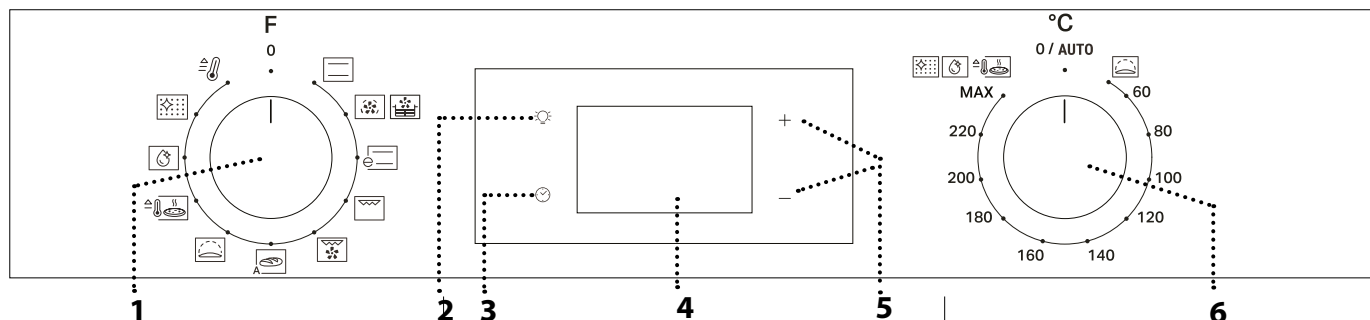
PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Lamp
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Deurvergrendeling (vergrendelt de deur terwijl het automatisch reinigen wordt uitgevoerd en erna)
7. Verwarmingselement bovenwarmte/grill
8. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Uitsparing voor drinkwater

BESCHRIJVING

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten 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.

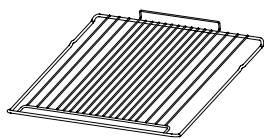
6. THERMOSTAATKNOP

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..

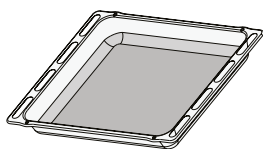
ACCESSOIRES

ROOSTER



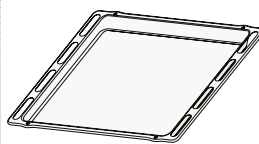
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

DRUIPPLAAT *



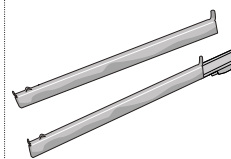
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



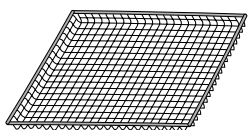
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

AIR FRY-LADE *



Dit accessoire is ontworpen om te worden gebruikt bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, zodat uw gerechten optimaal krokant en knapperig worden. Plaats de lade op het rooster om het te gebruiken. Hij is vaatwasmachinebestendig en dus gemakkelijk schoon te maken.

* Alleen beschikbaar 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.

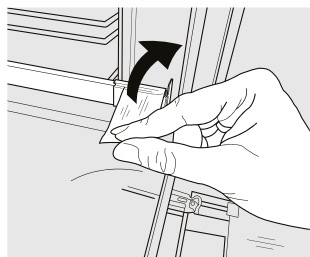
PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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.

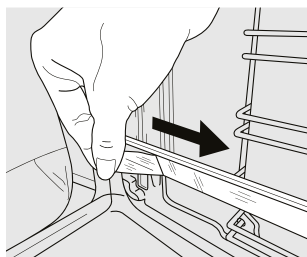
Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders. Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



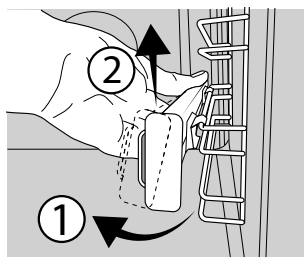
[b]

DE SCHUIFRAIL VERWIJDEREN [c]

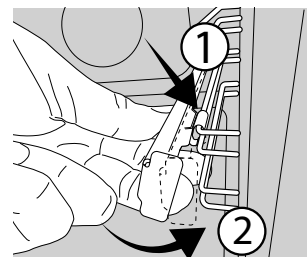
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

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 ROOSTERGELEIDERS 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.

FUNCTIES



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



AIR FRY

Met de Air Fry-functie kunt u veel soorten voedsel bereiden met minder olie, wat resulteert in aangenaam knapperige en gezonde gerechten. De ovenholte warmt op terwijl de ventilator hete lucht circuleert.

Plaats het voedsel in een enkele laag op de Air Fry-lade, vermijd overlappingen en volg de instructies van de Air Fry-kooktabel. Plaats de lade op de roosterplank en plaats een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels of druppels op te vangen.

Vermijd het gebruik van meerdere laden om een gelijkmatige garing te garanderen.



ECO CONVENTIONEEL *

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 ☀.



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de 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.



BREAD AUTO (BROOD AUTO)

Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van brood. Om de functie te activeren, plaatst u het gerecht in de oven, zet u de thermostaatknop op 0 en de functieknop op het pictogram . Voor het beste resultaat raden we aan om stand 2 of 3 te gebruiken.



RIISING (RIJZEN)

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de functie in te schakelen draait u de *thermostaatknop* op het pictogram.



PIZZA

Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bereiden, net zo lekker als in een restaurant. Het speciale bereidingscyclus werkt bij 300 °C, waardoor de pizza van binnen zacht is met knapperige randen en een gelijkmatige bruining.



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 "Smart Clean"-functie te activeren, giet u 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draait u vervolgens de keuze- en thermostaatknop naar het pictogram . Aanbevolen wordt de functie 35' te gebruiken. Activeer de functie wanneer de oven koud is. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO)

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Om deze functie te activeren, plaatst u de thermostaatknop op . De positie van het pictogram komt niet overeen met de daadwerkelijke temperatuur die tijdens de reinigingscyclus wordt bereikt.



SNEL VOOR- VERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: 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.

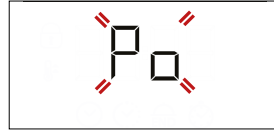
Let op: Wanneer het pictogram  knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

Standaard is de oven geprogrammeerd om te werken op een vermogen van meer dan 3 kW (Hi). Om de oven te laten werken aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening van minder dan 2,9 kW (Lo), dient u de instellingen te wijzigen.

Om het menu voor de wijzigingen te openen, draai de *selectieknop* op , en zet hem dan terug op 0.

Druk onmiddellijk op + en – houd vijf seconden ingedrukt.



Gebruik + of – om de instelling te veranderen, druk vervolgens op  en houd dit tenminste twee seconden ingedrukt om te bevestigen.

3. 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.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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 (met uitzondering van de functie PASTRY AUTO). U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

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 begonnen is. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

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 product kan als uitgeschakeld worden beschouwd wanneer de wijzer van 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.

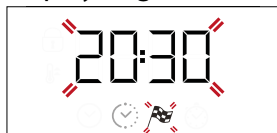
Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, houd 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 bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren:

druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd op de display beginnen te knipperen.



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 in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip. Let op: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand 0 te draaien.

Startuitlet 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.

Blijf op  drukken tot het pictogram  en pictogram "00:00" en "00:00" knipperen op de display.



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.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, blijft u op  drukken tot het pictogram  begint te knipperen. Gebruik vervolgens - om de tijd terug te zetten op "00:00".

6. FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING - PYRO

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor een optimaal reinigingsresultaat verwijdt u de ergste vervuiling met een vochtige spons en een gangbare ovenreiniger voordat u de Pyro-functie gebruikt.

Activeer de automatische reiniging als er kalkresten aanwezig zijn.

Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Om de functie automatische reiniging te activeren, draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram . De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "Pyro".



Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclis de ruimte luchten.

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	VOORVER- WARMEN	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, vruchtentaart)		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 dun		Ja	MAX	8 - 10	
Pizza op plaat / focaccia		Ja	MAX	10 - 15	
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 220	8 - 10	 
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	230 - 250	10 - 25	 
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		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	
Gebr. varkensvlees met korst 2kg		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	

ACCESSOIRES	 Rooster	 Braadpan op rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water
-------------	---	---	--	---	--

FUNCTIES	 Statisch	 Hete lucht	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 ECO conventioneel
----------	--	--	---	---	--	---

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5
Visfilets/moten		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Worstjes/kebab/ spareribs/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Gebraden 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

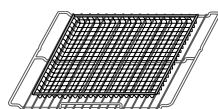
** Draai het gerecht na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

ACCESSOIRES	 Rooster	 Braadpan op rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water	
FUNCTIES	 Statisch	 Hete lucht	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 ECO conventioneel

AIR FRY-BEREIDINGSTABEL

CATEGORIE	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Bevroren voedsel	Diepvriesfrites		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Kipnuggets (diepvries)		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Vissticks		500-700	✓	220	15-20	4 1
Groenten	Vers gepaneerde courgette		400	✓	200	15-20	4 1
	Zelfgemaakte frietjes		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Gemengde groenten		300-800	✓	200	20-35	4 1
Gebraden vlees en vis	Kipfilet		1 - 4 cm	✓	200	20-50	4 1
	Kippenvleugels		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Visfilet		1 - 4 cm	✓	200	15-25	4 1



» Om de speciale Air Fry-lade te kunnen gebruiken, moet deze altijd op het rooster worden geplaatst.

Verdeel de olie gelijkmatig om vers of

zelfgemaakt voedsel te bereiden.

We raden aan een lege bak op L1 toe te voegen om eventuele vetresten op te vangen die tijdens het bakken uit de Air Fry-lade komen.

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

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.

EXTERN OPPERVLAKKIG

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

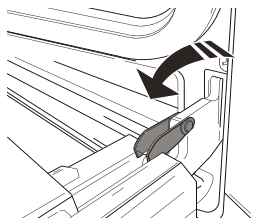
Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

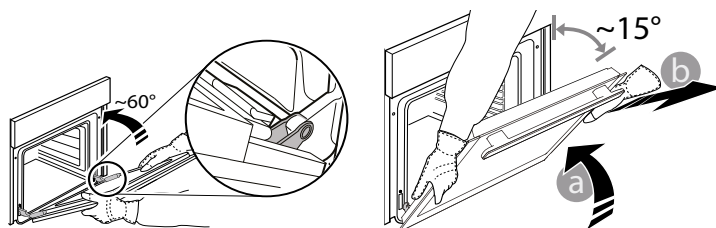
1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



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.

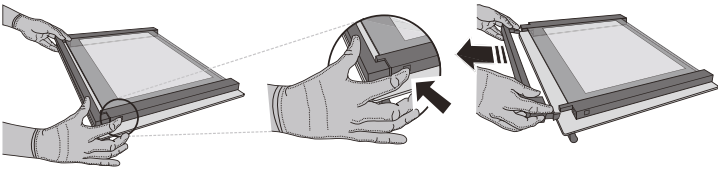
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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).

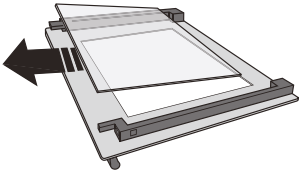
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. - Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

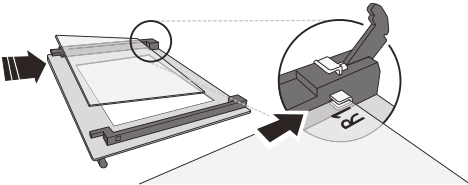
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



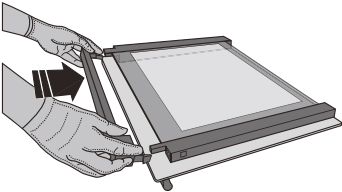
2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.



3. Zet de tussenruit (met merk "1R") op zijn plaats alvorens de binnenruit te plaatsen: 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.

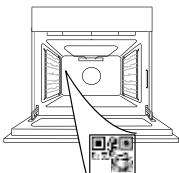


PROBLEEMOPLOSSING

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.

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.

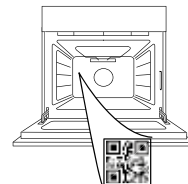


®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.

**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

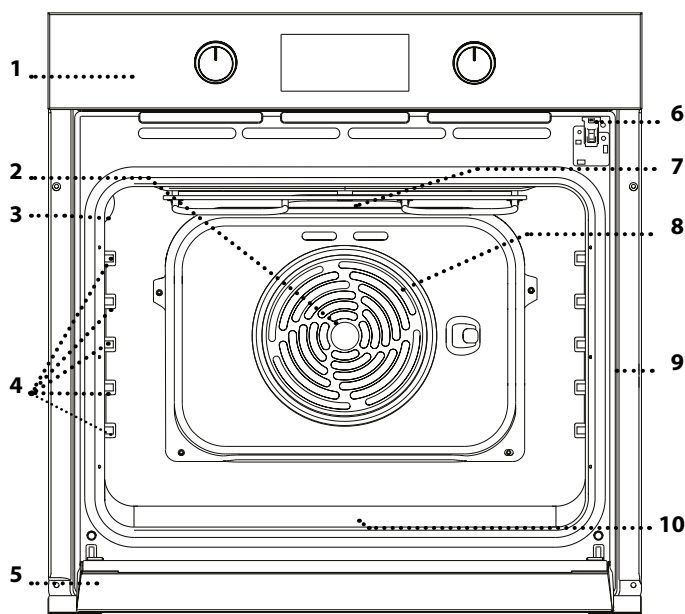
For å få en mer utfyllende assistanse, registrer produktet på www.register10.eu

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

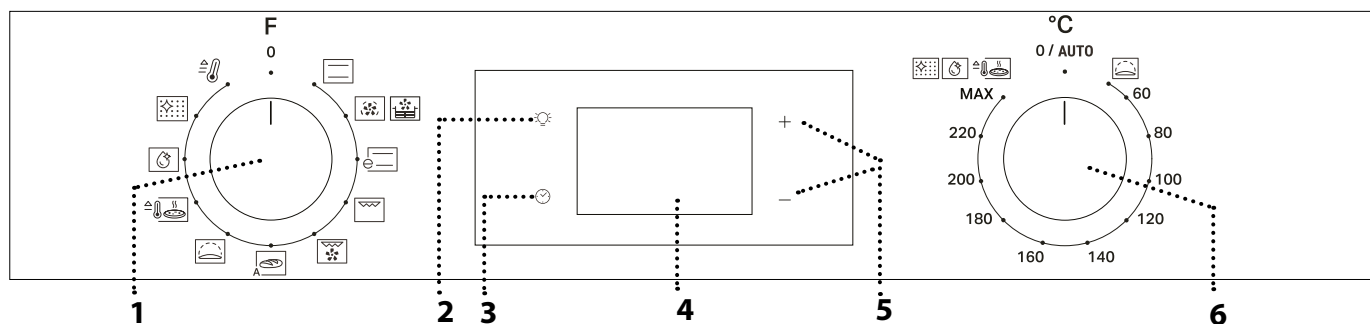
PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Vifte
3. Lampe
4. Glideskinner (nivået er angitt på siden i ovnsrommet)
5. Dør åpen
6. Dørlås (blokkerer døren når automatisk renhold pågår etter etterpå)
7. Øverste varmeelement/grill
8. Rundt varmeelement (ikke synlig)
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Preging for drikkevann

BESKRIVELSE AV

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Skru til posisjonen 0 for å skru av ovnen.

2. LYS

Når ovnen er slått på, trykk  for å slå på eller av lyset i ovnsrommet.

3. STILLE INN TIDEN

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.

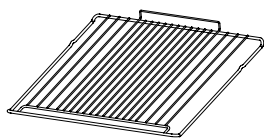
6. TERMOSTATBRYTER

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.

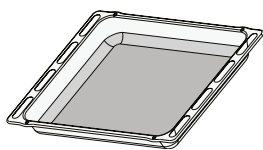
TILBEHØR

RIST



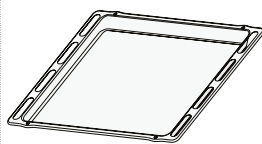
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE *



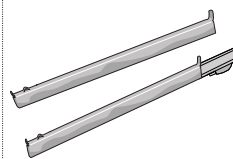
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



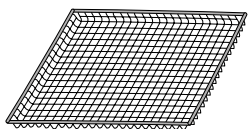
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

LUFTSTEKING-BRETT *



Dette tilbehøret er utviklet for bruk ved tilberedning av mat med Air Fry-funksjonen, og sikrer at maten blir optimalt sprø og knasende. For å bruke, plasser brettet på risten. Den tåler oppvaskmaskin for enkel rengjøring.

* Kun tilgjengelig på noen modeller
Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.
Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

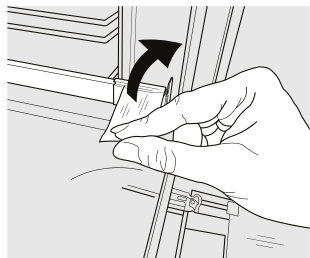
SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

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.

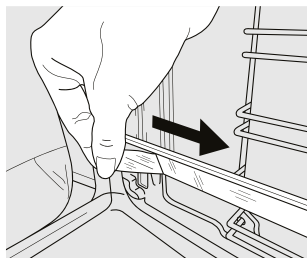
La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.

GLIDESKINNER OG HYLLENES SPOR

Før ovnen tas i bruk, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.



[a]



[b]

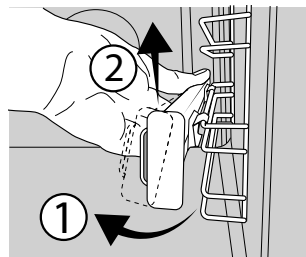
FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]

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).

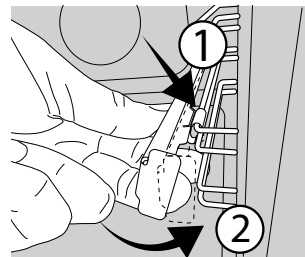
NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]

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]

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

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.

FUNCTIONS (FUNKSJONER)



TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.



TVUNGEN LUFT

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.



AIR FRY

Med Air Fry-funksjonen kan du tilberede mange typer mat med mindre olje, noe som gir deilig sprø og sunne retter. Ovnkammeret varmes opp mens viften sirkulerer varm luft.

For å bruke den, legg maten i ett lag i Air Fry-kurven uten at den overlapper hverandre, og følg instruksjonene i Air Fry-tilberedningstabellen. Plasser brettet på trådhyllen og sett inn et stekebrett på et lavere nivå for å fange opp eventuelle smuler eller drypp.

Unngå å bruke flere bakebrett for å sikre jevn tilberedning.



ØKO-KONVENSJONELL *

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 slukket mens steking pågår, men det kan slås på igjen ved å trykke .



GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker 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.



TURBO GRILL

For å steke store kjøttstykker (lammelår, 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.



BREAD AUTO (BRØD AUTO)

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for brød. For å aktivere funksjonen setter du maten inn i ovnen, stiller termostatkappen på 0 og funksjonsknappen på  -ikonet. For å oppnå best mulig resultat anbefales det å bruke kokeinnstilling 2 eller 3.



SKYLLING

For å hjelpe søt eller salt gjærdeig å heve effektivt. Vri *termostatbryteren* til ikonet for å aktivere denne funksjonen.



PIZZA

Med denne funksjonen kan du lage deilig hjemmelaget pizza, akkurat som på restaurant. Den dedikerte stekesyklusen fungerer på 300 °C, og gir

pizzaen myk inni, sprø i kantene og med en perfekt jevn brunng.



INTELLIGENT RENGJØRING

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For å aktivere funksjonen "Smart Clean" hell 100 -120 ml drikkevann i bunnen av ovnsrommet, vri deretter knotten for valg og termostatbryteren til  ikonet. Det er best å bruke funksjonen i 35'. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringssyklusen.



AUTOMATISK RENHOLD - PYRO

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. For å aktivere denne funksjonen flytt termostatbryteren til  . Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med den virkelige temperaturen som er nådd under rengjøringssyklusen.



RASK FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

FØRSTEGANGS BRUK

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tiden når du slår på apparatet 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 strømbrydd, må du stille inn tiden på nytt.

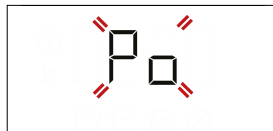
2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Som default er ovnen programmert til å fungere med en effekt høyere enn 3 kW (Hi). For å bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med en strømforsyning i husholdningen på mindre enn 2,9 kW (Lo), må du endre innstillingene.

For å gå til endre meny, vri *valgbryteren* til , vri den

deretter tilbake til 0.

Trykk og hold nede + og – i fem sekunder umiddelbart etter.



Bruk + eller – for å endre innstillingen, trykk deretter og hold  i minst to sekund for å bekrefte.

3. VARM OPP OVNE

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 beskyttelsesplagg 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: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

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 *termostatbryteren* 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 *termostatbryteren*. Funksjonen vil ikke starte dersom *termostatbryteren* er på 0 / AUTO posisjonen (unntatt for PASTRY AUTO (BAKVERK) funksjonen). Du kan stille inn steketid, tiden for stekings slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

3. FORVARMING OG GJENVÆRENDE VARME

Når funksjonen starter, indikerer et akustisk signal og et blinkende ikon  på display at fasen for forvarming er aktivert. Når denne fasen er avsluttet, indikerer et akustisk signal og et ikon som lyser fast  på display at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: på dette punktet, sett inn maten og fortsett steking.

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, bør produktet betraktes som avslått når bryteren 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.



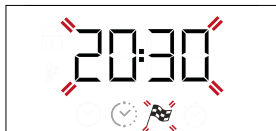
Bruk + eller – for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter  for å bekrefte.

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 begynner å blinke på display.



Bruk + eller - for å velge når du ønsker steking skal avsluttes og trykk for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil forbli værende i pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har stilt inn.

Vennligst merk deg: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri på *valgbyteren* til 0 posisjonen.

Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

AVSLUTTET STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at funksjonen er avsluttet.



Vri *valgbyteren* 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 for å bekrefte. Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette timeren, hold nede helt til ikonet begynner å blinke, bruk deretter - for å stille tiden tilbake på "00:00".

6. AUTOMATISK RENHOLDSFUNKSJON - PYRO

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.

For optimale rengjøringsresultater, fjern det verste smusset med en fuktig svamp og et vanlig ovnsrens før du bruker Pyro-funksjonen.

Unngå å aktivere pyro-syklusen for rensing dersom det er kalkrester til stede.

Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

For å aktivere den automatiske rensefunksjonen, vri *valgbyteren* og *termostatbryteren* til ikonet. Funksjonen aktiveres automatisk, døren er lukket og lyset inne i ovnen er slukket: Display vil vise hvor lang tid som gjenstår, vekselvis med "Pyro".



Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare. Luft godt ut i rommet mens Pyro-syklusen pågår og når den er avsluttet.

. 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: bruk 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 kokings effektiviteten.
- 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	 2
		Ja	160	30 – 50	 2
		Ja	160	40 – 60	 4  1
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
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 Tynn		Ja	MAKS	8 - 10	 2
Brett pizza / Focaccia		Ja	MAKS	10 – 15	 2
Pizza/focaccia		Ja	190 - 220	8 - 10	 4  2
Frossen pizza		Ja	250	10 – 20	 3
		Ja	230-250	10 - 25	 4  2
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		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 / ovnsbakt pasta / cannelloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	 2
Lam/kalvekjøtt/oksekjøtt/ svinekjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	80 – 110	 3
Stekt svinekjøtt med suor 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
Ovnsbakt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	 2

TILBEHØR	 Rist	 Ildfast form på risten	 Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	 langpanne/bakebrett	 Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann
----------	--	--	--	---	--

FUNCTIONS (FUNKSJONER)	 Conventional (Tradisjonell steking)	 Tvungen luft	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 Øko-konvensjonell
---------------------------	--	--	---	---	--	---

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Fylte grønnsaker (tomater, courgettes (squash), auberginer)		Ja	180 – 200	50 - 70	3 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Pølser / kebab/ spareribs / hamburgere		-	250	15 - 30 *	5  4 
Grillet kylling 1-1.3 kg		Ja	200 – 220	55 - 70 **	2  1 
Rå roastbiff 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lammelår/skanter		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 
Fullt 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

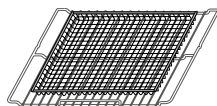
** Snu maten etter at to tredjedeler av steketiden er over (om nødvendig).

*** Estimert steketid: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

TILBEHØR	 Rist	 Ildfast form på risten	 Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	 langpanne/bakebrett	 Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann	
FUNCTIONS (FUNKSJONER)	 Conventional (Tradisjonell steking)	 Tvungen luft	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 Øko-konvensjonell

TABELL FOR LUFTSTEK-TILBEREDNING

KATEGORI	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Frosen mat	Frosne pom. frites		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Frosne kyllingnuggets		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Fiskepinner		500-700	✓	220	15-20	4 1
Vegetables (Grønnsaker)	Ferske panerte squash		400	✓	200	15-20	4 1
	Hjemmelagde pommes frites		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Blandete grønnsaker		300-800	✓	200	20-35	4 1
Kjøtt og fisk	Kyllingbryst		1-4 cm	✓	200	20-50	4 1
	Kyllingvinger		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Panert kotelett		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Fiskefilet		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



» For å kunne brukes, må den spesielle Air Fry-pannen alltid plasseres på risten. Fordel oljen jevnt ved steking av fersk eller hjemmelaget mat.

Vi foreslår at du legger et tomt brett på L1 for å samle opp eventuelle fettrester som kommer fra Air fry-brettet under tilberedningen. For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

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 ovns overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hver bruk, la ovnen avkjøles og deretter rens den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avsetninger 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.

• Hvis det sitter harde flekker på de innvendige overflatene, anbefaler vi å kjøre den automatiske rengjøringsfunksjonen for optimalt rengjøringsresultat. Unngå å aktivere den pyrolysesyklusen dersom det har samlet seg kalkrester. Før syklusen aktiveres, fjern kalkrestene ved å gjøre rent slik det er beskrevet ovenfor.

• Døren kan enkelt fjernes og monteres tilbake på plass for å gjøre det enklere å vaske glasset.

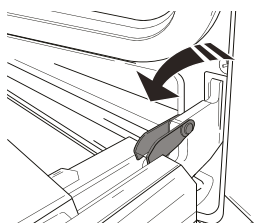
• Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

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.

FJERNING OG DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ PASS

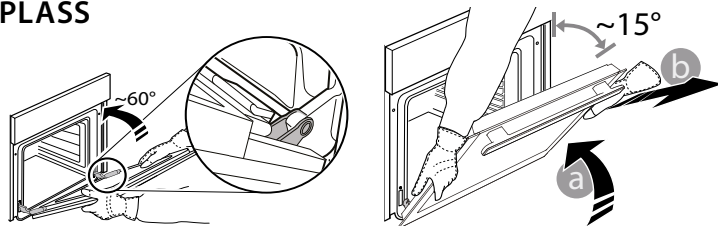
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så godt du kan.

Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den 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).

Sett døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.



3. Monter døren tilbake på plass ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.

4. Senk døren og åpne den helt.

Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.

5. 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.

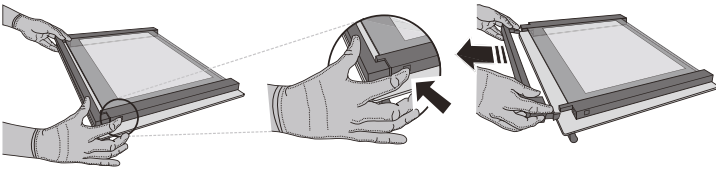
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

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 (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009).

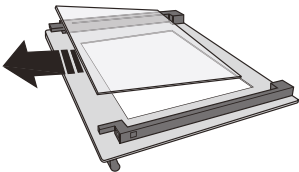
Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. - Ikke ta i pærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

RENHOLD AV DØRENS GLASS

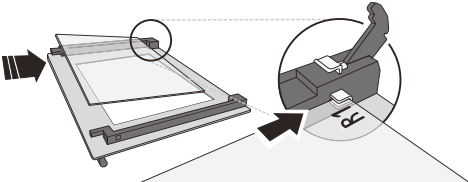
1. Etter at du har fjernet døren og lagt den på et mykt underlag med håndtaket ned, trykker du samtidig på de to holdeklommene og fjerner den øvre kanten av døren ved å dra den mot deg.



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.

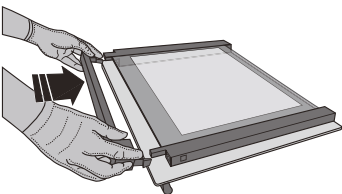


3. Monter mellomglasset tilbake på plass (merket med "1R") før du monterer det innvendige glasset: For å posisjonere glassrutene på riktig måte, påse at "R"-merket kan ses i det venstre hjørnet. Sett først inn den lange siden av glasset som er merket "R" i støttens fester, senk det deretter slik at det når riktig posisjon. Gjenta denne prosedyren for begge glassrutene.



4. Monter den øvre kanten på nytt: Et klikk indikerer at

det er riktig plassert. Påse at pakningen er festet før du monterer døren tilbake på plass.

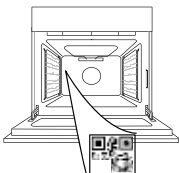


FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnene virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	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.

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.

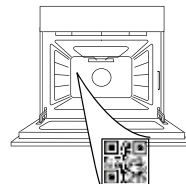
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

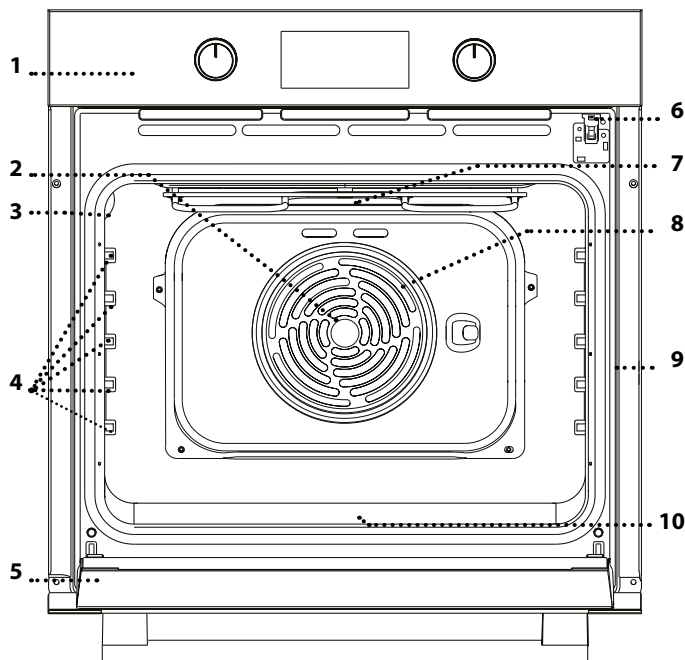


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

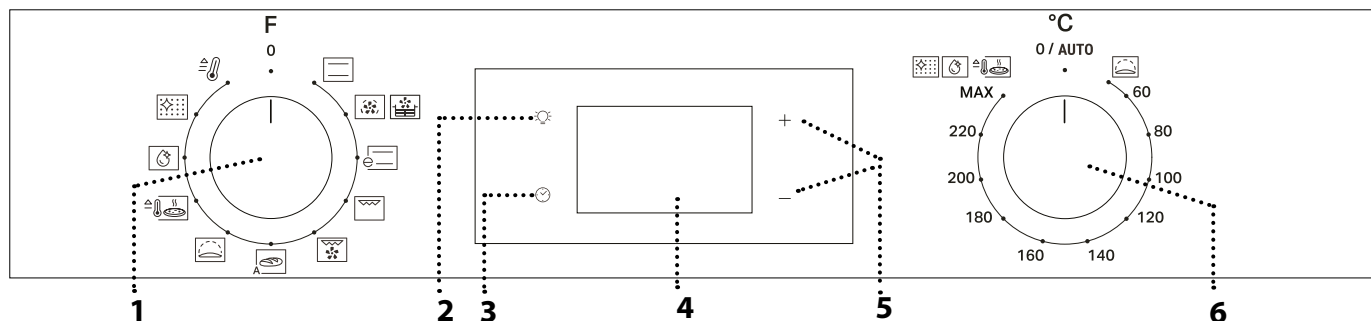


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu)
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Wgłębienie na wodę

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, aby wyłączyć piekarnik.

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.

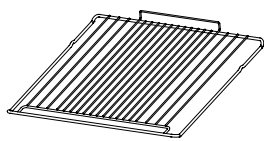
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żadaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

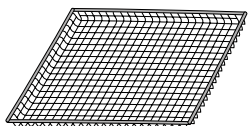
AKCESORIA

RUSZT



Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



To akcesorium jest przeznaczone do gotowania potraw z funkcją Air Fry, zapewniając optymalną świeżość i chrupkość potraw. Aby użyć, umieścić blachę na ruszcie. Produkt można myć w zmywarce, co ułatwia czyszczenie.

* Dostępne tylko w wybranych modelach. Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

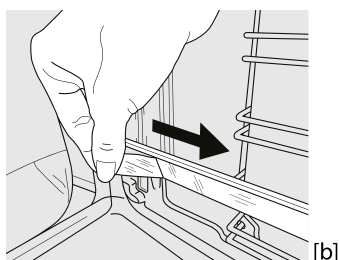
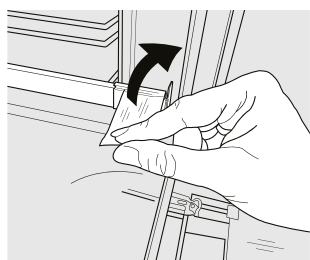
UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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 prowadnicy tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WСУWANE I PROWADNICE PÓŁEK

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

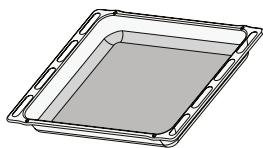


DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odczepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

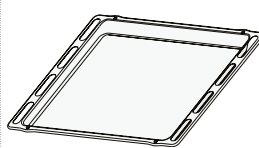
PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



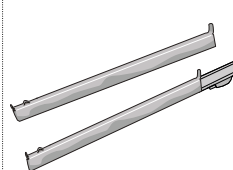
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



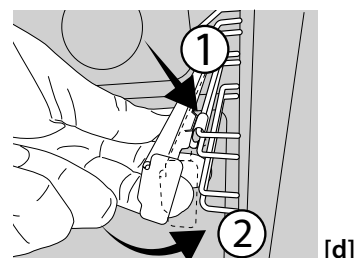
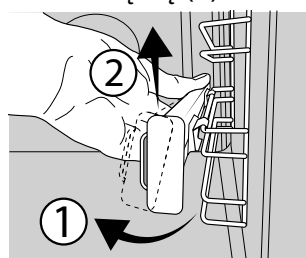
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, 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.

FUNCTIONS (FUNKCJE)



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



FORCED AIR (WYMUSZONY NADMUCH)

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.



AIR FRY

Funkcja Air Fry umożliwia przygotowanie wielu rodzajów potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, co pozwala uzyskać przyjemnie chrupiące i zdrowe dania. Komora piekarnika nagrzewa się, podczas gdy wentylator rozprawdza gorące powietrze.

Aby użyć funkcji, umieścić jedną warstwę jedzenia na koszu Air Fry, unikając nakładania się produktów, i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli gotowania Air Fry. Umieścić blachę na ruszcie i włożyć blachę do pieczenia na niższym poziomie, aby zebrać wszelkie okruszki lub krople.

Unikać używania wielu blach, aby zapewnić równomierne gotowanie.



ECO KONWENCJONALNE*

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.



TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



CHLEB AUTO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby aktywować funkcję, włożyć potrawę do piekarnika, włączyć pokrętkę termostatu na 0 i ustawić pokrętkę funkcji na ikonę



WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Przekręcić pokrętkę termostatu na ikonę, aby aktywować

tę funkcję.



PIZZA

Funkcja ta umożliwia przygotowanie wspaniałej pizzy domowej, jak w restauracji. Dedykowany cykl przygotowywania potraw działa w temperaturze 300°C, dzięki czemu pizza jest miękka w środku, chrupiąca na brzegach i idealnie równomiernie przyrumieniona.



SMARTCLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję „Smart Clean”, nalać 100–120 ml wody pitnej na dno piekarnika, a następnie ustawić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu na ikonę



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE — PYRO

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Aby uruchomić tę funkcję, obrócić pokrętkę termostatu do położenia



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Naciskać  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny.



Użyć + lub -, aby ustawić godzinę, a następnie potwierdzić, wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Użyć + lub -, aby ustawić minuty, a następnie potwierdzić, wciskając .

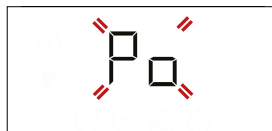
Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany do pracy przy mocy powyżej 3 kW („Hi”). W celu korzystania z piekarnika przy mocy odpowiadającej domowemu zasilaniu elektrycznemu o mocy niższej niż 2,9 kW („Lo”) należy zmienić ustawienia.

Aby przejść do menu ustawień, obrócić *pokrętło wyboru* na pozycję , a następnie obrócić z powrotem na pozycję 0. Następnie natychmiast nacisnąć i przytrzymać + oraz -

przez pięć sekund.



Za pomocą + lub - zmienić ustawienie, następnie nacisnąć i przytrzymać  przez przynajmniej dwie sekundy, aby potwierdzić.

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słyszeć sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żadaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętła wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli pokrętło termostatu będzie ustawione w pozycji 0 / AUTO (za wyjątkiem funkcji CIASTO AUTO). Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

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. Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić

potrawę w piekarniku i rozpocząć jej 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 pokrętłe wyboru znajduje się w pozycji "0".

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS

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 *pokrętło 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 jej czas zakończenia: wcisnąć  i przytrzymać do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i zacznie migać aktualny czas.



Za pomocą + lub – ustawić czas zakończenia pieczenia i zatwierdzić przyciskiem .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętko termostatu* w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając *pokrętko wyboru* na pozycji 0.

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić *pokrętko 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 zaczną migać , ikona 00:00” i „00:00”.



Za pomocą + lub – ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku – zresetować ustawienie czasu do „00:00”.

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro. Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany

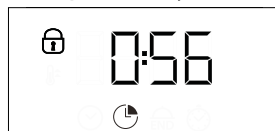
pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki i zwykłego środka do czyszczenia piekarników przed zastosowaniem funkcji czyszczenia Pyro.

Unikać uruchamiania funkcji czyszczenia piro, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję „Pyro” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić *pokrętko wyboru* oraz *pokrętko termostatu* w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

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 reszkowego: 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 reszkowe 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	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	40-60	 
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	
		Tak	160 - 200	40 - 90	 
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25-35	
		Tak	160	25-35	
		Tak	150	35-45	 
Choux buns (Ptiesie)		Tak	180 - 210	30 - 40	
		Tak	180 - 200	35-45	 
		Tak	180 - 200	35-45	  
Bezy		Tak	90	150 - 200	
		Tak	90	140 - 200	 
		Tak	90	140 - 200	  
Pizza na cienkim cieście		Tak	MAKS	8 - 10	
Taca Pizza/Focaccia		Tak	MAKS	10 - 15	
Pizza/Focaccia		Tak	190-220	8 - 10	 
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	
		Tak	230-250	10 - 25	 
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	
		Tak	180 - 200	45-60	 
		Tak	180 - 200	45-60	  
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20-30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	 
		Tak	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190-200	45-65	
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	
Roast pork with crackling (Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórą) 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	100 - 160	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30-45	

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 napełniona 200 ml wody
-----------	---	--	--	--	---

FUNKCJE	 Konwencjonalne	 Termoobieg	 Pizza	 Grill	 Turbogryll	 Eco konwencjonalne
---------	--	--	---	---	--	--

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Warzywa faszerowane (pomidory, (courgettescukinie), aubergines (bakłażany))		Tak	180 - 200	50 - 70	3
Tosty		5'	250	2-6	5
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski / kebab / żeberka / hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55-70 **	2 1
Befsztyk krwisty 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

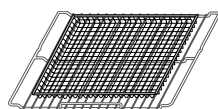
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

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 napełniona 200 ml wody
FUNKCJE					
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Grill	Turbogrill
					Eco konwencjonalne

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

KATEGORIA	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM I AKCESORIA
Mrożona żywność	Mrożone frytki		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Kawałki kurczaka mrożone		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Paluszki rybne		500-700	✓	220	15-20	4 1
Warzywa	Panierowana świeża cukinia		400	✓	200	15-20	4 1
	Frytki domowe		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Warzywa mieszane		300-800	✓	200	20-35	4 1
Mięso i ryby	Pierś z kurczaka		1-4 cm	✓	200	20-50	4 1
	Skrzydółka z kurczaka		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Kotlet panierowany		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Filet rybny		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



rozprowadzić olej.

Podczas korzystania ze specjalnej tacy do smażenia bez tłuszczu Air Fry należy zawsze umieszczać ją na ruszcie.
W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw należy równomiernie

Zalecamy umieszczenie pustej blachy na poziomie 1, aby zebrać ewentualne pozostałości tłuszczu spływające z tacy Air Fry podczas pieczenia.
Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej,

szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że

piekarnik został odłączony od zasilania.

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. Wytrzeć do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia spowodowane przez resztki 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.

• Jeśli we wnętrzu piekarnika występują uporczywe zabrudzenia, dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.

• Drzwiczki można łatwo usunąć i ponownie zamontować, aby ułatwić czyszczenie szyby.

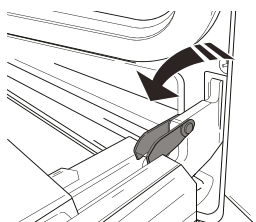
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

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 usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

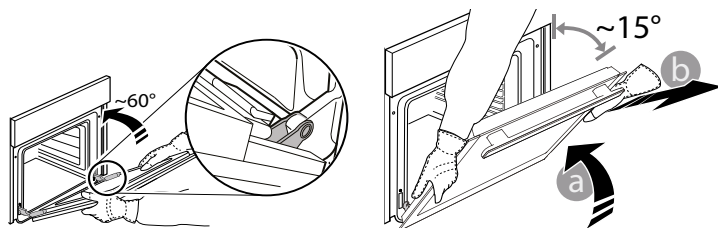
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz 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 powyżej opisane czynności.

WYMIANA ŻARÓWKI

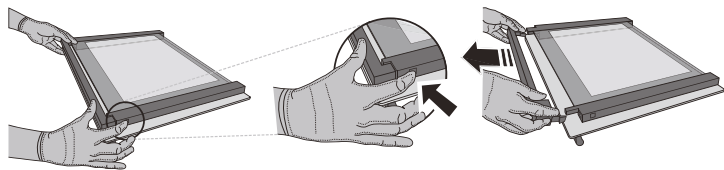
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

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 oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

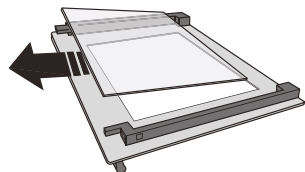
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

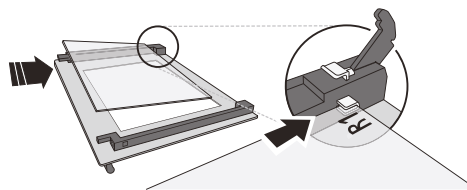
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



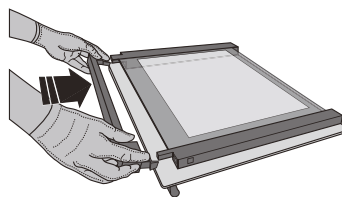
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Przed umieszczeniem szyby wewnętrznej z powrotem na miejscu należy najpierw zamontować szybę środkową (zaznaczoną „1R”): 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.

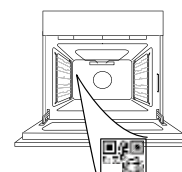


ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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.

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.

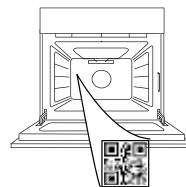


®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.


OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL

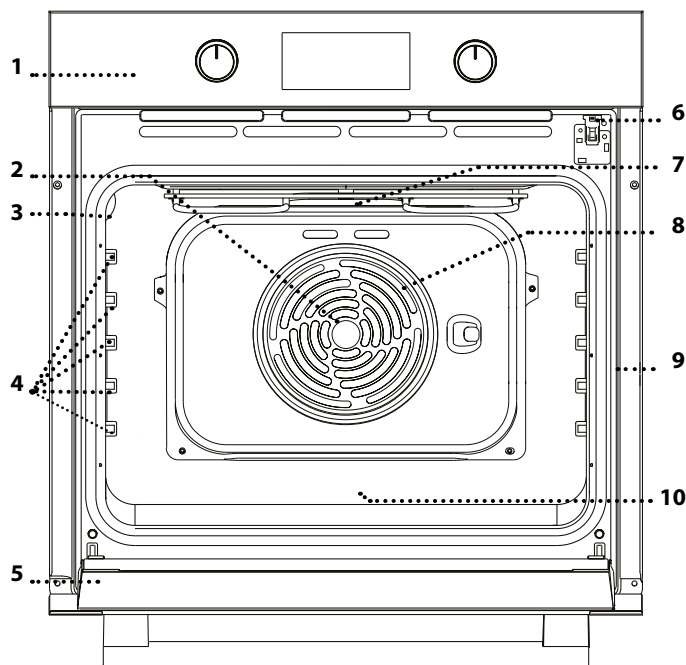
Para receber uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.register10.eu

**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU
APARELHO**



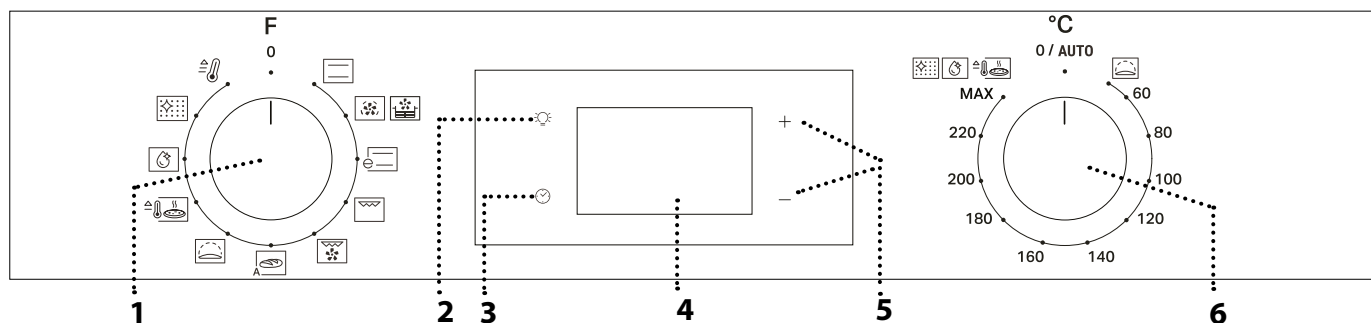
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de comandos
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Bloqueio da porta (tranca a porta durante e após a limpeza automática)
7. Resistência superior /grill
8. Resistência circular (não visível)
9. Placa de identificação (não remover)
10. Reentrância para água potável

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 o botão  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.

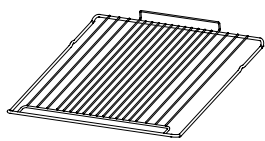
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

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.

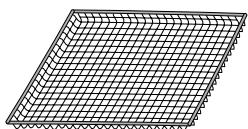
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO AIR FRY *



Este acessório foi concebido para ser utilizado quando se cozinham alimentos com a função Air Fry, assegurando uma crocância e uma textura ótimas para os seus alimentos. Para utilizar, coloque o tabuleiro na grelha metálica. Pode ser lavado na máquina de lavar louça para facilitar a limpeza.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

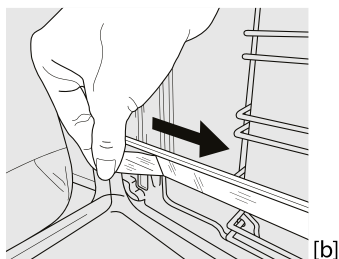
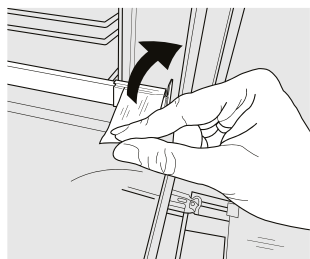
COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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.

PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

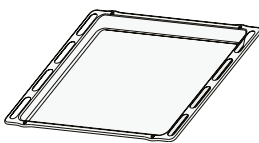
Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corredeiras.



REMOÇÃO DAS CORREDEIAS [c]

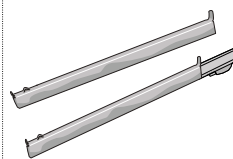
Puxe a parte inferior da corredeira para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corredeiras para cima,

TABULEIRO PARA ASSAR *



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*

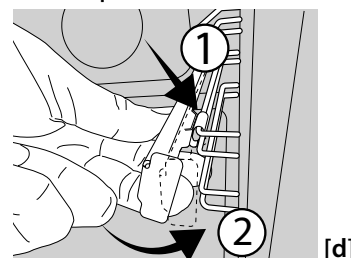
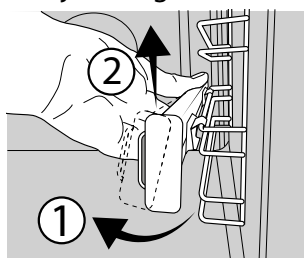


Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDEIAS [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).



REMOVER 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.

FUNCTIONS (FUNÇÕES)



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



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.



AIR FRY

A função Air Fry permite-lhe cozinhar muitos tipos de alimentos com menos óleo, resultando em pratos agradavelmente estaladiços e saudáveis. A cavidade do forno aquece enquanto a ventoinha faz circular o ar quente.

Para utilizar, coloque os alimentos numa única camada no cesto Air Fry, evitando qualquer sobreposição, e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry. Coloque o tabuleiro na grelha metálica e insira um tabuleiro de ir ao forno a um nível inferior para recolher quaisquer migalhas ou gotas.

Evite utilizar vários tabuleiros para garantir uma cozedura uniforme.



ECO CONVENCIONAL *

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 .



GRELHADOR

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 (pernas, rosbife, 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.



BREAD AUTO (PÃO AUTO)

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para ativar a função, coloque os alimentos no forno, rode o botão do termóstato para a posição 0 e o botão de função para o ícone «  ». Para obter os melhores resultados, recomenda-se utilizar o nível de cozedura 2 ou 3.



LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o *botão do termóstato* para o respetivo ícone.



PIZZA

Esta função permite-lhe preparar uma excelente pizza caseira, tal como num restaurante. O ciclo de cozedura específico funciona a 300 °C, garantindo uma pizza macia no interior, estaladiça nas bordas e com uma douradura perfeitamente uniforme.



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 na parte inferior do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone . Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.



LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Para ativar esta função mova o botão do termóstato para . A posição do ícone não corresponde à temperatura real atingida durante o ciclo de limpeza.



PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

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 os minutos e prima para confirmar.

Nota: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

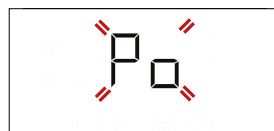
2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 3 kW ("Hi") por predefinição. Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), será necessário alterar as definições do mesmo.

Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o *botão seletor* para  e, em seguida, rode-o novamente para 0.

Logo de seguida, prima e mantenha premido + e -

durante cinco segundos seguintes.



Utilize + ou - para alterar a definição e, em seguida, prima  sem soltar durante pelo menos dois segundos para confirmar.

3. 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.

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 (exceto para a função PASTRY AUTO). Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

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 foi ativada. Terminada a fase de preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-

aquecimento estar concluído 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 encontre 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 a hora de fim da cozedura pretendida e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o **botão do termóstato** para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Lembre-se: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o **botão seletor** para a posição 0.

A funcionalidade de atraso no 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 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.

Mantenha o ícone  premido até que os ícones  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.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize - para repor o tempo para "00:00".

6. FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova a sujidade mais incrustada com uma esponja húmida e um produto de limpeza comum para fornos antes de

utilizar a função Pyro.

Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário.

Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Para ativar a função de limpeza automática, rode o **botão seletor** e o **botão do termóstato** para o ícone . A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".



Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste painéis 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	PRÉ-AQUE-CIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	40 - 60	 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	
		Sim	160 - 200	40 - 90	 
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	
		Sim	160	25 - 35	
		Sim	150	35 - 45	 
Massa "choux"		Sim	180 - 210	30 - 40	
		Sim	180 - 200	35 - 45	 
		Sim	180 - 200	35 - 45	  
Merengues		Sim	90	150 - 200	
		Sim	90	140 - 200	 
		Sim	90	140 - 200	  
Pizza fina		Sim	MÁX	8 - 10	
Pizza em tabuleiro / Focaccia		Sim	MÁX	10 - 15	
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 220	8 - 10	 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	
		Sim	230-250	10 - 25	 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	
		Sim	180 - 200	45 - 60	 
		Sim	180 - 200	45 - 60	  
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	
		Sim	180 - 190	20 - 40	 
		Sim	180 - 190	20 - 40	  
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Porco assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	

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	
FUNCTIONS (FUNÇÕES)	 CONVENCIONAL	 Ar forçado	 Pizza	 Grelhar	 Turbo grill	 ECO Convencional

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUE- CIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))		Sim	180 - 200	50 - 70	3 
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3  
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

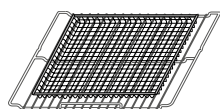
** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

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	
FUNCTIONS (FUNÇÕES)	 Convencional	 Ar forçado	 Pizza	 Grelhar	 Turbo grill	 ECO Convencional

TABELA DE COZEDURA PARA FRITAR

CATEGORIA	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Alimentos congelados	Batatas fritas congeladas		500-700	✓	200	20 - 30	 3 1
	Nuggets de frango congelados		500-700	✓	200	15-20	 4 1
	Palitos de peixe		500-700	✓	220	15-20	 4 1
Legumes	Courgette fresca panada		400	✓	200	15-20	 4 1
	Batatas fritas caseiras		300-800	✓	200	25-40	 4 1
	Legumes mistos		300-800	✓	200	20-35	 4 1
Carne e Peixe	Peito de frango		1-4 cm	✓	200	20-50	 4 1
	Asas de frango		200-800	✓	220	20-40	 4 1
	Costeleta à milanesa		1-4 cm	✓	220	15-40	 4 1
	Filete de peixe		1-4 cm	✓	200	15-25	 4 1



» Para ser utilizada, a bandeja especial para fritadeira sem óleo tem de ser sempre colocada na grelha.

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhar o óleo uniformemente.

Sugerimos que adicione um tabuleiro vazio no L1 para recolher eventuais resíduos de gordura provenientes do tabuleiro Air fry

durante a cozedura.

Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

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.

• Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário. Antes de ativar, realize uma limpeza do calcário de acordo com os procedimentos acima.

• A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.

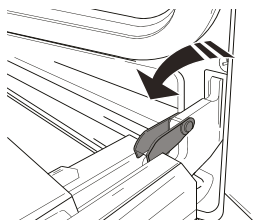
• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

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.

REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

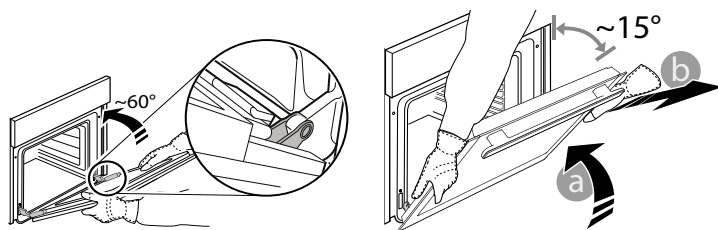
1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



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 macia.



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

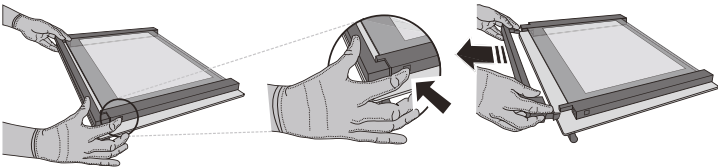
1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

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).

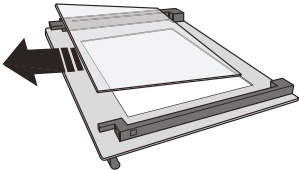
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.
- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

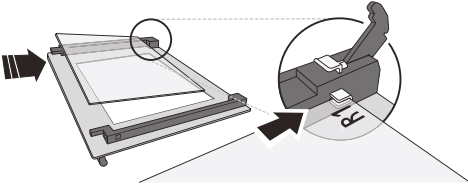
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



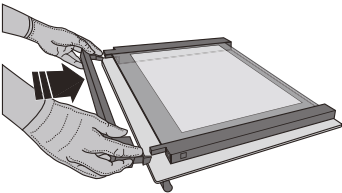
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Voltar a colocar o painel intermédio (marcado com "1R") antes de voltar a colocar 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 esta 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.

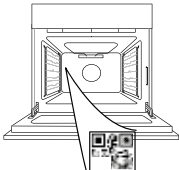


RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

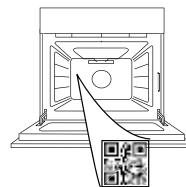
- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visite o nosso site **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Produzido sob licença.

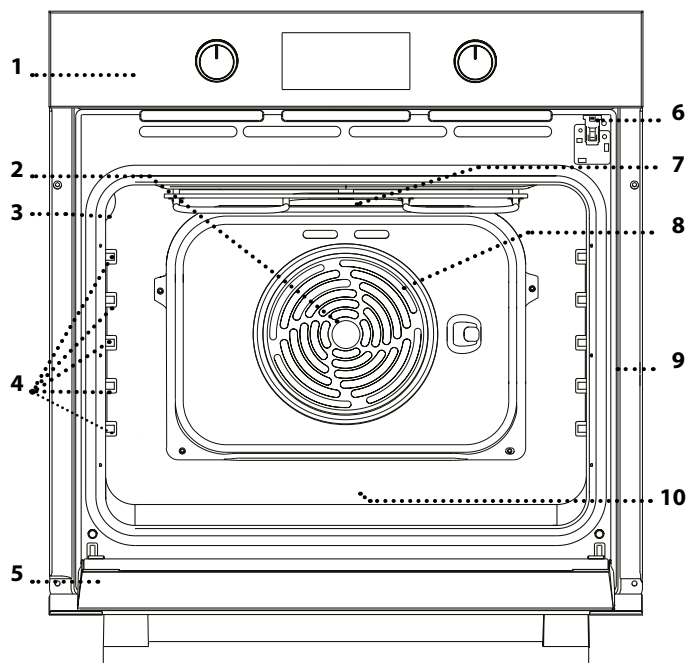

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

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.

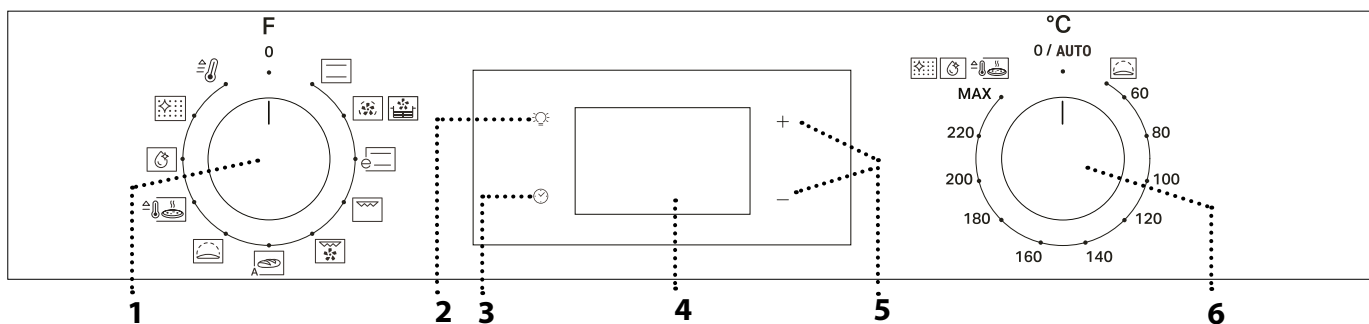
DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Încuietoare ușă (blochează ușa în timpul procesului de curățare automată și după acesta)
7. Rezistență superioară/grill
8. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Locaș pentru apă potabilă

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, porniri temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

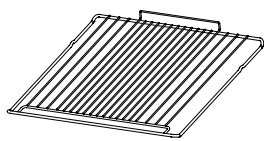
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

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.

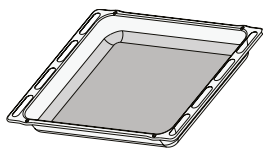
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



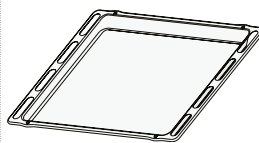
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



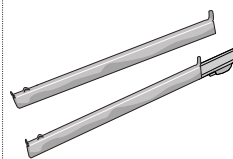
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



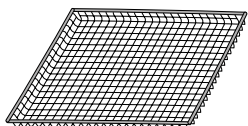
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE AER CALD*



Acest accesoriu este conceput pentru a fi utilizat atunci când gătiți alimente cu funcția Air Fry, asigurând o textură crocantă optimă pentru mâncarea dumneavoastră. Pentru utilizare, așezați tava pe grătarul metalic. Pentru o curățare ușoară, se poate spăla în mașina de spălat vase.

* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

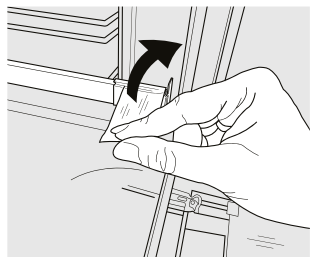
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

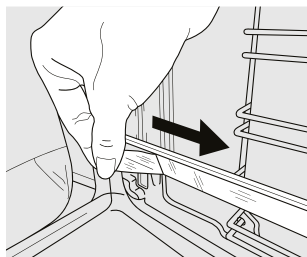
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil. Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GRĂȚARE 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]

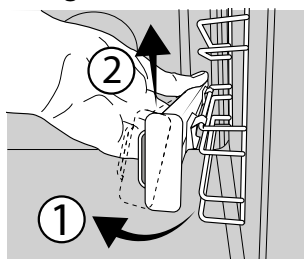
DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele

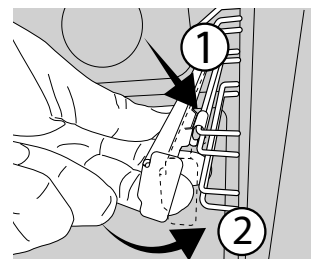
superioare (2).

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).



[c]



[d]

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.

FUNCȚII



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



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.



PRĂJIRE CU AER

Funcția Air Fry vă permite să gătiți multe tipuri de alimente cu mai puțin ulei, rezultând mâncăruri cu o textură crocantă plăcută și sănătoase. Interiorul cuptorului se încălzește în timp ce ventilatorul circulă aerul cald.

Pentru utilizare, așezați alimentele într-un singur strat pe coșul Air Fry, evitând suprapunerea, și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu aer cald. Așezați tava pe grătarul metalic și introduceți o tavă de copt la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri sau picături.

Evitați utilizarea mai multor tăvi pentru a asigura prepararea uniformă.



ECO CONVENȚIONAL *

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 fripturilor, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. 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.



GRILL TURBO

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, 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.



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.



DOSPIRE

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor

dulci sau picante. Rotiți *butonul termostatului* la pictograma aferentă pentru activarea acestei funcții.



PIZZA

Cu această funcție puteți prepara acasă pizze excelente, la fel de gustoase ca la restaurant. Ciclul de preparare dedicat funcționează la o temperatură de 300 °C, astfel încât pizza să fie pufoasă la interior, crocantă pe margini și rumenită uniform.



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 „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'. Activați funcția când cuptorul este rece. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.



CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Pentru a activa această funcție, deplasați butonul termostatului la . Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura reală atinsă în timpul ciclului de curățare.



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

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.

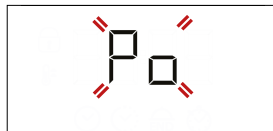
Vă rugăm să rețineți următoarele: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

În mod implicit, cuptorul este programat să funcționeze la o putere mai mare de 3 kW (Hi - Nivel ridicat). Pentru a utiliza cuptorul la o putere care este compatibilă cu o rețea de alimentare cu energie a locuinței mai mică de 2,9 kW (Lo - Redus), va trebui să modificați setările.

Pentru a accesa meniul de modificare, rotiți *butonul de selectare* în poziția , apoi rotiți-l înapoi în poziția . Apăsați și mențineți apăsat + și - timp de cinci

secunde imediat după aceasta.



Utilizați + sau - pentru a modifica setarea, apoi apăsați și mențineți apăsat  cel puțin câteva secunde pentru a confirma.

3. 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.

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: 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 **O / AUTO** (cu excepția FUNCȚIEI AUTOMATE PENTRU PRODUSE DE PATISERIE). Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipearea pictogramei  pe afișaj. La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei  pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

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 „0”.

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATA

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  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 la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția „0”.

Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Grill Turbo.

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  până când pictograma  și cifrele „00:00” și „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați - pentru a reseta ora la „00:00”.

6. FUNCȚIE DE CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.
Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate

arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru rezultate optime de curățare, înainte de a utiliza funcția Pyro îndepărtați depunerile grosiere folosind un burete umed și un agent de curățare standard pentru cuptoare.

Evitați activarea ciclului de curățare Pyro în prezența reziduurilor de calcar.

Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Pentru a activa funcția de curățare automată, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la  pictogramă. Funcția va fi activată automat, ușa va fi blocată și becul din interiorul cuptorului se va stinge: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „Pyro”.



Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâți 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	PREÎNCĂL-ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Torturi dospite)		Da	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	40 - 60	4  1 
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 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 subțire		Da	MAX	8 - 10	2 
Tavă pentru pizza/Focaccia		Da	MAX	10 - 15	2 
Pizza/Focaccia		Da	190 - 220	8 - 10	4  2 
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4  2 
Plăcinte (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 

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	
FUNCȚII	 Convențional	 Aer forțat	 Pizza	 Grill	 Grill Turbo	 Eco convențional

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂL- ZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Legume umplute (roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 70	3
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		—	230 - 250	15 - 30 *	4 3
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

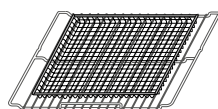
** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

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	
FUNCȚII	 Conventional	 Aer forțat	 Pizza	 Grill	 Grill Turbo	 Eco conventional

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

CATEGORIE	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Alimente congelate	Cartofi prăjiți, congelați		500-700	✓	200	20-30	 3  1
	Crochete de pui congelate		500-700	✓	200	15-20	 4  1
	Crochete de pește		500-700	✓	220	15-20	 4  1
Legume	Dovleci proaspeți cu pesmet		400	✓	200	15-20	 4  1
	Cartofi prăjiți		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Legume mixte		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Carne și pește	Piept de pui		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Aripioare de pui		200-800	✓	220	20-40	 4  1
	Cotlet pane		1-4 cm	✓	220	15-40	 4  1
	File de pește		1-4 cm	✓	200	15-25	 4  1



» Pentru utilizare, tava specială Air Fry trebuie așezată întotdeauna pe grătarul metalic.
Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți uniform uleiul.

Vă sugerăm să adăugați o tavă goală pe L1 (Nivelul 1) pentru a colecta

eventualele reziduuri de grăsime provenite de la tava Air Fry în timpul preparării.

Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

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 cu o lavetă uscată.

Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o

lavetă sau un burete.

• În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare. Evitați activarea ciclului de curățare Pyrolytic în prezența reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizați curățarea calcarului conform descrierii de mai sus.

• Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.

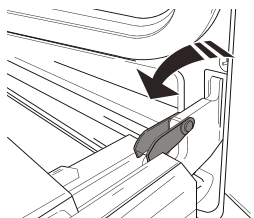
• Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.

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.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

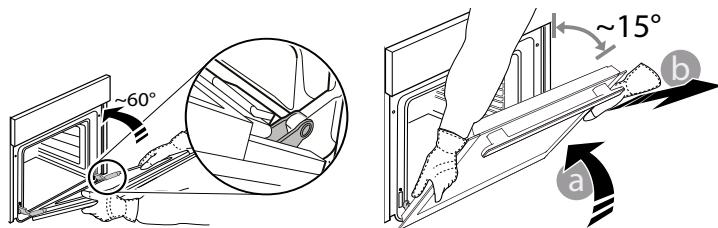
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



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.

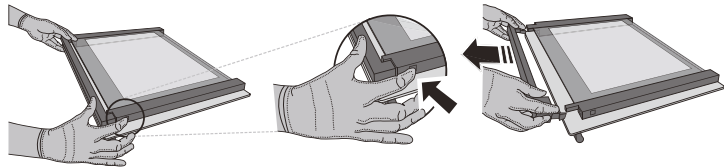
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

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).

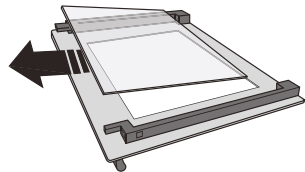
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

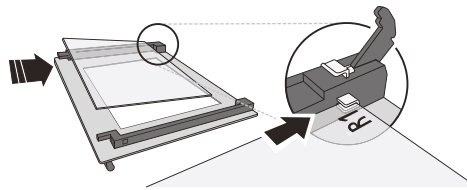
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



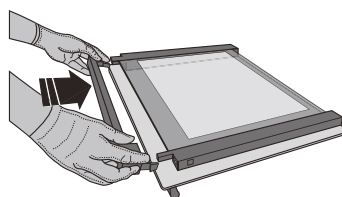
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „1R”) 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.

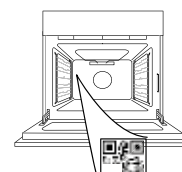


REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

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.

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.



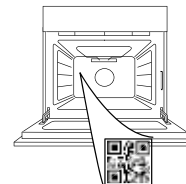
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licență.



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

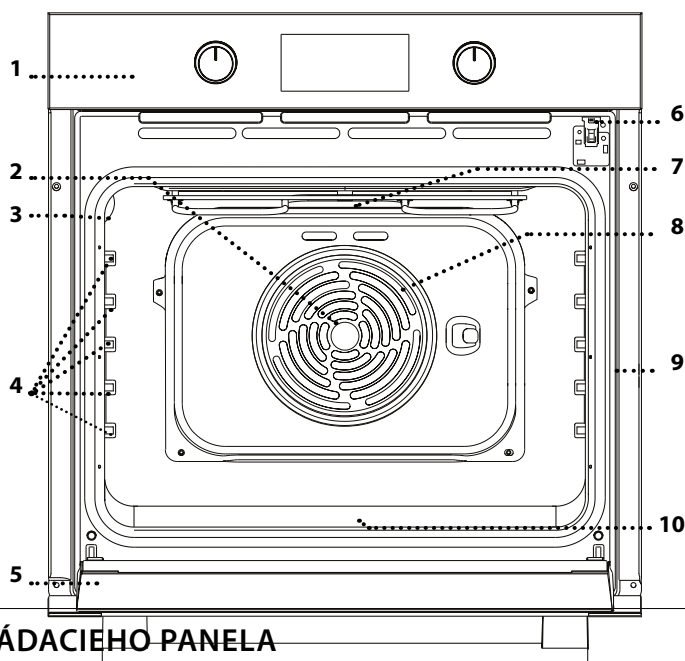
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte svoj spotrebič na www.register10.eu

**VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI**



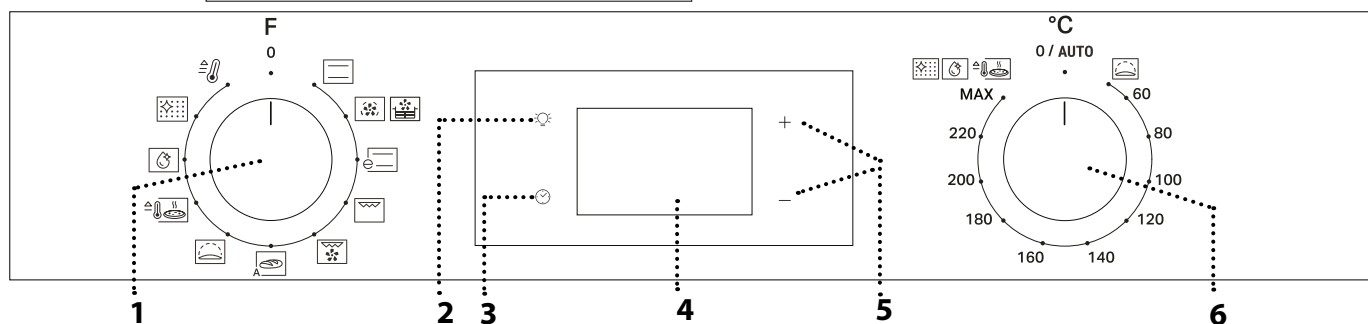
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvetlenie
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Zámok dverí (uzamkne dvere, keď prebieha automatické čistenie, a po ňom)
7. Horné vykurovacie teleso/gril
8. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
9. Výrobný štítok (neodstraňujte)
10. Priehlbina na pitnú vodu

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.

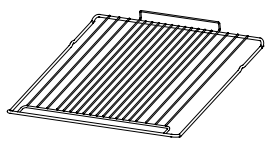
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

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.

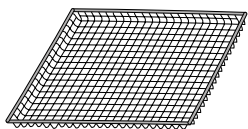
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Toto príslušenstvo je určené na použitie pri príprave jedál s funkciou Air Fry, ktorá zaručuje optimálnu chrumkavosť a krehkosť jedla. Ak chcete zásobník používať, položte ho na drôtenú policu. Príslušenstvo je vhodné na umývanie v umývačke riadu, čo uľahčuje čistenie.

* K dispozícii len pri niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

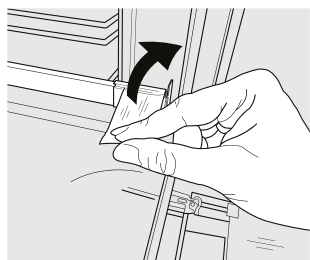
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

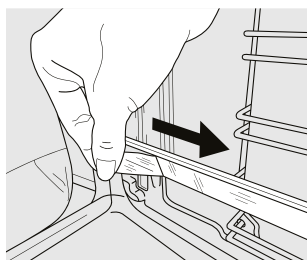
Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz. Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY

Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



[a]

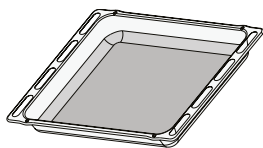


[b]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

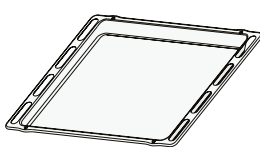
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvný bežec nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



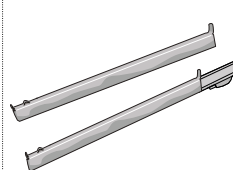
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

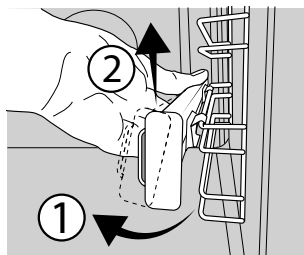
POSUVNÉ BEŽCE *



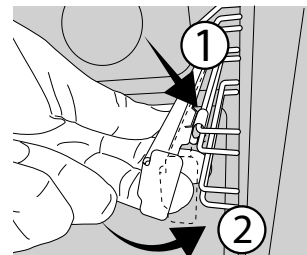
Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).



[c]



[d]

VYBERANIE 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.

FUNCTIONS (FUNKCIE)



STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



AIR FRY

Funkcia Air Fry vám umožní pripravovať mnohé druhy jedál s menším množstvom oleja, vďaka čomu budú pokrmy príjemne chrumkavé a zdravé. Dutina rúry sa zahrieva, zatiaľ čo ventilátor cirkuluje horúci vzduch.

Pri používaní umiestnite potraviny do koša Air Fry v jednej vrstve, aby sa neprekrývali, a postupujte podľa pokynov v tabuľke na prípravu pokrmov Air Fry. Plech položte na drôtenú policu a na nižšiu úroveň vložte plech na pečenie, aby ste zachytili prípadné omrvinky alebo kvapky.

Nepoužívajte viacero plechov, aby ste zabezpečili rovnomerné varenie.



ECO STATICKÝ OHREV *

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabráňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto ECO 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 odkvapkávacu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať odkvapkávacu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



BREAD AUTO (CHLIEB AUTO)

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Na aktiváciu funkcie vložte jedlo do rúry, otočte gombíkom termostatu na 0 a gombíkom funkcií na ikonu . Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča použiť úroveň varenia 2 alebo 3.



KYSNUTIE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Aby ste túto funkciu zapli, otočte *gombík termostatu* na ikonu.



PIZZA

Táto funkcia vám umožní pripraviť vynikajúcu

domácu pizzu, ako v reštaurácii. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote 300 °C, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.



SMARTCLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiacieho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 -120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonu . Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Poloha ikony nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiacieho cyklu.



AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Na aktivovanie tejto funkcie otočte gombík termostatu na . Poloha ikony nezodpovedá skutočnej teplote dosiahnutej počas čistiacieho cyklu.



RÝCHLE PREDHRIATIE

Na rýchly predohrev rúry.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas. Stláčajte ☺, kým na displeji nezačne blikáť ikonka ☺ a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo – nastavte hodinu a stlačte ☺ na potvrdenie. Začnú blikáť číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo – nastavte minúty a stlačte ☺ na potvrdenie.

Upozornenie: Keď bliká ikonka ☺, napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

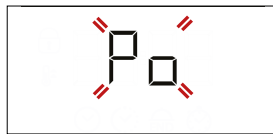
2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je štandardne naprogramovaná na výkon vyšší ako 3 kW (Hi). Ak chcete používať rúru pri výkone kompatibilnom s dodávkou energie do domácnosti, ktorá je nižšia ako 2,9 kW (Lo), budete musieť zmeniť nastavenia.

Do ponuky zmeny sa dostanete otočením *voliaceho*

gombíka na ☺, potom naspäť na 0.

Bezprostredne potom stlačte a podržte + a – na 5 sekúnd.



Pomocou + alebo – zmeníte nastavenie, potom na potvrdenie aspoň na 5 sekúnd stlačte a podržte ☺.

3. 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.

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 (iba pri funkcii MÚČNIKY AUTO). Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLLO

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka ☺ na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiacia ikonka ☺ na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením 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 blikáť ikonka ☺ a „00:00“.



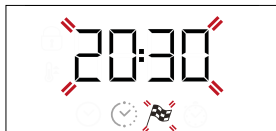
Pomocou + alebo – nastavte požadovaný čas pečenia a potom stlačte ☺ na potvrdenie.

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 blikáť 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 blikáť 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, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením *voliaceho gombíka* do polohy 0.

Funkcia oneskorenia spustenia nie je k dispozícii 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 aktivovaný, 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 blikáť 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.

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním , až kým ikonka nezačne blikáť, potom pomocou – resetujte čas na „00:00“.

6. FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA – PYRO

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou a bežným čistiacim prostriedkom na rúry.

Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa.

Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Na aktivovanie funkcie automatického čistenia otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonu .

Funkcia sa aktivuje automaticky, dvierka sa zamknú a osvetlenie rúry sa vypne: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.



Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

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 zabráňuje 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 PRÍSLUŠEN- STVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	40 – 60	 
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	
		Áno	160 – 200	40 – 90	 
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35	
		Áno	160	25 – 35	
		Áno	150	35 – 45	 
Choux buns (Odpalované cesto)		Áno	180 – 210	30 – 40	
		Áno	180 – 200	35 – 45	 
		Áno	180 – 200	35 – 45	  
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	
		Áno	90	140 – 200	 
		Áno	90	140 – 200	  
Tenká pizza		Áno	MAX	8 – 10	
Pizza na plechu / Focaccia		Áno	MAX	10 – 15	
Pizza / focaccia		Áno	190 – 220	8 – 10	 
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	
		Áno	230 – 250	10 – 25	 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	
		Áno	180 – 200	45 – 60	 
		Áno	180 – 200	45 – 60	  
Lístkové cesto/odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	 
		Áno	180 – 190	20 – 40	  
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	
Jahňacina / telacina / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	
Kurča / králik / kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	
Morka/hus 3 kg		–	190 – 200	100 – 160	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	

PRÍSLUŠENSTVO	 Drôtený rošt	 Nádoba na pečenie	 Plech na pečenie/ Nádoba na odkvapkávanie/ nádobu na pečenie na rošte	 Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	 Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie s 200 ml vody
---------------	--	---	---	--	---

FUNCTIONS (FUNKCIE)	 Statický ohrev	 Horúci vzduch	 Pizza	 Gril	 Turbo gril	 Eco statický ohrev
------------------------	--	---	---	--	--	--

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Plnená zelenina (paradajky, courgettes (cukety), aubergines (baklažány))		Áno	180 – 200	50 – 70	3
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybíe 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

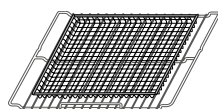
** Po uplynutí dvoch tretín času prípravy jedlo obráťte (ak je to potrebné).

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/ Nádoba na odkvapkávajúcu nádobu alebo nádobu na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávajúcu plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávajúcu plech na pečenie s 200 ml vody
FUNCTIONS (FUNKCIE)					
	Statický ohrev	Horúci vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril
					Eco statický ohrev

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

KATEGÓRIA	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Mrazené potraviny	Mrazené zemiakové hranolčeky		500-700	✓	200	20 – 30	
	Mrazené kuracie nugetky		500-700	✓	200	15 – 20	
	Rybie tyčinky		500-700	✓	220	15 – 20	
Zelenina	Čerstvá obaľovaná cuketa		400	✓	200	15 – 20	
	Domáce hranolčeky		300-800	✓	200	25 – 40	
	Zmiešaná zelenina		300-800	✓	200	20 – 35	
Mäso a ryby	Kuracie prsia		1 – 4 cm	✓	200	20 – 50	
	Kuracie krídla		200-800	✓	220	20 – 40	
	Rezeň v strúhanke		1 – 4 cm	✓	220	15 – 40	
	Rybie filé		1 – 4 cm	✓	200	15 – 25	



» Špeciálny podnos Air Fry musí byť pri použití vždy umiestnený na drôtovej polici.
Pri varení čerstvých alebo domácich potravín olej

rovnomerne rozotrite.
Odporúčame vložiť prázdny plech na L1 na zachytenie prípadných zvyškov tuku z plechu Air fry počas prípravy jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

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 mikrovlákná. 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 mikrovlákná.

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.

• Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia. Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa. Pred aktivovaním očistite od vodného kameňa, ako je opísané vyššie.

• Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.

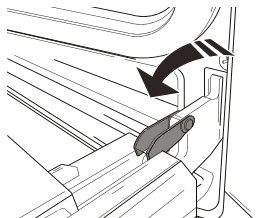
• Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR (DEMONTÁŽ A OPĽTOVNÁ MONTÁŽ DVIEROV)

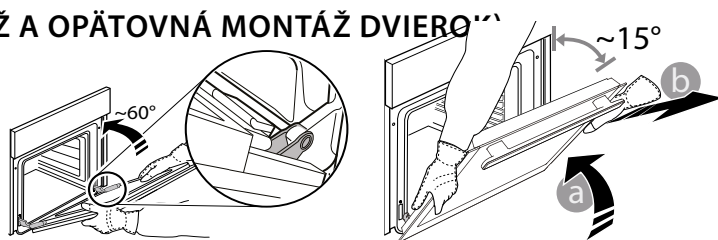
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a sťahujte úchytky, kým nebudú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide.

Pevne dvierka chytte oboma rukami – nedržte ich za rúkav. 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.

Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno 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.

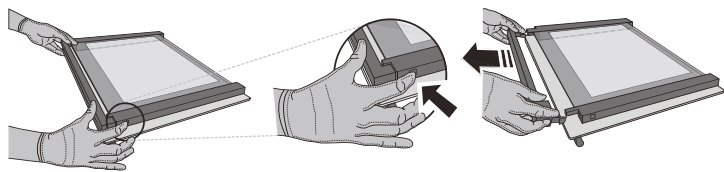
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

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).

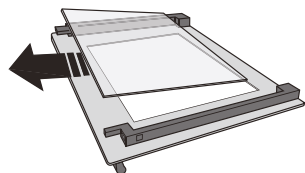
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

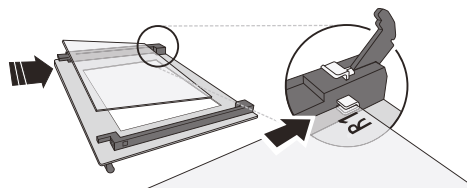
1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.

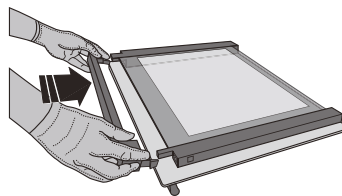


3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „1R“) a potom vnútornú: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



4. Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve

sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



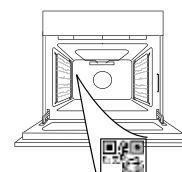
RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
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.

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.

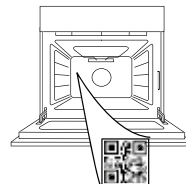
®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.



**HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL**

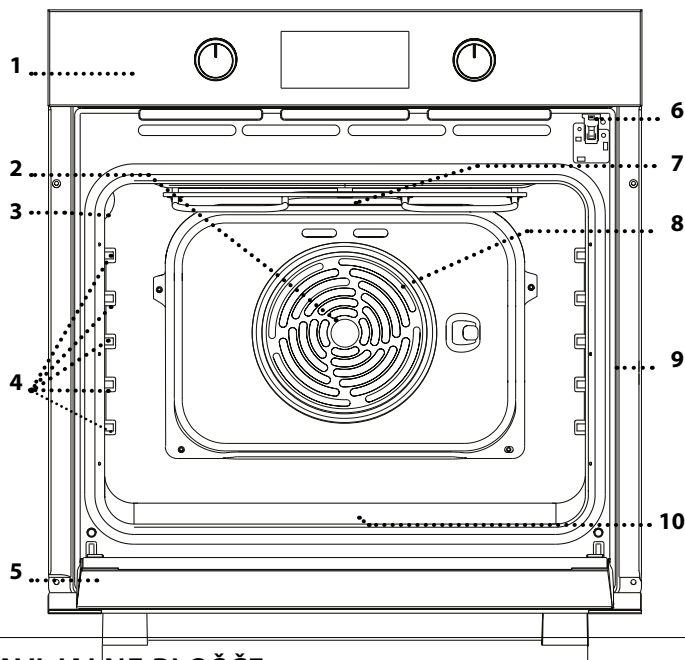
Da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo, aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



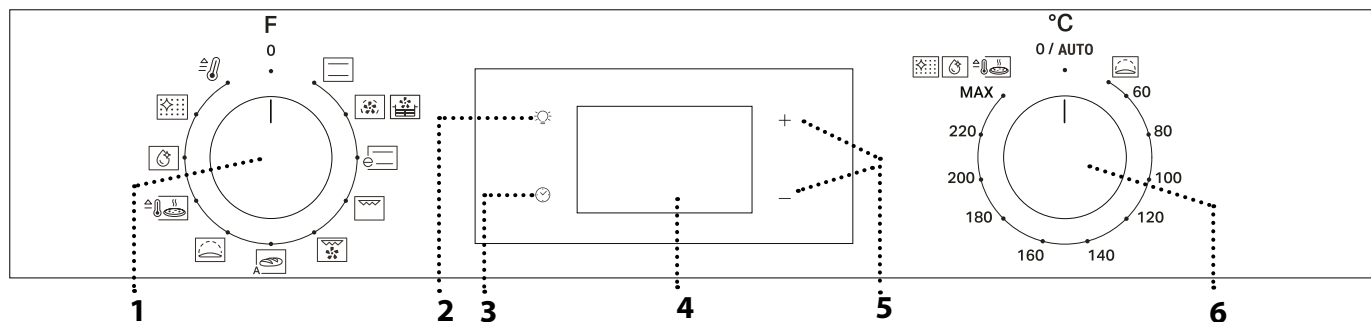
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zaklep vrat (vrata zaklene med samodejnim čiščenjem in po njem)
7. Zgornji grelnik/žar
8. Okrogli grelnik (ni viden)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Niša za pitno vodo

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE

**1. IZBIRNI GUMB**

Za vklop peči z izbiro funkcije. Za izklop peči zavrtite gumb v položaj 0.

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti peči.

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.

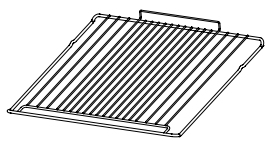
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

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.

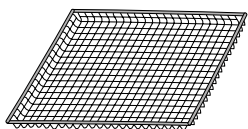
PRIBOR

REŠETKA



Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Ta pripomoček je zasnovan za uporabo pri pripravi hrane s funkcijo Zračno cvrtje, saj zagotavlja optimalno hrustljivost in hrustljivost hrane. Za uporabo postavite pekač na rešetko. Za lažje čiščenje ga je mogoče prati v pomivalnem stroju.

* Na voljo le pri določenih modelih. Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

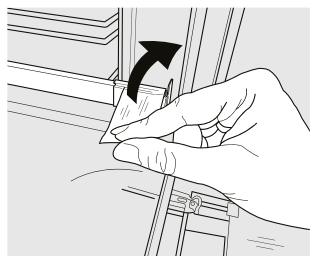
VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vstavite na želeno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

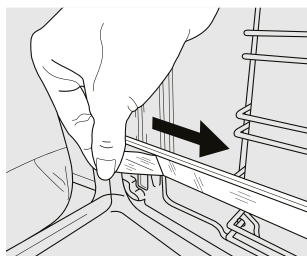
Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče. Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



[a]



[b]

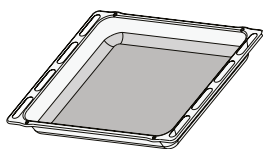
DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

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]

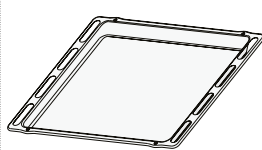
Zgornje zatiče pritrdite na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrdijo (2).

PRESTREZNI PEKAČ*



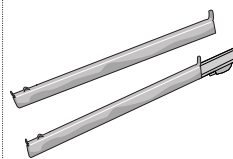
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*

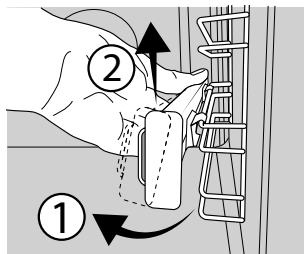


Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

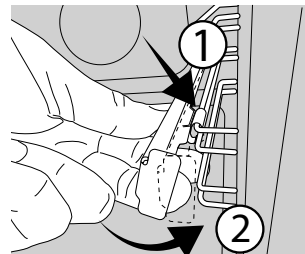
DRSNA VODILA. *



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.



[c]



[d]

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlečete 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.

FUNKCIJE



OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



TERMOVENTILAC

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.



ZRAČNO CVRTJE

Funkcija Zračno cvrtje omogoča pripravo številnih vrst živil z manj olja, zato so jedi prijetno hrustljave in zdrave. Prostor pečice se segreva, ventilator pa omogoča kroženje vročega zraka.

Za uporabo položite živila v eni plasti v košaro za zračno cvrtje, pri čemer se izogibajte prekrivanju, in sledite navodilom preglednice za pripravo z zračnim cvrtjem. Pekač postavite na rešetko in ga vstavite na nižjo višino, da lahko zbira drobtine ali sokove.

Izogibajte se uporabi več pekačev, da zagotovite enakomerno pečenje.



ECO OBIČAJNI NAČIN*

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 ☀️.



ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebab 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.



HITRI ŽAR

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



SAMODEJNA PEKA KRUHA

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 pa na ikono 🍞. Za najboljše rezultate je priporočljivo uporabiti 2. ali 3. stopnjo kuhanja.



VZHAJANJE

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavitev temperature zavrtite v položaj ikone.



PICA

S to funkcijo lahko pripravite odlično domačo pico, kot v restavraciji. Posebni cikel pečenja deluje pri 300 °C in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.



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. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.



SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Za aktiviranje te funkcije premaknite gumb termostata v 🧼. Položaj simbola ne sovпада z dejansko temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.



HITRO PREDGRETJE

Za hitro predgretje pečice.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetske učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite ☹, dokler ne začnejo utripati simbol ☹ in števki za ure na zaslonu.



Za nastavev ure uporabite + ali - in pritisnite ☹ za potrditev. Števki za minute začeta utripati. Za nastavev minut uporabite + ali - in pritisnite ☹ za potrditev.

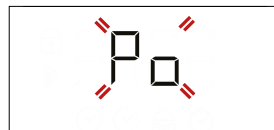
Opomba: Ko simbol ☹ utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. NASTAVITE PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečica je privzeto programirana za delovanje z močjo več kot 3 kW („Hi“). Za delovanje pečice pri moči, ki je združljiva z domačim električnim napajanjem pod 2,9 kW („Lo“), boste morali spremeniti nastavitve.

Za dostop do menija za spreminjanje, zavrtite *izbirni gumb* , nato pa ga zavrtite nazaj na 0.

Takoj zatem pritisnite in držite pet sekund + in -.



Za spremembo nastavev uporabite + ali - in nato pritisnite in držite vsaj dve sekundi ☹ za potrditev.

3. 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.

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 nastavev temperature*, da nastavite želeno temperaturo.



Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite *izbirni gumb* ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavev temperature. Funkcija se ne zažene, če je gumb termostata v položaju 0 / AUTO (razen za funkcijo SAMODEJNA PEKA PEČIVA). Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja. Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogreela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte 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 začeta utripati ikona ☹ in prikaz „00:00“.



Za nastavev zahtevanega časa priprave uporabite + ali - in nato pritisnite ☹ za potrditev.

Funkcijo vklopите 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: pritisnite ☹, dokler na zaslonu ne začeta utripati ikona  in trenutni čas vklopa.



Za nastavev časa konca priprave uporabite + ali - in nato pritisnite ☹ za potrditev.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „0“.

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.

Pritisčajte , dokler na zaslonu ne začnejo utripati  in ikona „00:00“ ter prikaz „00:00“.



Za nastavitev zelenega časa uporabite + ali - in nato pritisnite  za potrditev. Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisčajte , dokler ikona  ne začne utripati in nato z uporabo - ponastavite čas na „00:00“.

6. FUNKCIJA SAMODEJNEGA ČIŠČENJA – PIROLITIČNO

Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni.

Za optimalne rezultate čiščenja pred uporabo funkcije pirolize odstranite najhujšo umazanijo z vlažno gobico in standardnim čistilom za pečico.

Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna.

Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Če želite vklopiti funkcijo samodejnega čiščenja, zavrtite

izbirni gumb in *gumb za nastavitev temperature* na ikono . Funkcija se bo vklopila samodejno, vrata se bodo zaklenila in lučka v pečici se bo izklopila: na zaslonu se bosta izmenično prikazovala preostali čas do konca in „Pyro“.



Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven. Med uporabo pirolitičnega čiščenja in po njem zračite prostor.

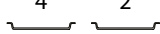
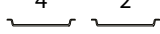
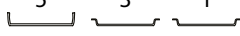
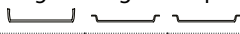
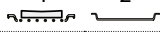
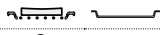
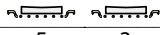
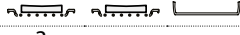
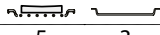
. OPOMBE

- 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	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	40–60	
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	
		Da	160–200	40–90	
Piškoti/kolači		Da	160	25–35	
		Da	160	25–35	
		Da	150	35–45	
Princeske		Da	180–210	30–40	
		Da	180–200	35–45	
		Da	180–200	35–45	
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	
		Da	90	140–200	
		Da	90	140–200	
Pizza Thin (Tanka pica)		Da	MAKS.	8 - 10	
Pica v pekaču / Fokača		Da	MAKS.	10–15	
Pica/fokača		Da	190 - 220	8 - 10	
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	
		Da	230–250	10–25	
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	
		Da	180–200	45–60	
		Da	180–200	45–60	
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	
		Da	180–190	20–40	
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela))		Da	170–190	30–45	

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	 Conventional	 Forced Air (Termoventilacijsko pečenje)	 Pica	 Crisp (Žar)	 Turbo grill (Hitri žar)	 ECO klasično

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
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
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
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55	2
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)/ lazenja (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

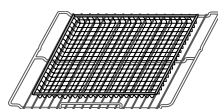
*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz peči vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

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	 Conventional	 Forced Air (Termoventilacijsko pečenje)	 Pica	 Crisp (Žar)	 Turbo grill (Hitri žar)	 ECO klasično

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Zamrznjena živila	Zamrznjen pomfrit		500-700	✓	200	20-30	 3  1
	Zamrznjeni deli piščanca		500-700	✓	200	15-20	 4  1
	Ribje palčke		500-700	✓	220	15-20	 4  1
Zelenjava	Sveže panirane bučke		400	✓	200	15-20	 4  1
	Domači krompirček		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Mešana zelenjava		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Meso in ribe	Chicken Breast (Piščančje prsi)		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Piščančje perutničke		200-800	✓	220	20-40	 4  1
	Paniran kotlet		1-4 cm	✓	220	15-40	 4  1
	Ribji file		1-4 cm	✓	200	15-25	 4  1



» Za uporabo mora biti poseben pladenj Air Fry vedno nameščen na mrežni rešetki. Za pripravo svežih ali domačih živil olje enakomerno razporedite.

Predlagamo, da na L1 dodate prazen pekač za zbiranje morebitnih ostankov maščobe, ki se med pečenjem izločajo iz pekača za zračno cvrtje. Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

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 mikrovlaknen. 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 mikrovlaknen.

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.

Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja. Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna. Pred vklopom izvedite čiščenje vodnega kamna, kot je opisano zgoraj.

• Vrata lahko na preprost način odstranite in znova namestite ter si tako olajšate čiščenje stekla.

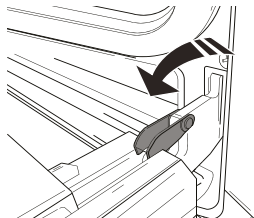
• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

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.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

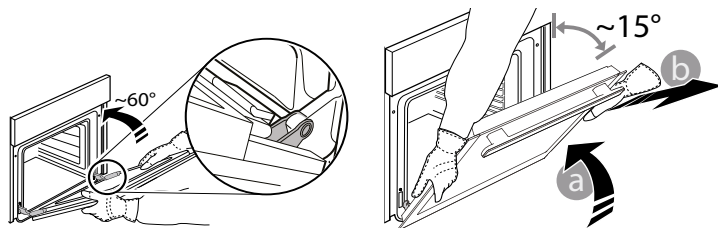
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



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.

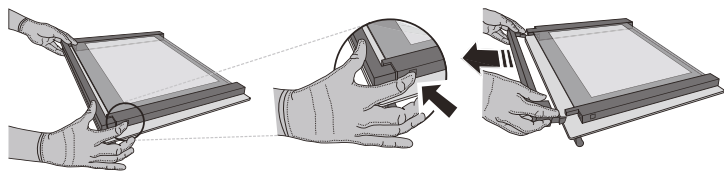
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

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).

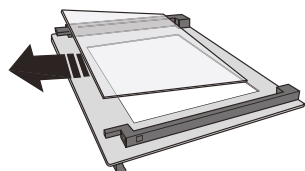
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

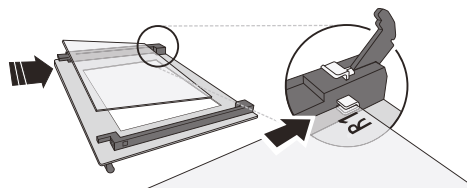
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



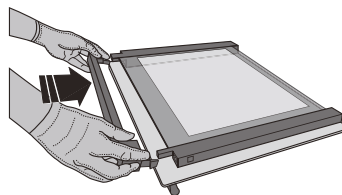
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Preden ponovno namestite notranje steklo, namestite vmesno steklo (označeno z „1R“): 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 ustrezni 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.



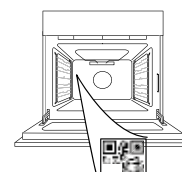
ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena 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.

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**
- **Obrnete 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.

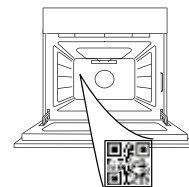




HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

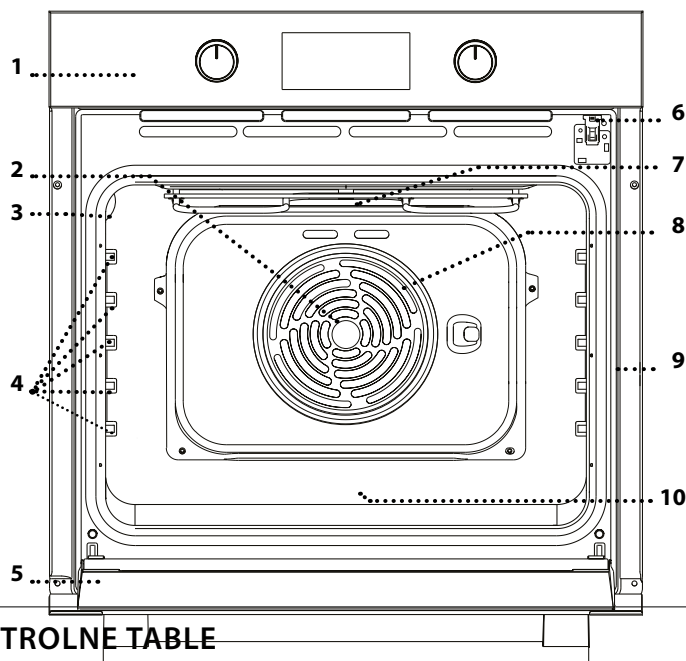
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



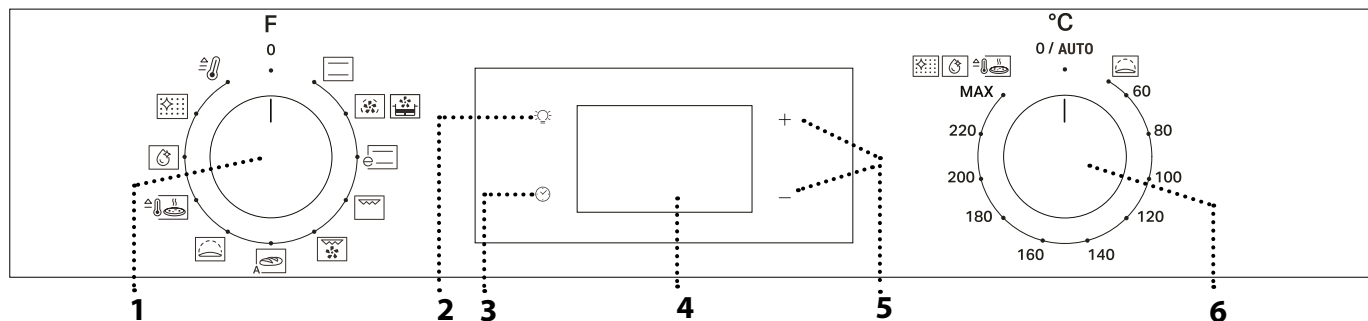
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Lampica
4. Prečke (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Zaključavanje vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u toku i nakon njega)
7. Gornji grejač / grill
8. Kružni grejač (nije vidljiv)
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Prorez za vodu za piće

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite prekidač 0 na položaj kako biste isključili rernu.

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.

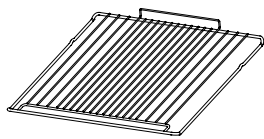
6. DUGME TERMOSTATA

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.

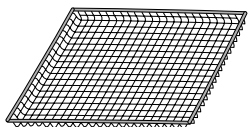
DODACI

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 PRŽENJE VAZDUHOM*



Ovaj dodatni pribor je dizajniran za upotrebu prilikom pripreme hrane pomoću funkcije Air Fry, a obezbeđuje optimalnu hrskavost i krckavost hrane. Za upotrebu, stavite posudu na žičanu rešetku. Može se prati u mašini za pranje sudova radi lakšeg čišćenja.

* 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.

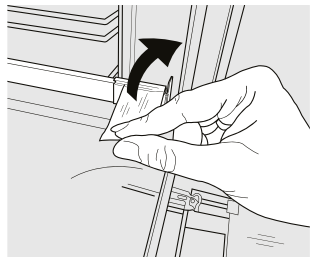
STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

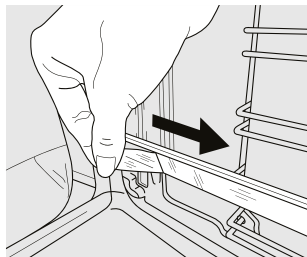
Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vodičama do kraja, koliko god je moguće. Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vodiča.

KLIZNE POLICE I VOĐICE

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.



[a]

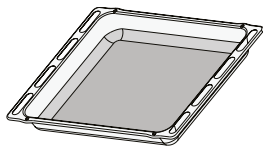


[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

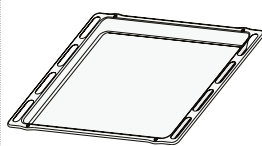
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkačili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



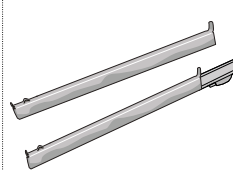
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

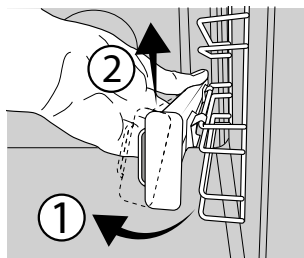
KLIZNE VOĐICE*



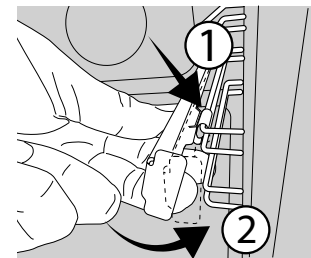
Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

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 šupljinu 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.

FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

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.



AIR FRY

Funkcija Air Fry omogućava da pripremate razne vrste hrane sa manje ulja, što za rezultat daje fino hrskave i zdrave obroke. Unutrašnjost rerne se zagreva dok ventilator obavlja cirkulaciju vrela vazduha.

Za upotrebu, stavite hranu u jednom sloju u Air Fry korpu, tako da se ne preklapa i sledite uputstva iz Air Fry tabele za pripremu hrane. Stavite posudu na žičanu rešetku i ubacite pleh za pečenje na niži nivo kako bi sakupio mrve i kapanje.

Ne koristite više posuda kako bi pečenje bilo ujednačeno.



ECO CONVENTIONAL *

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 ECO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .



GRILOVANJE

Koristi se za pečenje odrezaka, 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 ROŠTILJ

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, pileтина). 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.



HLEB (AUTOMATSKI)

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.



NARASTANJE TESTA

Koristi se za narastanje slanah i slatkih vrsta testa. Okrenite *dugme termostata* na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.



PICA

Ova funkcija vam omogućava da napravite odličnu domaću pizu, kao u restoranu. Namenski ciklus za pripremu hrane radi na 300 °C, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno

ujednačenim zapečenim koricama.



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 „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. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.



AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLIZA

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Da biste aktivirali ovu funkciju, pomerite dugme termostata na . Položaj ikone se ne poklapa sa stvarnom temperaturom koja je dostignuta tokom ciklusa čišćenja.



BRZO ZAGREVANJE

Za brzo predzagrevanje pećnice.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritisnite ☹ 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.

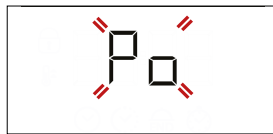
2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Rerna je podrazumevano programirana da radi na snazi većoj od 3 kW (Hi). Da biste rukovali pećnicom na jačini struje koja je kompatibilna sa kućnim dovodom električne energije manjim od 2,9 kW (Lo), potrebno je da promenite podešavanja.

Da biste prešli na meni za promenu, okrenite *dugme za*

biranje na ☐, a zatim ga ponovo okrenite na 0.

Pritisnite i zadržite + i – pet sekundi odmah nakon toga.



Koristite + ili – da biste promenili podešavanje, a zatim pritisnite i zadržite ☹ najmanje dve sekunde za potvrdu.

3. 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 sve dodatke 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 provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašiće 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 se neće pokrenuti ako je *dugme termostata* na položaju 0 / AUTO (osim za funkciju PASTRY AUTO). Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

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. Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica ☹ na displeju označice da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

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

Pritisnite ☹ 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: oglašiće 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

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete

podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite  dok ikona  i trenutno vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite  za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj 0.

Odlaganje za pokretanje funkcije nije dostupno za funkcije Grill i Turbo Grill.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašiće 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.

Pritisnite  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. Oglašiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, pritisnite  dok ikona  ne počne da treperi, a zatim koristite - da biste resetovali vreme na „00:00“.

6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PYRO

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sve dodatke – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa

samočišćenja.

Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najveću prljavštinu vlažnim sunđerom i standardnim sredstvom za čišćenje rerne pre korišćenja pirolitske funkcije.

Izbegavajte aktiviranje pyro ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca.

Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Da biste aktivirali funkciju automatskog čišćenja, okrenite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na ikonu . Funkcija se aktivira automatski, vrata se zaključavaju, a svetlo u pećnici se isključuje: Na displeju se naizmenično prikazuju preostalo vreme do kraja i oznaka „Pyro“.



Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa Pyro.

. 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 apsorbiraju 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	PREDZA-GREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	170	30–50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	40–60	4 1
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		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
Pizza Thin (Tanka pizza)		Da	MAX (Maksimalna)	8 - 10	2
Pleh za picu/fokaču		Da	MAX (Maksimalna)	10–15	2
Pica/Fokača		Da	190–220	8 - 10	4 2
Zamrznuta pica		Da	250	10–20	3
		Da	230–250	10–25	4 2
Slane pite (pite od povrća, 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
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180–190	110–150	3
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Ćuretina/gušćetine 3 kg		–	190–200	100 – 160	2
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	170 - 190	30–45	2

DODACI						
	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						
	Konvencionalno	Forsirana struja vazduha	Pica	Grilovanje	Turbo grill	ECO Conventional

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
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 
Kobasice / ćevapi / 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

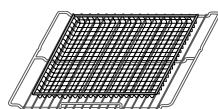
*** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

DODACI	 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	 Konvencionalno	 Forsirana struja vazduha	 Pica	 Grilovanje	 Turbo grill	 ECO Conventional

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Zamrznuta hrana	Zamrznuti pomfrit		500-700	✓	200	20-30	3 1
	Zamrznuti pileći medaljoni		500-700	✓	200	15-20	4 1
	Ribljí štapići		500-700	✓	220	15-20	4 1
Vegetables (Povrće)	Sveže pohovane tikvice		400	✓	200	15-20	4 1
	Domaći pomfrit		300-800	✓	200	25-40	4 1
	Mešano povrće		300-800	✓	200	20-35	4 1
Meso i riba	Pileće grudi		1-4 cm	✓	200	20 - 50	4 1
	Pileća krilca		200-800	✓	220	20-40	4 1
	Pohovani kotlet		1-4 cm	✓	220	15-40	4 1
	Ribljí file		1-4 cm	✓	200	15-25	4 1



» Za upotrebu, specijalna Air Fry posuda mora uvek da se postavi na žičanu rešetku. Za pripremu svežih ili domaćih jela, ravnomerno nanesite ulje.

Predlažemo da se na L1 doda prazan pleh radi prikupljanja eventualnih ostataka masnoće iz pleha za prženje vazduhom tokom pripremanja hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

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 sundere 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 rerne 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.

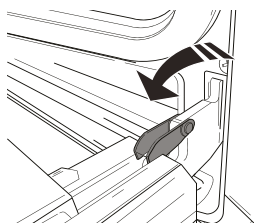
Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu 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.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

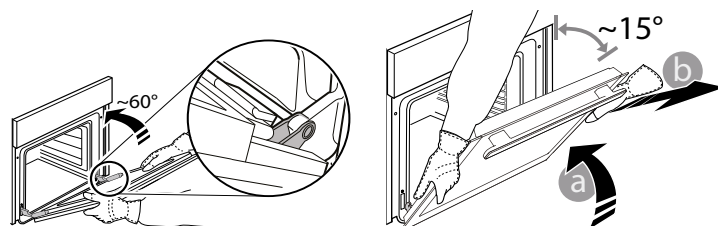
1. Da biste skinuli vrata, potpuno ih otvorite i spuštajte kvačice dok ne budu u otključanom položaju.



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. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

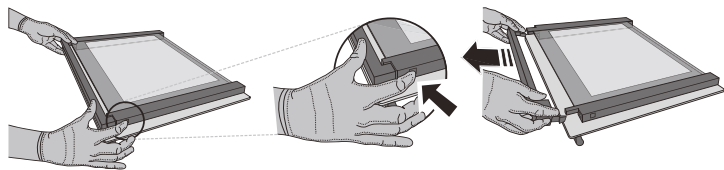
3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

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).

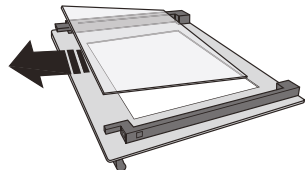
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

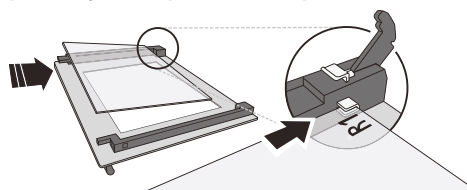
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



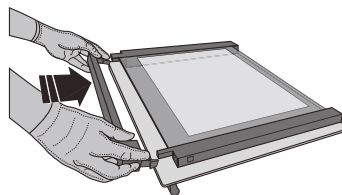
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Namestite međuokno (označeno slovom „R”) pre nego što vratite unutrašnje stakleno okno: 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.



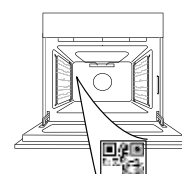
OTKLANJANJE PROBLEMA

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.

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.





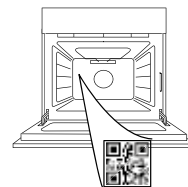
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL

För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

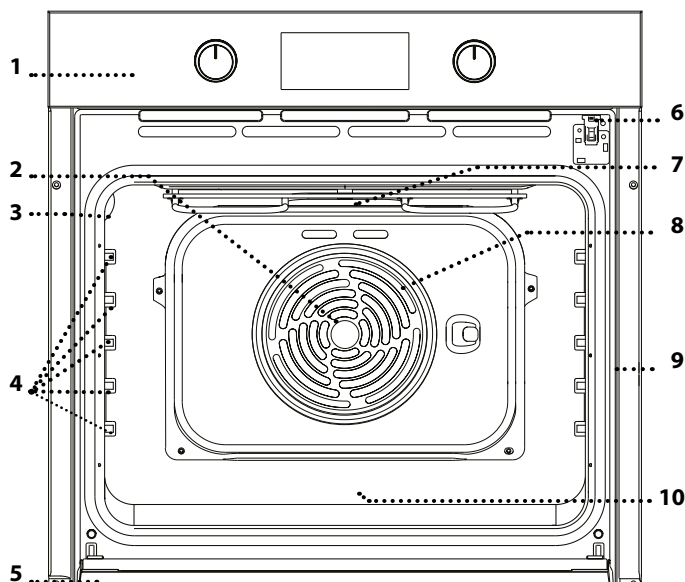


Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

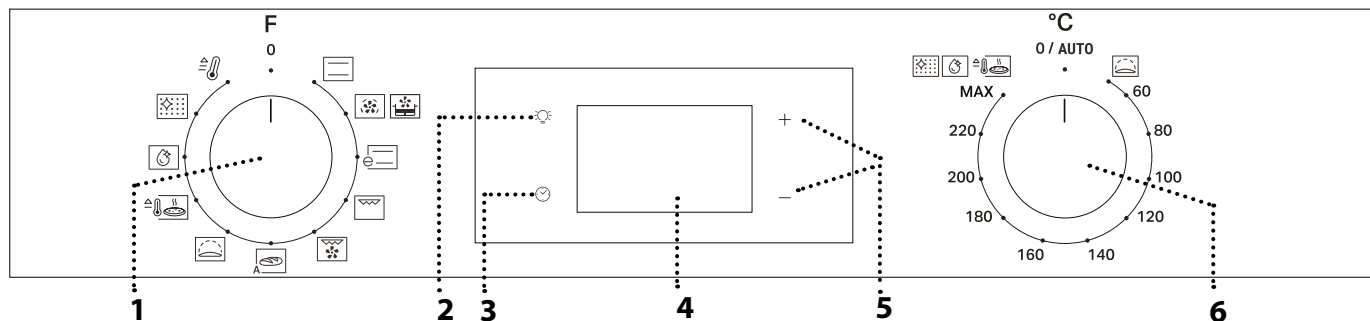


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan medan automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/grill
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Fördjupning för kranvatten

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARRATT

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.

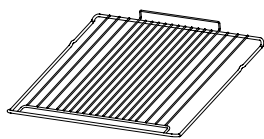
6. TERMOSTATVRED

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.

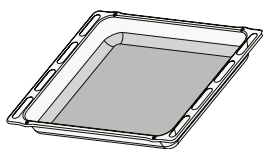
TILLBEHÖR

GALLER



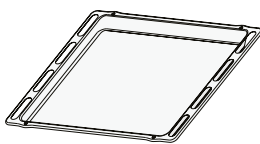
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



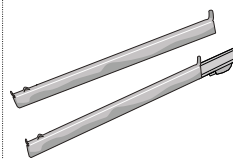
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsoften.

BAKPLÅT *



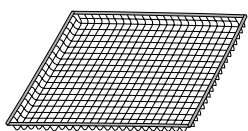
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

LUFTFRITERINGSBRICKA*



Detta tillbehör är avsett att användas när maten tillagas med Air Fry-funktionen, vilket garanterar att maten blir optimalt krispig och knaprig. För att använda den, placera brickan på gallret. Den tål maskindisk, vilket gör den lätt att få ren.

* Finns endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

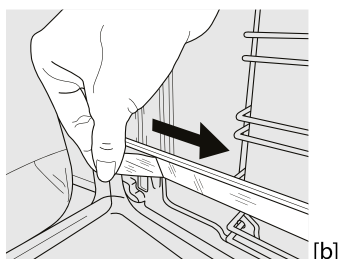
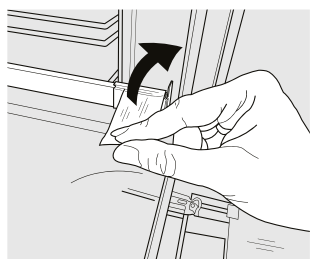
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals 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 UGNSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstejpen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.

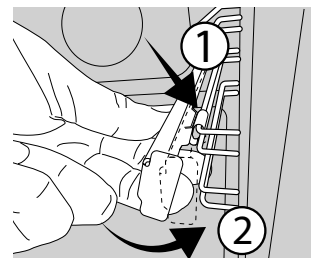
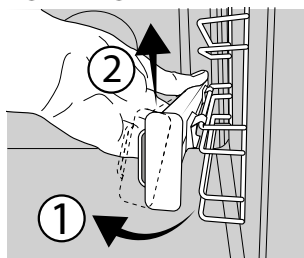


TA BORT UTDRAGSSKENORNA [c]

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 UTDRAGSSKENORNA [d]

Häka fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegarna 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 ugnsstegarna 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.

FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



FORCED AIR (VARMLUFT)

För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika maträtter utan att aromer överförs mellan dem.



LUFTFRITERING

Med Air Fry-funktionen kan du tillaga många olika sorters mat med mindre olja, vilket ger härligt krispiga och hälsosamma rätter. Ugnsutrymmet värms upp samtidigt som fläkten cirkulerar varm luft.

För att använda funktionen, lägg maten i ett enda lager i Air Fry-korgen, utan att den överlappas, och följ anvisningarna i tillagningstabellen för Air Fry. Ställ brickan på gallret och lägg en bakplåt på en lägre nivå för att fånga upp eventuella smulor eller droppar.

Undvik att använda flera brickor för att säkerställa en jämn tillagning.



ECO ÖVER/UNDERVÄRME *

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Det undviks att maten torkar ut onödigt mycket tack vare en skonsam, intermittent luftcirkulation.

När denna ECO-funktion används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas igen genom att trycka på ☼.



GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng 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.



TURBO GRILL

För att steka större köttbitar (lammlägg, 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.



BREAD AUTO (BRÖD AUTO)

Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för bröd. För att aktivera funktionen, lägg in maten i ugnen, vrid termostatknappen till 0 och funktionsknappen till ikonen 🍞. För bästa resultat rekommenderas att använda tillagningsnivå 2 eller 3.



RISING (JÄSNING)

För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid termostatvredet till ikonen för att aktivera denna funktion.



PIZZA

Med den här funktionen kan du laga en utsökt hemgjord pizza, lika god som på restaurang. Det specialanpassade tillagningsprogrammet körs på 300 °C och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna

och med perfekt jämnt brynt.



SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-funktionen genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostatvredet till ikonen 🧼. Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Ikonens position motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.



AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

För att eliminera matlagingsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Aktivera denna funktion genom att vrida termostatvredet till 🌶️. Ikonens position motsvarar inte den faktiska temperaturen som uppnås under rengöringscykeln.



SNABB FÖRVÄRMN.

För snabb förvärmning av ugnen.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

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.

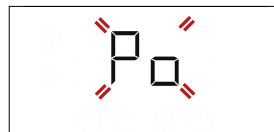
Observera: När ikonen  blinkar, till exempel efter långa strömbrott, måste tiden återställas.

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt högre än 3 kW (Hi). För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna.

För att gå till ändringsmenyn, vrid *väljarratten* till  och vrid sedan tillbaka den till 0.

Tryck och håll kvar + och – i fem sekunder genast därefter.



Använd + eller – för att ändra inställningen. Tryck och håll kvar  i minst två sekunder för att bekräfta.

3. 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.

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.



Anmärk: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*. Funktionen startar inte om termostatrattet är på läget 0 / AUTO (med undantag för funktionen BAKVERK AUTO). Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen har startat avges en ljudsignal och ikonen  blinkar på displayen för att ange att föruppvärmningsfasen har påbörjats. I slutet av denna fas avges en ljudsignal och ikonen  har fast ljus på displayen för att ange att ugnen har uppnått inställd temperatur. Lägg då in maten i ugnen och börja tillagningen.

Observera: Att placera 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. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när väljarvredets pekare står på "0".

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

VARAKTIGHET

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 funktionen fördröjas 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 efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge 0.

Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

TILLAGNINGSTIDENS 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.

Anmärkingar: För att radera timern, håll ☹ intryckt tills ikonen  börjar blinka. Använd sedan - för att nollställa tiden till "00:00".

6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

**Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.
Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).**

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen

är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.

För bästa möjliga rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp och ett vanligt ugnsgörningsmedel innan du använder Pyro-funktionen.

Undvik att aktivera pyrolysgörningsfunktionen om det finns rester av kalk.

Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen ska du vrida *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan i ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till funktionens slut omväxlande med texten "Pyro".



När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

. 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	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60	
Fylld kaka (ostkaka, strudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	
		Ja	160 - 200	40 - 90	
Småkakor		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	35 - 45	
Petit-chouer		Ja	180 - 210	30 - 40	
		Ja	180 - 200	35 - 45	
		Ja	180 - 200	35 - 45	
Maränger		Ja	90	150 - 200	
		Ja	90	140 - 200	
		Ja	90	140 - 200	
Pizza tunn		Ja	MAX	8 - 10	
Bricka för pizza / focaccia		Ja	MAX	10 - 15	
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 220	8 - 10	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	230 - 250	10 - 25	
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	
		Ja	180 - 200	45 - 60	
		Ja	180 - 200	45 - 60	
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / kalv / nötk / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Fläsksteg med krispig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	

TILLBEHÖR					
	Galler	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FUNKTIONER						
	Konventionell	Varmluft	Pizza	Grill	Turbogrill	Eco över/undervärme

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fyllda grönsaker (tomater, courgettes (courgettes), aubergines (auberginer))		Ja	180 - 200	50 - 70	3 
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5 
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3  
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 
Ugnsstekt 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 / fylla köttbitar		-	170 - 180	100 - 150	3 

*Vänd maten efter halva tiden

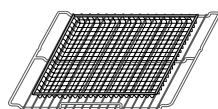
** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Uppskattad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

TILLBEHÖR	 Galler	 Bakplåt på galler	 Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	 Långpanna/bakplåt	 Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten	
FUNKTIONER	 Konventionell	 Varmluft	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 Eco över/undervärme

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERA

KATEGORI	RECEPT	FUNKTION	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Frys mat	Frys pomes frites		500-700	✓	200	20-30	 3  1
	Frysta kycklingnuggets		500-700	✓	200	15-20	 4  1
	Fiskpinnar		500-700	✓	220	15-20	 4  1
Grönsaker	Färsk panerad zucchini		400	✓	200	15-20	 4  1
	Hemlagade pomes frites		300-800	✓	200	25-40	 4  1
	Blandade grönsaker		300-800	✓	200	20-35	 4  1
Kött och fisk	Kycklingbröst		1-4 cm	✓	200	20-50	 4  1
	Kycklingvingar		200-800	✓	220	20-40	 4  1
	Panerad kotlett		1-4 cm	✓	220	15-40	 4  1
	Fiskfilé		1-4 cm	✓	200	15-25	 4  1



» Den särskilda Air Fry-brickan måste alltid placeras på gallret när den används. Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska oljan fördelas jämnt.

Vi föreslår att placera en tom plåt på nivå 1 för att samla upp eventuellt fett som kan droppa ned från Air fry-plåten under tillagningen. För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

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 ugnrensmedel 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.

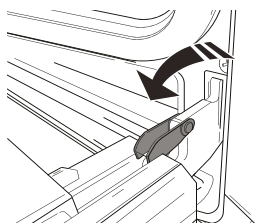
Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

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.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så 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.

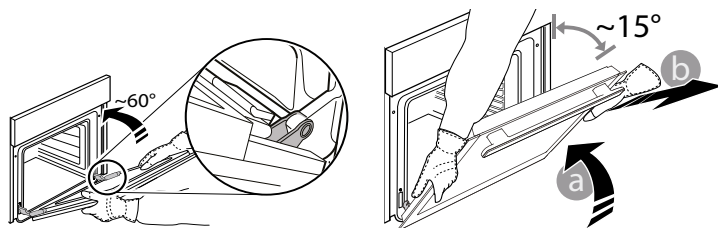
• Om det finns envist smuts på de inre ytorna råder vi till att köra det automatiska rengöringsprogrammet för bästa rengöringsresultat. Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk. Ta bort kalkresterna enligt beskrivningen ovan innan funktionen aktiveras.

• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att rengöra 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.



3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.

5. 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.

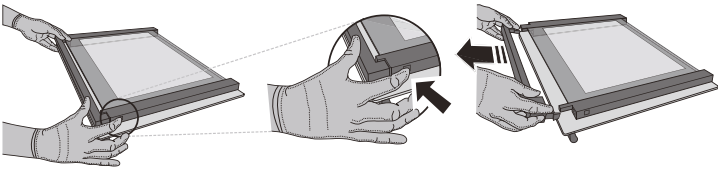
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.

3. Anslut ugnen till elnätet igen.

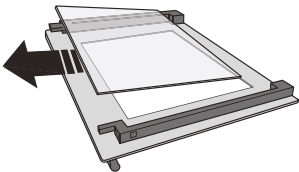
Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor. Glödlampen som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

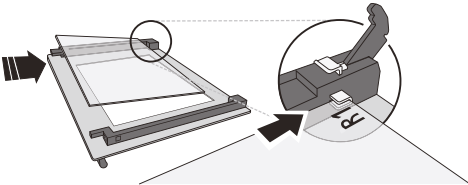
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



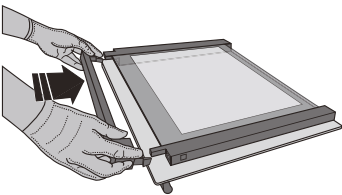
2. Ta ett stadigt tag i det inre glaset med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.



3. Montera först mellanglas (märkt med "1R") innan den inre glasrutan monteras: 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. Sätta tillbaka det övre hörnet: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.



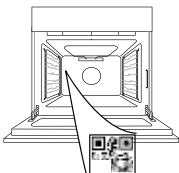
FELSÖKNING

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.	Ugnsfel.	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.

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.

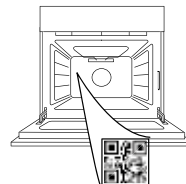




ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

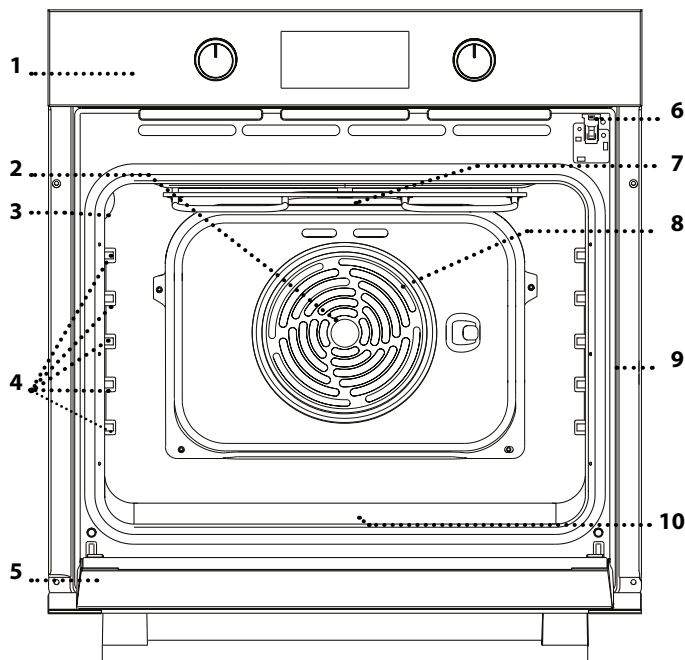
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті www.register10.eu

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБОРІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



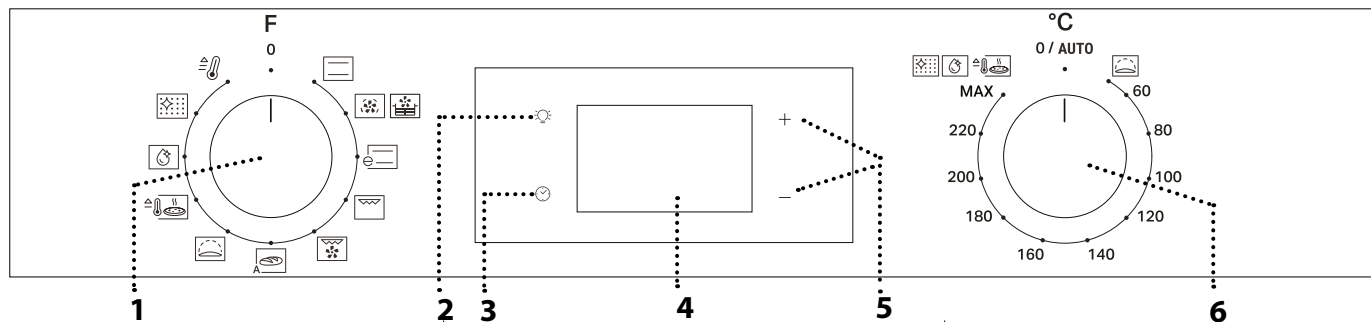
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Замок дверцят (зачиняє дверцята під час автоматичного очищування та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Заглиблення для питної води

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.

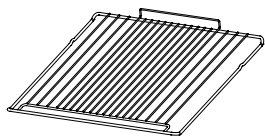
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнятися залежно від типу моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

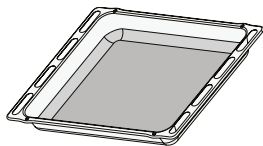
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



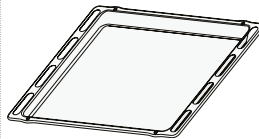
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



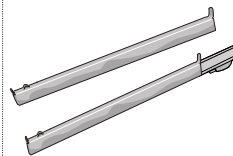
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



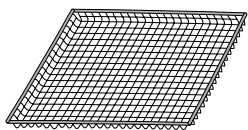
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ЛИСТ ДЛЯ АЕРОГРИЛЯ*



Це приладдя призначене для використання під час приготування страв з функцією «Аерогриль», що забезпечує оптимальну хрусткість та золотисту скоринку для вашої їжі. Для використання поставте лист на решітку. Він придатний для миття в посудомийній машині, що спрощує очищення.

*Наявний лише в деяких моделях.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

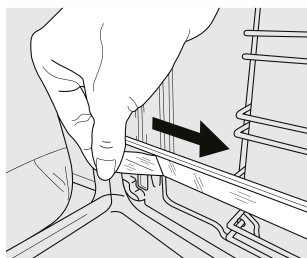
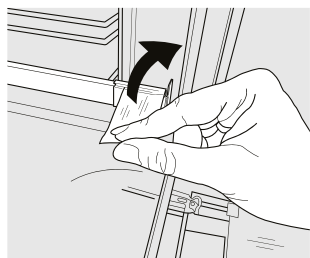
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі. Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.

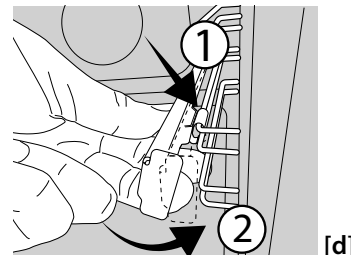
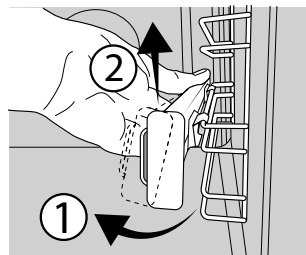


ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

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).



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.

ФУНКЦІЇ



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



АЕРОГРИЛЬ

Функція «Аерогриль» дозволяє готувати багато видів їжі з меншою кількістю олії, в результаті чого страви матимуть приємну хрустку скоринку та будуть більш корисними. Камера духової шафи нагрівається, а вентилятор циркулює гаряче повітря.

Для використання розмістіть їжу одним шаром у кошику «Аерогриль», уникаючи накладання шматків один на одного, та дотримуйтесь інструкцій із таблиці приготування «Аерогриль». Встановіть деко на решітку та вставте деко для випікання на нижчий рівень для збору крихт або крапель жиру.

Уникайте використання кількох дек одночасно, щоб забезпечити рівномірне приготування.



ЕКО СТАНДАРТНИЙ

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



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. 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.



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.



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.



ВИСТОЮВАННЯ

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку

термостата на позначку, щоб активувати цю функцію.



ПІЦА

Ця функція дозволяє приготувати чудову домашню піцу, як у ресторані. Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі 300 °C, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях і з ідеально рівномірним підрум'яненням.



SMARTCLEAN

Дія пари, що вивільняється в цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дає змогу легко видаляти бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію «Smart Clean», налейте 100—120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого встановіть ручку вибору й ручку термостата в положення зі значком . Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин. Увімкніть функцію, коли духовка холодна. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.



АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ. ПІРОЛІЗ

Для усунення брызг, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Щоб активувати цю функцію, поверніть ручку термостата в положення . Положення значка не відповідає фактичній температурі, досягнутій під час циклу очищення.



ШВИД. РОЗІГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натисніть , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть значення хвилин і натисніть  для підтвердження.

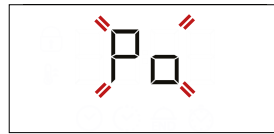
Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

За замовчуванням піч запрограмована на роботу на потужності понад 3 кВт (Hi — високий рівень). щоб духовка була сумісна з домашнім приладдям потужністю нижче 2,9 кВт (Lo — низький рівень), потрібно змінити налаштування.

Щоб перейти до меню зміни налаштувань, поверніть перемикач у положення , а потім назад у положення .

Натисніть та утримуйте **+** та **-** протягом п'яти секунд одразу після цього.



За допомогою кнопок **+** або **-** змініть налаштування, потім натисніть та утримуйте кнопку  принаймні дві секунди для підтвердження.

3. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовка шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духовку 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 духовка шафа має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

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 приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функцію не буде запущено, якщо *ручка термостата* перебуває в положенні **O / AUTO** (за винятком функції «АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ»). Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання. У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал, і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовка шафа досягла заданої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення 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 разі вибір вважається вимкненим, коли показник на ручці вибору 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".

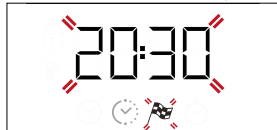


За допомогою кнопок **+** або **-** встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопок **-** скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки + або – встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити готування у встановлений час.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення 0.

Затримка запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Турбогриль».

END OF COOKING (ЗАКІНЧЕННЯ 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  і значок «00:00» та «00:00» не почне блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки + або – встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне миготіти, потім за допомоги кнопки – скиньте час до значення «00:00».

6. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

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

Вийміть усі аксесуари (включно з напрямними решітки) з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час

циклу самоочищення.

Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою та стандартним засобом для чищення духовки перед використанням функції піролізу.

У разі наявності залишків вапняних відкладень уникайте активації піроциклу для проведення очищення.

Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на позначку . Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене: на дисплеї відображатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом Pyro.



Після завершення циклу дверцята залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

. 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 послідовно, 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
Пирого 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	
Тонка піца		Так	МАКС	8—10	
Піца на підносі/фокача		Так	МАКС	10–15	
Піца/фокача		Так	190 - 220	8—10	
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	
		Так	230-250	10 - 25	
Солоні пироги (овочевий пиріг, 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/кролик/качка 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	

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	 Традиц. режим	 Конвекція	 Піца	 Гриль	 Турбогриль	 Есо стандартний

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	3
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	5
Рибне філе/скибки		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Смажена курятина 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
Комплексна 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 по завершенні половини часу готування

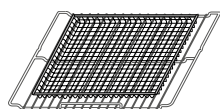
** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

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

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					
	Традиц. режим	Конвекція	Піца	Гриль	Турбогриль
					Eco conventional

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

КАТЕГОРІЯ	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Заморожені продукти	Заморожена картопля фрі		500-700	✓	200	20-30	
	Заморожені курячі нагетси		500-700	✓	200	15-20	
	Рибні палички		500-700	✓	220	15-20	
Овочі	Паніровані цукіні		400	✓	200	15-20	
	Домашня картопля фрі		300-800	✓	200	25-40	
	Овочеve асорті		300-800	✓	200	20-35	
М'ясо та Риба	Курячі грудки		1 - 4 см	✓	200	20-50	
	Курячі крильця		200-800	✓	220	20-40	
	Котлета в паніровці		1 - 4 см	✓	220	15-40	
	Рибне філе		1 - 4 см	✓	200	15-25	



» спеціальне деко для аерогрилю завжди має бути розміщене на решітці. Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію рівномірно.

Ми рекомендуємо додати порожнє деко на лоток L1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з деко аерогриля. Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати парочисники.

Забороняється використовувати

дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу. Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно

від'єднати духову шафу від електромережі.

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.

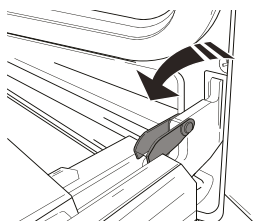
Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, бажано 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.

ЗНИМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.

Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

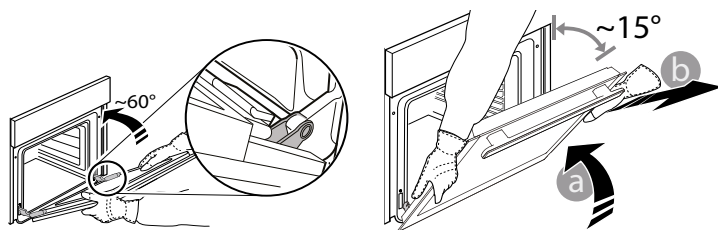
• Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимального результату. За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.

• Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце.

• Очищуйте скло дверцят з використанням відповідного рідкого мийного засобу.

ПРИЛАДДЯ

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



3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

ЗАМІНА ЛАМПИ

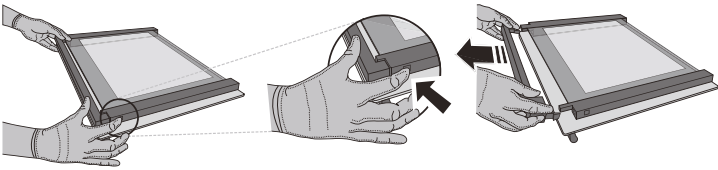
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, Т300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЄС 244/2009).

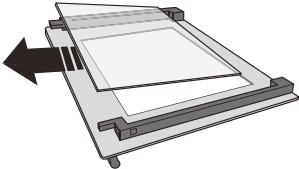
Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

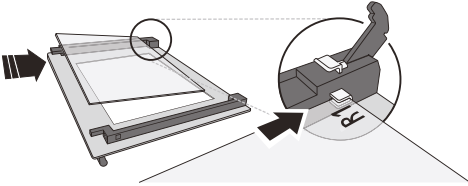
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



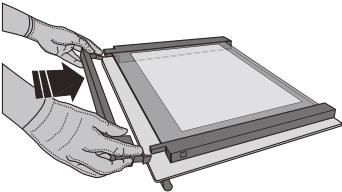
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що маркування «R» можна побачити у лівому куті. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

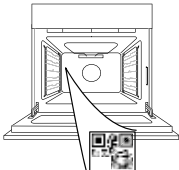


ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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.

3 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.