

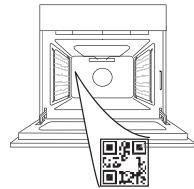
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

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

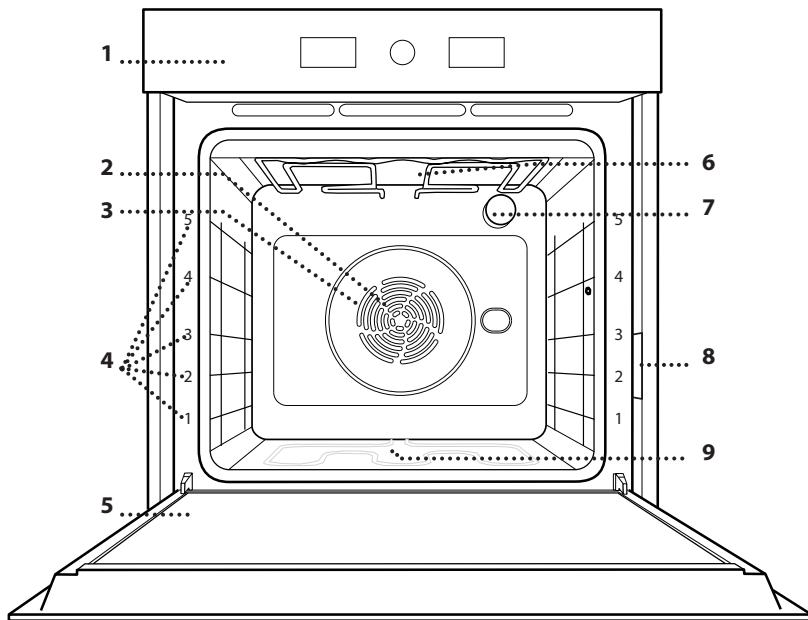


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

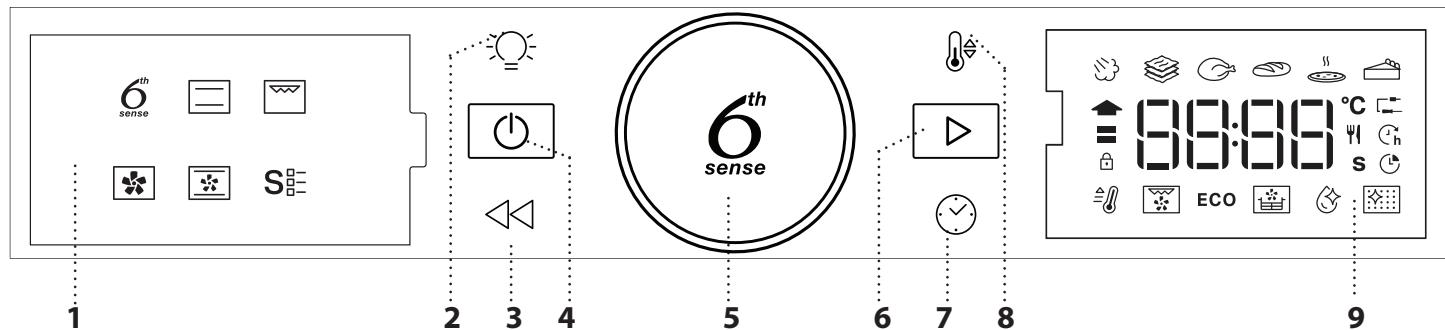


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. BACK

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

4. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. START

For starting functions and confirming settings or a set value.

7. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

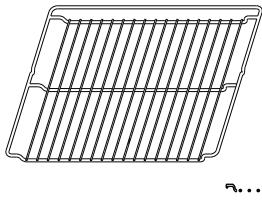
8. TEMPERATURE

For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

WIRE SHELF



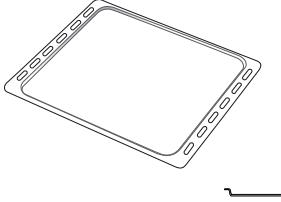
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



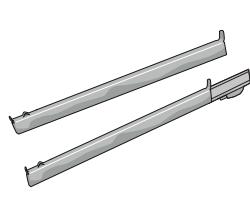
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



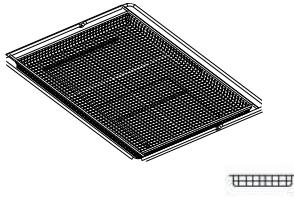
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

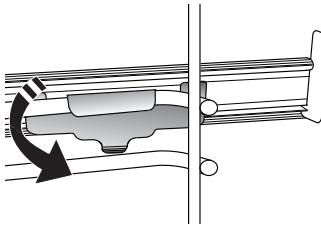
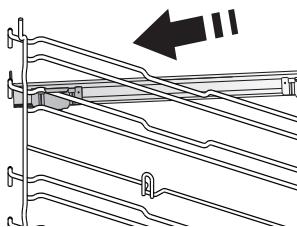
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.



To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

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

FUNCTIONS



6TH SENSE

These allow automatic selection of the cooking method and the best temperature range for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the cooking table.

- STEAM+**

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function suggests the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; The cooking times and the water quantity (100 / 200 ml) of the main dishes are shown in the relative cooking table that you can find online. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring drinking water into the bottom of the cavity.

Note: The advised water quantity exceeds the cavity embossment capacity, but the bottom of the oven is designed to manage the advised excess water efficiently.

- CASSEROLE**

This function suggests the best temperature and cooking method for pasta dishes.

- MEAT**

This function suggests the best temperature and cooking method for meat.

- BREAD**

This function automatically suggests the best temperature and cooking method for all types of bread.

- PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.

- PASTRY**

This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling

meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Consult the cooking table for correct level combination selection.

CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

SPECIAL FUNCTIONS

- FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- TURBO GRILL**

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

- ECO ECO CYCLE ***

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

- AIR FRY/CONVECT ROAST**

Using dedicated air fry tray (provided with some models) allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.

Alternatively, this function can be used to get great roasting results on meat and poultry, potatoes and vegetables, according to the cooking table recommendation. These recipes can be prepared using standard baking tray.

- SMART CLEAN**

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

-  **PYRO**

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two self cleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

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

FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press  to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press  to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold  for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

2. SETTINGS

If required, you can change the default unit of rated current (16 A).



Turn the selection knob to select the rated current, then press  to confirm.

Please note: The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network

that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Please note: To change the rated current at a later point, press and hold  for at least five seconds while the oven is off and repeat the steps above.

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 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold  to switch the oven on. Turn the rotary knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press  to confirm and go to the function menu.



Turn the rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press  to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL



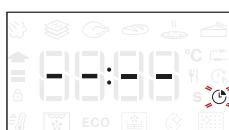
When the °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing  or by turning the knob directly.

DURATION



When the  icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press  to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been

set during cooking by pressing  : Turn the knob to change the hour and press  to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes.



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and start the function.

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



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press  or  to change the temperature and cooking time settings. Press  to confirm when finished.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

You can press and hold  at any time to pause the function that is currently active.

4. PREHEATING

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



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



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

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

Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the knob.

5. END OF COOKING

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



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

6. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

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

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or

gives off bad odours during cooking.

Access special functions  and turn the knob to select  from menu. then press  to confirm.

Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press  to start immediately the cleaning cycle, or press  to set the end time/start delayed.

The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.

The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

7. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium 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.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

COOKING TABLE

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|----------|---------|------------------|------------------|-----------------------|
| Leavened cakes / Sponge cakes | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Yes | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Yes | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Yes | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Cookies / Small cakes | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Yes | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 |
| | | Yes | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Yes | 135 | 50 - 90 | 5 4 3 1 |
| Tarts | | Yes | 170 | 50 - 80 | 5 4 3 1 |
| Choux buns | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Yes | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Yes | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Meringues | | Yes | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Yes | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Yes | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pizza (Thin, thick, focaccia) | | Yes | 310 | 7-12 | 2 |
| | | Yes | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Yes | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| | | Yes | 210 | 40 - 60 | 5 4 3 1 |
| Bread loaf 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Small bread | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Bread | | Yes | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Frozen pizza | | Yes | 250 | 10 - 15 | 2 |
| | | Yes | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Savoury pies (vegetable pie, quiche) | | Yes | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Yes | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Yes | 180 - 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |

| FUNCTIONS | | | | | | ECO | |
|-----------|--------------|-------|-------------|------------|--------------|-----|---------|
| | Conventional | Grill | Turbo Grill | Forced Air | Convect Bake | ECO | Air Fry |

| | | | | | | |
|---------------------|--|------|--|-------|----------------|--------|
| AUTOMATIC FUNCTIONS | | | | | Pizza function | |
| Casserole | | Meat | | Bread | | Pastry |

| | | | | | | |
|-------------|------------|--------------------------------------|--|--|-------------------------|--------------------------------|
| ACCESSORIES | | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf | | Drip tray / Baking tray | |
| | Wire shelf | | | | | Drip tray with 500 ml of water |

Whirlpool

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|---|----------|---------|------------------|------------------|-----------------------|
| Vols-au-vent / Puff pastry crackers | | Yes | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Yes | 180 - 190 | 20 - 40* | |
| Lasagne / Flans | | - | 190 - 200 | 40 - 80 | |
| Baked pasta / Cannelloni | | - | 190 - 200 | 25 - 60 | |
| Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg | | - | 190 - 200 | 60 - 90 | |
| Chicken / Rabbit / Duck 1 kg | | - | 200 - 230 | 50 - 80 ** | |
| Turkey / Goose 3 kg | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | |
| Baked fish / en papillote (fillets, whole) | | Yes | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | | Yes | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Toast | | - | 3 (High) | 3 - 6 | |
| Fish fillets / Steaks | | - | 2 (Mid) | 20 - 30*** | |
| Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers | | Yes | 200 - 220 | 15 - 30*** | |
| Roast chicken 1-1.3 kg | | Yes | 200 - 220 | 55 - 70** | |
| Roast beef rare 1 kg | | - | 2 (Mid) | 35 - 50** | |
| Leg of lamb / Shanks | | - | 2 (Mid) | 60 - 90** | |
| Roast potatoes | | Yes | 200 - 220 | 35 - 55** | |
| Vegetable gratin | | Yes | 200 - 220 | 10 - 25 | |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1) | | Yes | 190 | 40 - 120* | |
| Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1) | | Yes | 190 | 40 - 120* | |
| Lasagna & Meat | | Yes | 200 | 50 - 120* | |
| Meat & Potatoes | | Yes | 200 | 45 - 120* | |
| Fish & Vegetables | | Yes | 180 | 30 - 50 | |
| Stuffed roasting joints | ECO | - | 200 | 80 - 120* | |
| Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) | ECO | - | 200 | 50 - 120* | |

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

| FUNCTIONS | | | | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| AUTOMATIC FUNCTIONS | | | | | | | |
| ACCESSORIES | | | | | | | |



AIR FRY COOKING TABLE

| | RECIPE | FUNCTION | SUGGESTED QUANTITY | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN.) | SHELF AND ACCESSORIES |
|---------------|------------------------|----------|--------------------|---------|------------------|-----------------|-----------------------|
| FROZEN FOOD | Frozen French Fries | | 650 - 850g | Yes | 200 | 25 - 30 | |
| | Frozen Chicken Nugget | | 500g | Yes | 200 | 15 - 20 | |
| | Fish Sticks | | 500g | Yes | 220 | 15 - 20 | |
| | Onion Rings | | 500g | Yes | 200 | 15 - 20 | |
| VEGETABLES | Fresh Breaded Zucchini | | 400g | Yes | 200 | 15 - 20 | |
| | Homemade Fries | | 300 - 800 g | Yes | 200 | 20 - 40 | |
| | Mixed Vegetables | | 300 - 800 g | Yes | 200 | 20 - 30 | |
| MEAT AND FISH | Chicken Breasts | | 1 - 4 cm | Yes | 200 | 20 - 40 | |
| | Chicken Wings | | 200 - 1500 g | Yes | 220 | 30 - 50 | |
| | Breaded Cutlet | | 1 - 4 cm | Yes | 220 | 20 - 50 | |
| | Fish Fillet | | 1 - 4 cm | Yes | 220 | 15 - 25 | |

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

| | |
|-----------|-------------|
| FUNCTIONS | Air Fry |
|-----------|-------------|

| | | | |
|-------------|------------------|--|--|
| ACCESSORIES | Air Fry tray | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf |
|-------------|------------------|--|--|



STEAM+ COOKING TABLE

| FOOD | RECIPE | QUANTITY | TIME (MIN.) | ACCESSORIES | WATER |
|------------|----------------------|-------------|-------------|---|--------|
| BREAD | Small breads | 80-100 g | 30 - 45 |  | 100 ml |
| | Sandwich loaf in tin | 300-500 g | 40 - 60 |  | |
| | Bread | 500g-2 kg | 50 - 100 |  | |
| | Baguettes | 200-300 g | 30 - 45 |  | |
| PASTRIES | Cookies | one tray | 25 - 35 |  | 100 ml |
| | Muffin | 30-60 g | 25 - 45 |  | |
| | Sponge Cake | 500-700 g | 30 - 50 |  | |
| | Tart | one tray | 35 - 55 |  | |
| MEAT | Roast | 1 kg | 60 - 110 |  | 200 ml |
| | Ribs | 500g-1,5 kg | 50 - 75 |  | |
| | Chicken | 1-1,5 kg | 55 - 80 |  | |
| | Chicken/Turkey | 3 kg | 100 - 140 |  | |
| FISH | Fillet Steak | 0.5-2 cm | 15 - 25 |  | 200 ml |
| | Fillet Steak | 2-4 cm | 20 - 35 |  | |
| | Whole Fish | 300-600 g | 20 - 30 |  | |
| | Whole Fish | 600 -1200 g | 25 - 45 |  | |
| VEGETABLES | Roasted Potatoes | 0.5-1.5 kg | 45 - 60 |  | 200 ml |
| | Stuffed Peppers | 1-2 kg | 35 - 55 |  | |
| | Roasted Broccoli | 0.3-1 kg | 30 - 50 |  | |
| | Roasted Zucchini | 0.5-1.5 kg | 30 - 50 |  | |

Start the STEAM+ function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

| | | | |
|-------------|---|---|---|
| ACCESSORIES |  |  |  |
| | Air Fry tray | Oven tray or cake tray on wire shelf | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf |

MAINTENANCE AND CLEANING

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.
- Dry out the bottom profile below the door of the oven if water residues are present after a cooking cycle.

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.
Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS

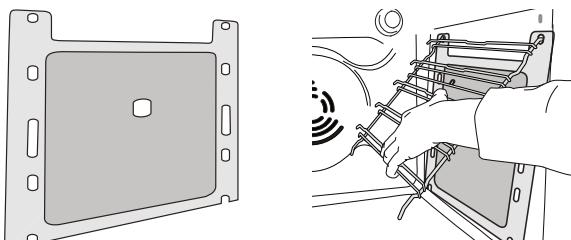
(ONLY IN SOME MODELS)

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

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

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.



REPLACING THE LAMP

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

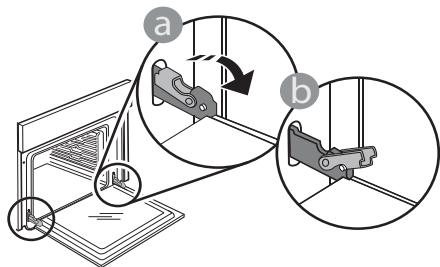
Please note: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. (EC Regulation 244/2009) Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

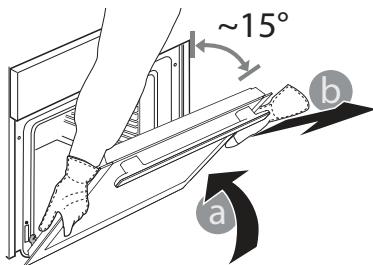
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.

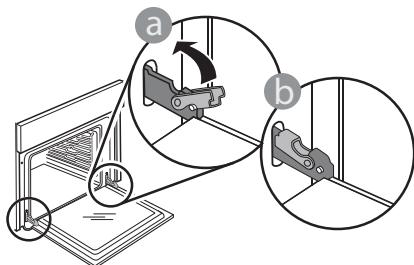
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

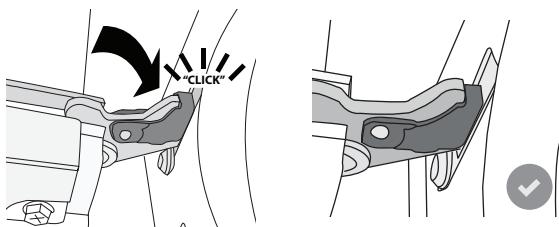


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



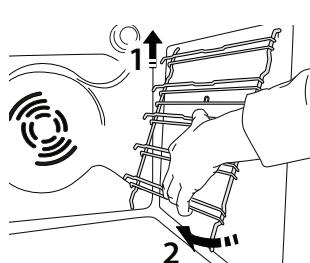
Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



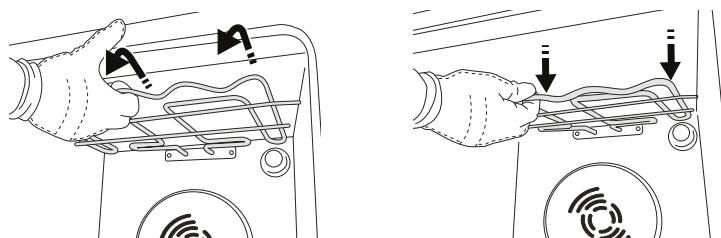
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

LOWER THE TOP HEATING ELEMENT (ONLY IN SOME MODELS)

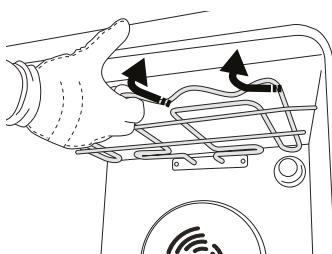
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.



3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.



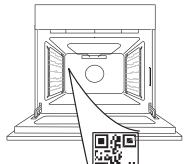
TROUBLESHOOTING

| 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. | Software problem. | Contact the Call Center and state the number following the letter "F". |
| The display shows unclear text and appears to be broken. | Another language set. | Contact the Call Center. |
| Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen. | Food Probe is not properly connected. | Check connection of the food probe. |

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/© 2025 Whirlpool. Produced under license.



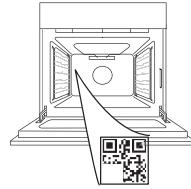


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
adressil www.register10.eu

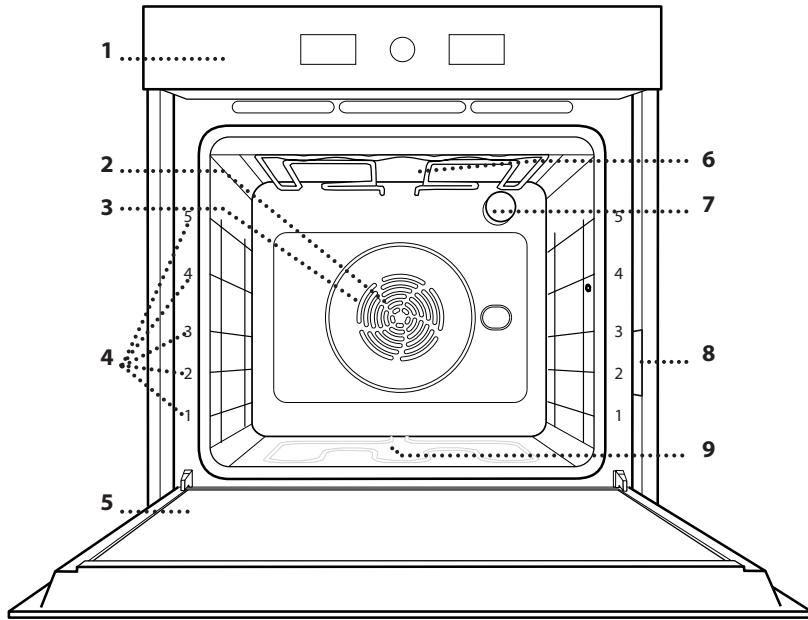


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

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

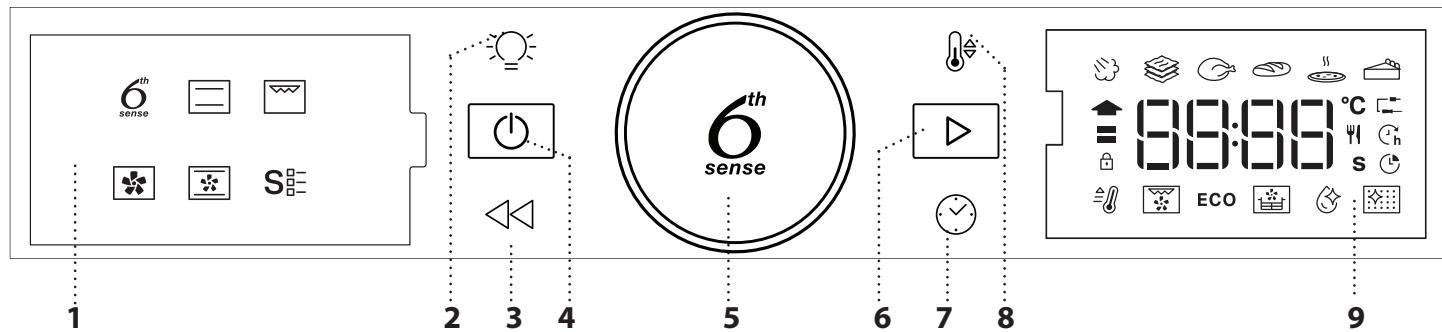


TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. kütteelement
(pole nähtaval)
4. Riiulisiinid
(taseme number on märgitud ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Lamp
8. Andmeplaat
(ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha
(pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. VASAKPOOLNE NÄIDIK

2. VALGUSTUS

Lambi sisse-/väljalülitamiseks.

3. TAGASI

Tagasi eelmisele kuvalle minekuks. Küpsetamise ajal on seadet võimalik muuta.

4. SISSE/VÄLJA

Ükskõik millal ahju sisse- ja väljalülitamiseks ning aktiivse funktsiooni peatamiseks.

5. PÖÖRDNUPP / NUPP 6TH SENSE

NUPP

Seda pöörates saab liikuda funktsioonide vahel ja seada kõiki parameetreid. Vajutage, et valida, seada, avada või kinnitada funktsioonid või parameetrid ja seejärel käivitada küpsetusprogramm.

6. KÄIVITUS

Funktsioonide käivitamiseks ja seadete või valitud väärtsuse kinnitamiseks.

7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks või seadmiseks.

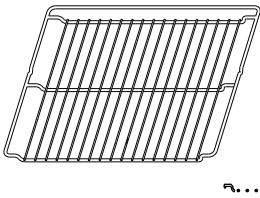
8. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

TARVIKUD

TRAATREST



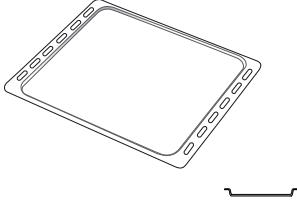
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÖRGUMISPANN



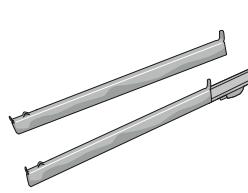
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



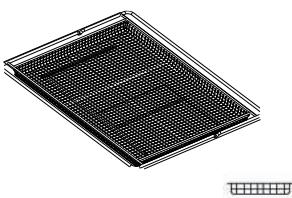
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

KUUMAÕHKFRITÜÜR ALUS *



Kasutatakse Kuumahoofritüür funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku. Seda saab puhtaada nöudepesumasinas.

Tarvikute arv ja tüübidi vältivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügijärgse teenindusega.

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest röhtsalt mööda riulisiini ahju.

Muud tarvikud, nt nörgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga röhtsalt sisse lükata.

RIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

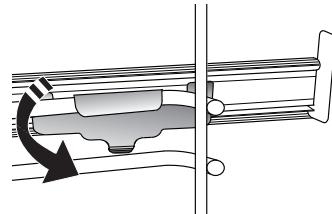
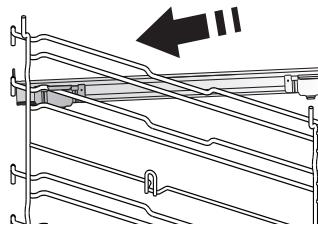
- Riulisiinide eemaldamiseks töstke siinid ülespoole ja tömmake alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab siinid eemaldada.

- Riulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage köigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)

Eemaldage ahjust riulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

Kinnitage siini ülemine klamber riulisoone külge ja libistage see nii kaugele, kui see liigub. Laske teine klamber alla oma kohta.



Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riulisiini. Veenduge, et siinid liiguvalt vabalt. Korra ke toimingut teisel samal tasemelasuval riulisiinil.

Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada üksköik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID



6TH SENSE

Need võimaldavad automaatselt valida küpsetusmeetodi ja parima temperatuurivahemiku igat tüüpi toidu jaoks (lasanje, liha, kala, köögiviljade, koogid ja pagaritooted, soolased koogid, leib, pitsa). Selle funktsiooniga parima tulemuse saamiseks järgige valmistustabelis toodud juhiseid.

AUR+

Steam+ funktsiooniga saavutate tänu küpsetustüklis eralduvale aurule suurepäraseid tulemusi. See funktsioon soovitab parimat küpsetustemperatuuri erinevate retseptide tarbeks. Põhiroogade küpsetusajad ja veekogused (100/200 ml) on esitatud asjakohases küpsetustabelis, mille leiate veebist. Enne aurufunktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendi pöhjale olema kallatud joogivett. Märkus. Soovitatav veekogus on suurem kui süvendi mahutavus, kuid ahju põhi on loodud nii, et see suudab töhusalt juhtida vee ülejääki.

VORMIROOG

See funktsioon soovitab parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit pastaroogade valmistamiseks.

LIHA

See funktsioon soovitab parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit liha valmistamiseks.

LEIB

See funktsioon soovitab automaatselt parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki pagaritoodete valmistamiseks.

PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga.

Spetsiaalne küpsetustükk töötab temperatuuritassemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest kröbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamisega võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga.

Tellimine ja lisateave on saadaval müügijärgsest teenindusest ja veebisaidilt www.whirlpool.eu.

KONDIITRITOOTED

See funktsioon soovitab parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki kookide valmistamiseks.

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla üksköik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.

SUNDÖHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel riilil sama temperatuuriga. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kandiks üle teisele. Vaadake valmistamistabelit, et valida õige tasemekombinatsioon.

KONVEKTSIOON

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riilil.

ERIFUNKTSIOONID

- KIIRE EELKUUMUTAMINE**
Ahju kiire eelkuumutamine.
- TURBOG RILL**
Suurte lihatükke (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla üksköik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- ÖKO-TSÜKKEL ***
Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco tsükkeli, ei süttி valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco tsükkeli kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.
- ÖHKFRITÜÜR / KONVEKTSIOONRÖST**
Spetsiaalse Air Fry aluse (osal mudelitest komplektis) kasutamine võimaldab küpsetada friikartuleid, kananagitsaid ja muud väiksema koguse õliga, saades meeldivalt kröbeda tulemuse. Kütteelementide tsükkeli soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlema. Pange toiduained Air Fry alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Air Fry küpsetamistabeli juhiseid.
Lisaks saab selle funktsiooniga liha, kodulinde, kartuleid ja köögivilju suurepäraselt rõstida, kui järgite küpsetustabeli soovitusi. Nende retseptide valmistamiseks saate kasutada tavalist küpsetusplaati.
- SMART CLEAN**
Spetsiaalne puhastustükk, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab körbenud rasva- ja toidupritsmete

eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.

• PÜROLÜÜS

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kaks isepuhastustsükli: täielik tsükkel (Pürolüs) ja lühem tsükkel (Pürolüs Eco). Soovitame

kasutada täielikku tsüklit, et saavutada parim puhastustulemus.

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrrata kellaaeg.



Hakkab vilkuma kahekohaline tunninäidik. Keerake tundide seadmiseks nuppu ja vajutage kinnitamiseks nuppu .



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik.

Keerake minutite seadmiseks nuppu ja vajutage kinnitamiseks nuppu .

Pange tähele: Aja hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on välja lülitatud vähemalt sekundi jooksul all nuppu  ja korrae eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaeg uuesti määrrata.

2. SEADED

Vajadusel saate muuta nimivoolu vaikeühikut (16 A).



Keerake valikunuppu, et valida nimivool, ja seejärel vajutage kinnitamiseks .

Pange tähele: Ahi on programmeeritud tarbima elektrit koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärust välhendada (13 A).

Pange tähele: Nimivoolu hilisemaks muutmiseks hoidke ajal, mil ahi on välja lülitatud vähemalt viie sekundi jooksul all nuppu  ja korrae eelkirjeldatud toiminguid.

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 tund aega 200 °C juures ja soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundöhk või Konvektsioonküpsetus).

Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

Kui ahi on välja lülitatud, kuvatakse ekraanil ainult aeg. Ahju sisselülitamiseks hoidke all nuppu . Keerake pöördnuppu, et näha vasakpoolse näidiku põhifunktsioone. Valige üks ja vajutage .



Alamfunktsiooni (juhul, kui see on saadaval) valimiseks, valige peamine funktsioon ja seejärel vajutage kinnitamiseks ja liikuge funktsiooni menüüsse.



Parempoolsel näidikul saadavalolevate alamfunktsionide hulgast valimiseks keerake nuppu, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu .

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

Pärast soovitud funktsiooni valimist saab muuta selle seadeid. Ekraanile kuvatakse järjekorras seaded, mida saab muuta.

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



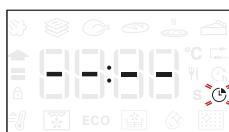
Kui ekraanil vilgub ikoon , keerake väärtsuse muutmiseks nuppu ja seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu . Pärast seda muutke järgmisi seadeid (kui on võimalik).

Samuti saate samal ajal seada grillimise taseme (3 = kõrge, 2 = keskmine, 1 = madal).



Pange tähele! Kui funktsioon on käivitatud, saate temperatuuri ja grillimistaset muuta, vajutades nuppu või keerates otse nuppu.

KESTUS



Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määratada seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .

Kui soovite küpsetamist käsitsi juhtida, ei pea te küpsetusaega määrama: Vajutage , et kinnitada ja käivitada funktsioon. Sellisel juhul ei saa küpsetusaja lõppu viitkäivitusega määratada.

Pange tähele: Küpsetamise ajal saab määratud küpsetusaega muuta nupuga : Keerake nuppu, et muuta tunde ja vajutage kinnitamiseks .

KÜPSETUSE LÖPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

Arvukates funktsioonides saab pärast küpsetusaja määramist kasutada funktsiooni viitstarti, programmeerides küpsetamise lõpuaja. Kui lõpuaega on võimalik muuta, kuvatakse ekraanil eeldatav lõpuaeg ja ikoon vilgub.



Vajadusel keerake nuppu, et määräda küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .

Asetage toit ahju ja sulgege uks: funktsioon hakkab tööl automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõppeks teie seatud ajal.



Pange tähele! Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuuri aegamisi, mis tähendab, et küpsetusaeg võib olla natuke pikem, kui küpsetustabelis märgitud.

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

Temperatuuri ja küpsetusaja seadete muutmiseks vajutage nuppu või . Lõpetamisel vajutage kinnitamiseks .

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

Hetkel aktiivse funktsiooni võib igal ajal peatada, selleks hoidke all .

4. EELKUUMUTAMINE

Mõnel funktsioonil on ahju eelkuumutamise etapp: Pärast funktsiooni käivitamist näitab ekraan, et eelkuumutamine on aktiveeritud.



Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini.



Nüüd saate ukse avada, panna toidu ahju, sulgeda ukse ja alustada küpsetamist, selleks vajutage .

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.
Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.
Sihltemperatuuri saab nupust alati muuta.

5. KÜPSETAMISE LÖPP

Kölab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.



Küpsetusaja pikendamiseks ilma seadeid muutmata keerake uue küpsetusaja seadmiseks nuppu ja vajutage ▶.

6. ERIFUNKTSIOONID

AUTOMAATPUHASTUS - 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 riilisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliid alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage enne Pyro funktsiooni kasutamist niiske käsnaga kõige suurem mustus. Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Liikuge erifunktsioonide juurde S₁ ja keerake nuppu, et valida menüüst ☰, seejärel vajutage kinnitamiseks elementi ↗.

Puhastage uks ja eemaldage kõik tarvikud viidatud viisil, seejärel sulgege uks ja vajutage nuppu ▶ või vajutage nuppu ↗, et seada lõpuaeg/viitkäivitus.

Ahjas käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.

Pürolüüspuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jäääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

Pange tähele: Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

7. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt viis sekundit all nuppu <<.



Nupude avamiseks korake toimingut.

Pange tähele: Selle funktsiooni saab aktiveerida ka küpsetamise ajal. Ohutuse tagamiseks on võimalik ahi igal ajal välja lülitada, selleks vajutage nuppu ⓧ.

. 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.
- Pizzatsükli kõrgema temperatuuri töttu on oodata veidi suuremat jahutusventilaatori müra.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega.

Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses köige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistataval tumedat värv metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

Kasutades sundöhu funktsiooni, saate küpsetada korraga erinevaid samal temperatuuril valmistatavaid roogasid (näiteks: kala ja köögiviljad), paigutades toidud erinevatele ahjutasanditele. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätké pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

LIHA

Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükide küpsetamisel on soovitav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toimingu käigus eraldub aur. Kui praad on valmis, siis laske sellel ahjus seista 10–15 minutit või mähkige fooliumisse.

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult vordse paksusega löigid. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise välimiseks töstke rest madalamale, et lihaasuks grillelementist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

Lihaleeme kogumiseks on soovitatav panna otse resti alla, millele toit on asetatud, nõrgumispenn, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapäraselt küpsetamist ühel ahjutasandil.

Kasutage tumedaid metallist koogivorme ja pange need alati ahjuga kaasasolevale restile. Et küpsetada korraga mitmel ahjutasandil, tuleb valida öhu sundringluse funktsioon ja paigutada küpsetusvormid eri ahjutasanditele vaheldumisi, et kuum öhk pääseks ahjus vabalt ringlema.

Kui soovite kontrollida, kas kerkinud kook on valmis, torgake koogi keskele hambatikk. Kui tikk on koogist välja tömmates puhas, on kook valmis.

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrite rasvaineaga vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

Kui toit küpsetamisel paisub, kasutage järgmisel korral madalamat temperatuuri ja kaaluge võimalust vähendada lisatud vedeliku kogust või segada segu õrnemalt.

Niiske sisu või kattega kookide puhul (nt juustukook või puuviljapirukad) kasutage Konvektsioonküpsetuse funktsiooni. Juhul kui koogi põhi jääb nätskeks, töstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põjhale enne täidise lisamist leiva- või biskviidipuru.

KERGITAMINE

Katke tainas enne ahju kerkima panemist niiske rätikuga. Seda funktsiooni kasutades väheneb taina kerkimisaeg toatemperatuuriga (20–25 °C) vörreldes umbes ühe kolmandiku vörra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.

KÜPSETUSTABEL

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KÜPSETUSAEG (min) | TASE JA TARVIKUD | | | | | | | | | |
|--|------------|--------------|------------------|-------------------------------------|------------------|---|--|----------------------------|--|---------------------------|--|-----|--|------------|
| Pärmitainast koogid / biskviitkoogid | | — | 170 | 30 – 50 | 2 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 160 | 30 – 50 | 2 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 160 | 30 – 50 | 4 1 | | | | | | | | | |
| Täidisega koogid (juustukook, struuodel, õunapirukas) | | — | 160 – 200 | 30 – 85 | 3 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 160 – 200 | 35 – 90 | 4 1 | | | | | | | | | |
| Küpsised / väikesed koogid | | — | 160 – 170 | 20 – 40 | 3 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 150 – 160 | 20 – 40 | 4 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 150 – 160 | 20 – 40 | 4 1 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 135 | 50 – 90 | 5 4 3 1 | | | | | | | | | |
| Tordid | | Jah | 170 | 50 – 80 | 5 4 3 1 | | | | | | | | | |
| | | — | 180 – 200 | 30 – 40 | 3 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 180 – 190 | 35 – 45 | 4 1 | | | | | | | | | |
| Tuuletaskud | | Jah | 180 – 190 | 35 – 45* | 5 3 1 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 90 | 110 – 150 | 3 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 90 | 130 – 150 | 4 1 | | | | | | | | | |
| Besee | | Jah | 90 | 140 – 160* | 5 3 1 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 310 | 7-12 | 2 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 220 – 240 | 20 – 40 | 4 1 | | | | | | | | | |
| Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia) | | Jah | 220 – 240 | 25 – 50* | 5 3 1 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 210 | 40 – 60 | 5 4 3 1 | | | | | | | | | |
| Leivapäts 0,5 kg | | — | 180 – 220 | 50 – 70 | 2 | | | | | | | | | |
| Väike leib | | — | 180 – 220 | 30 – 50 | 3 | | | | | | | | | |
| Leib | | Jah | 180 – 220 | 30 – 60 | 4 1 | | | | | | | | | |
| Külmutatud pitsa | | Jah | 250 | 10 – 15 | 2 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 250 | 10 – 20 | 4 1 | | | | | | | | | |
| Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas) | | Jah | 180 – 190 | 45 – 60 | 2 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 180 – 190 | 45 – 60 | 4 1 | | | | | | | | | |
| | | Jah | 180 – 190 | 45 – 70* | 5 3 1 | | | | | | | | | |
| FUNKTSIOONID | | Tavapärate | | Grill | | Turbogrill | | Sundöhk | | Konvektsioon | | ECO | | Öhkfritüür |
| AUTOMAATFUNKTSIOONID | | Vormiroog | | Liha | | Leib | | Funktsioon Pizza (Pitsa) | | Kondiitritooted | | | | |
| TARVIKUD | | Traatrest | | Ahjuplaat või koogivorm traatrestil | | Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil | | Nõrgumispann/küpsetusplaat | | Nõrgumispann 500 ml veega | | | | |

Whirlpool

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KÜPSETUSAEG (min) | TASE JA TARVIKUD |
|---|------------|--------------|------------------|-------------------|------------------|
| Volovanid / lehttainast küpsised | | Jah | 190 – 200 | 20 – 30 | |
| | | Jah | 180 – 190 | 20 – 40 | |
| | | Jah | 180 – 190 | 20 – 40* | |
| Lasanje / lahtised pirukad | | — | 190 – 200 | 40 – 80 | |
| Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud | | — | 190 – 200 | 25 – 60 | |
| Lambaliha/vasikalihu/loomaliha/sealiha 1 kg | | — | 190 – 200 | 60 – 90 | |
| Kana / küülik / part 1 kg | | — | 200 – 230 | 50 – 80 ** | |
| Kalkun / hani 3 kg | | — | 190 – 200 | 90 – 150 | |
| Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve) | | Jah | 180 – 200 | 40 – 60 | |
| Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid) | | Jah | 180 – 200 | 50 – 60 | |
| Röstleib ja -sai | | — | 3 (kõrge) | 3 – 6 | |
| Kalafileen / -steigid | | — | 2 (keskmene) | 20 – 30*** | |
| Vorstdid/ kebabid /ribid / kotletid | | Jah | 200 – 220 | 15 – 30*** | |
| Röstitud kana 1–1,3 kg | | Jah | 200 – 220 | 55 – 70** | |
| Poolküps loomalihapraad 1 kg | | — | 2 (keskmene) | 35 – 50** | |
| Lambakoot / -jalg | | — | 2 (keskmene) | 60 – 90** | |
| Praekartulid | | Jah | 200 – 220 | 35 – 55** | |
| Köögiviljagrataän | | Jah | 200 – 220 | 10 – 25 | |
| Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1) | | Jah | 190 | 40 – 120* | |
| Terve söögikord: Puuviljatort (tase 5) / röstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1) | | Jah | 190 | 40 – 120* | |
| Lasanje ja liha | | Jah | 200 | 50 – 120* | |
| Liha ja kartulid | | Jah | 200 | 45 – 120* | |
| Kala ja köögiviljad | | Jah | 180 | 30 – 50 | |
| Täidetud praad | ECO | — | 200 | 80 – 120* | |
| Lihalõigud (küülik, kana, lammas) | ECO | — | 200 | 50 – 120* | |

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

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

*** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

| | | | | | | | | |
|----------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| FUNKTSIOONID | | | | | | | | |
| AUTOMAATFUNKTSIOONID | | | | | | | | |
| TARVIKUD | | | | | | | | |



AIR FRY KÜPSETUSTABEL

| | RETSEPT | FUNKTSIOON | SOOVITUSLIK KOGUS | EELSOOJENDUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (MIN) | RIIUL JA TARVIKUD |
|-----------------|-------------------------------|------------|-------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------|
| KÜLMUTATUD TOIT | Külmutatud friikartulid | | 650–850 g | Jah | 200 | 25 – 30 | 4 2 |
| | Külmutatud kananagits | | 500 g | Jah | 200 | 15 – 20 | 4 2 |
| | Kalapulgad | | 500 g | Jah | 220 | 15 – 20 | 4 2 |
| | Sibularöngad | | 500 g | Jah | 200 | 15 – 20 | 4 2 |
| KÖÖGIVILI | Värske paneeritud suvikörvits | | 400 g | Jah | 200 | 15 – 20 | 4 2 |
| | Kodused friikartulid | | 300–800 g | Jah | 200 | 20 – 40 | 4 2 |
| | Segatud köögiviljad | | 300–800 g | Jah | 200 | 20 – 30 | 4 2 |
| LIHA JA KALA | Kanarinnad | | 1–4 cm | Jah | 200 | 20 – 40 | 4 2 |
| | Kanatiivad | | 200–1500 g | Jah | 220 | 30 – 50 | 4 2 |
| | Paneeritud kotlet | | 1–4 cm | Jah | 220 | 20 – 50 | 4 2 |
| | Kalafilee | | 1–4 cm | Jah | 220 | 15–25 | 4 2 |

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrite toidu pinnale õhuke kiht õli.
Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

| | | |
|--------------|--|------------|
| FUNKTSIOONID | | Öhkfritüür |
|--------------|--|------------|

| | | | |
|----------|----------------------|-------------------------------------|---|
| TARVIKUD | Kuumaõhufritüür alus | Ahjuplaat või koogivorm traatrestil | Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil |
|----------|----------------------|-------------------------------------|---|


KÜPSETUSTABEL STEAM+

| TOIT | RETSEPT | KOGUS | AEG (MIN) | TARVIKUD | VESI |
|--------------|--------------------------------------|------------------|--------------|---|--------|
| LEIB | Leivakesed | 80–100 g | 30 - 45 |  | 100 ml |
| | Võileiva viil ahjuvormis | 300–500 g | 40 - 60 |  | |
| | Leib | 500 g kuni 2 kg | 50 – 100 |  | |
| | Baguettes (Bagetid) | 200–300 g | 30 - 45 |  | |
| PAGARITOOTED | Küpsised | üks alus | 25 - 35 |  | 100 ml |
| | Muffin | 30–60 g | 25 - 45 |  | |
| | Biskviitkook | 500–700 g | 30 – 50 |  | |
| | Tort | üks alus | 35 – 55 |  | |
| LIHA | Praeliha | 1 kg | 60 - 110 |  | 200 ml |
| | Ribid | 500g kuni 1,5 kg | 50 - 75 |  | |
| | Kana | 1–1,5 kg | 55 - 80 |  | |
| | Kana/Kalkun | 3 kg | 100 - 140 |  | |
| KALA | Praefilee | 0,5–2 cm | 15–25 |  | 200 ml |
| | Praefilee | 2–4 cm | 20 - 35 |  | |
| | Terve kala | 300–600 g | 20 - 30 |  | |
| | Terve kala | 600–1200 g | 25 - 45 |  | |
| KÖÖGIVILI | Roasted Potatoes (Röstitud kartulid) | 0,5–1,5 kg | 45 – 60 |  | |
| | Täidetud paprika | 1–2 kg | 35 – 55 |  | |
| | Röstitud spargelkapsas | 0,3–1 kg | 30 – 50 |  | |
| | Röstitud suvikörvits | 0,5–1,5 kg | 30 – 50 |  | |

Käivitage funktsioon STEAM+ ainult siis, kui ahi on külm. Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõppulemusele halvasti mõjuda.

| | | | |
|----------|---|--|--|
| TARVIKUD |  Kuumaõhufritüür alus |  Ahjuplaat vôi koogivorm traatrestil |  Nõrgumispann/küpsetusplaat vôi ahjuplaat restil |
|----------|---|--|--|

SEADME HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

Ärge kasutage traatnuustikut ega muid abrasiivseid nuustikuid, abrasiivseid/ söövitavaid pesuaineid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

- Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitataval siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades köik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.
- Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige funktsioon Smart Clean. (Ainult teatud mudeliteil).
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela

puhastusvahendiga.

- Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

- Kuivatage ahju ukse all olev alumine profiil, kui pärast küpsetamistsüklit on jäänud veejäägid.

TARVIKUD

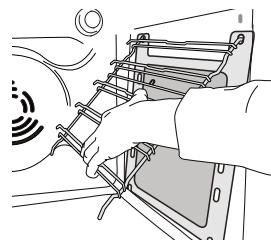
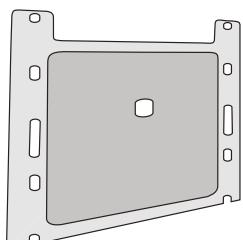
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

Ärge peske toidutermomeetrit ega lihasondi (kui on olemas) nõudepesumasinas. Kuumaõhufritüürialust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

KATALÜÜLISTE PINDADE PUHASTAMINE

(AINULT MÖNEL MUDELIL)

Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riilisiinidele. Riilisiinide ümbertöstmisel ja nende uesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütiste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga "Convection Bake". Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme nuustikuga laske seadmel maha jahtuda.

Pange tähele: Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütlist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda.

Kui vajate asenduspaneeli, pöörduge teenindusse.

LAMPIPIRNI VAHETAMINE

- Eemaldage ahi vooluvõrgust.
- Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
- Ühendage ahi uesti elektrivõrku.

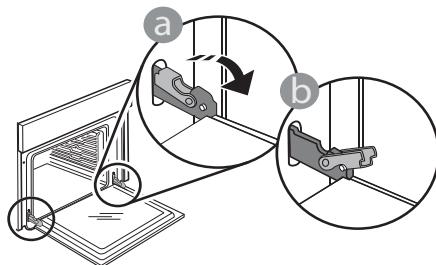
Pange tähele: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenipirnid.

Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinale ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. (EÜ määrus 244/2009) Pirnid on saadaval teeninduses.

Kui paigaldate halogenipirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljad võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

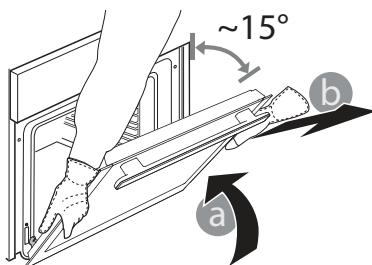
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

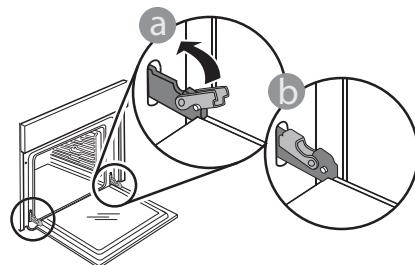
Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tömmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

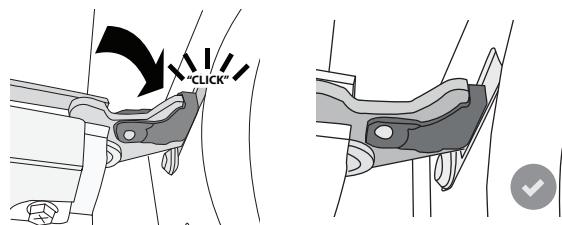


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingedede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

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



Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.

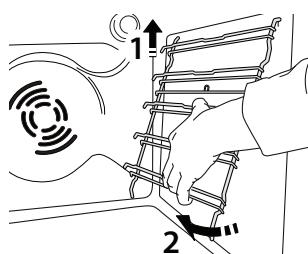


5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korraage ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

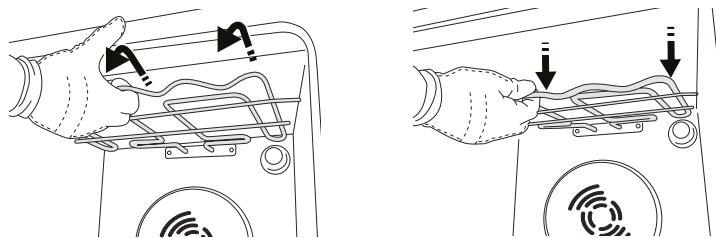
LANGETAGE ÜLEMINE KÜTTEKEHA

(AINULT MÖNEL MUDELIL)

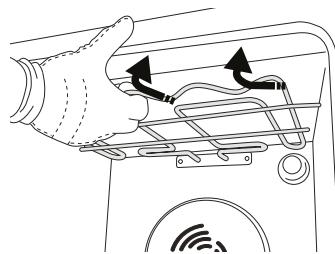
1. Eemaldage külgmised riulisiinid.



2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.



3. Kütteelemendi asendi taastamiseks töstke seda ülespoole ja tömmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jäääks külgmistele tugedele toetuma.



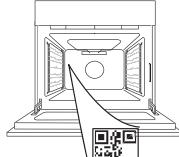
RIKKEOTSING

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|--|--|--|
| Ahi ei tööta. | Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud. | Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrkü ühendatud. Lülitage ahi välja ja uesti sisse, et näha, kas viga püsib. |
| Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number. | Tarkvara viga. | Võtke ühendust könekeskusega ja märkige number päras tähite „F“. |
| Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki. | Teine keelekomplekt. | Võtke ühendust könekeskusega. |
| Termomeetriga küpsetustsükkel lõppes selge põhjuseta või ekraanil on kuvatud tõrge F3E3. | Toidutermomeeter ei ole õigesti ühendatud. | Kontrollige toidutermomeetri ühendust. |

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- QR-koodi kasutamine teie seadmes
- Külastage meie veebisaiti docs.whirlpool.eu/docs
- teise võimalusena **võtke ühendust meie müügijärgse teeninduskeskusega** (vt telefoninumbrit garantiikirjas). Kui võtate ühendust müügijärgse teenindusega, siis teatage neile oma toote andmeplaadil olevad koodid.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.



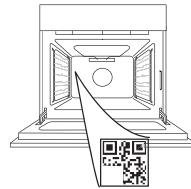
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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

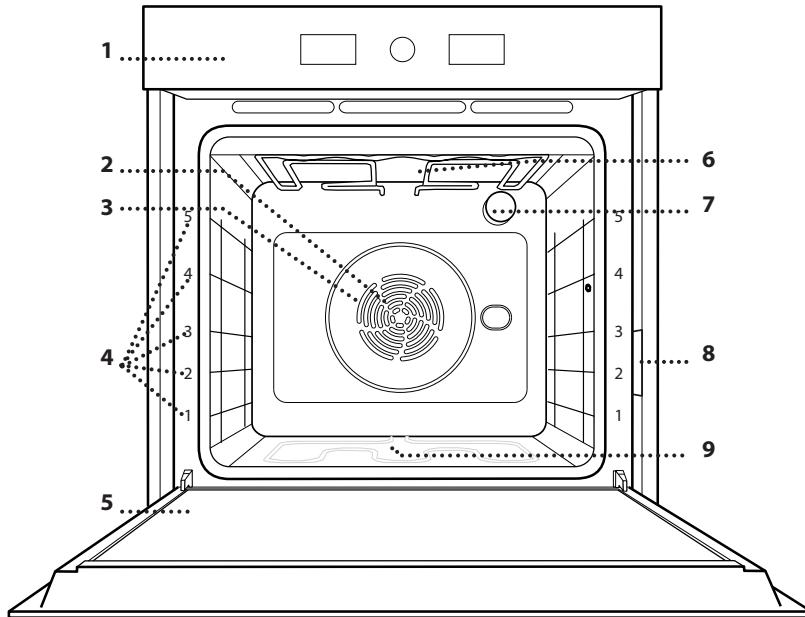


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

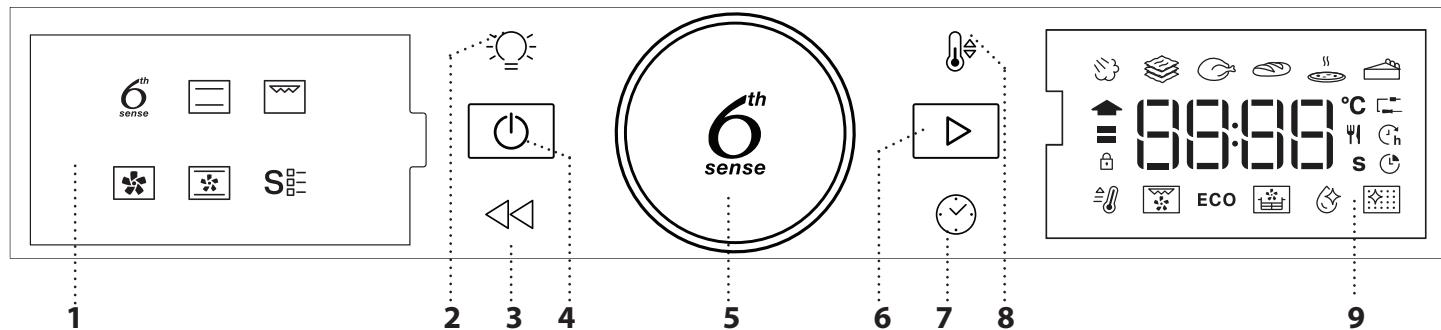


PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. LICHT

Zum Ein-/Ausschalten der Lampe.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

4. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

5. DREHKNOPF / 6TH SENSE-KNOFF

TASTE

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter. Drücken Sie für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.

6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen oder eines Einstellwerts.

7. ZEIT

Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. TEMPERATUR

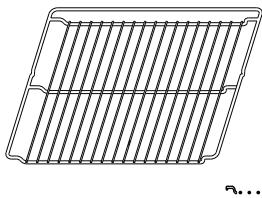
Zum Einstellen der Temperatur.

9. RECHTES DISPLAY

Whirlpool

ZUBEHÖR

ROST



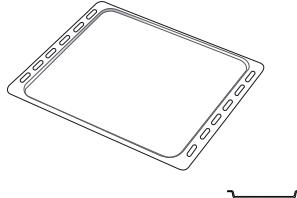
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



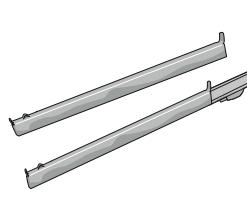
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



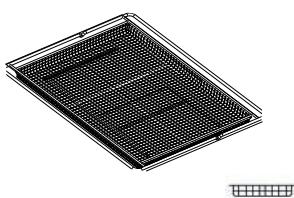
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

LUFTBRATEN-BLECH *



Zum Garen von Lebensmitteln mit der Luftbraten-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

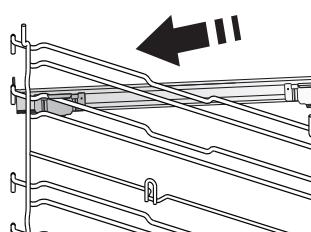
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

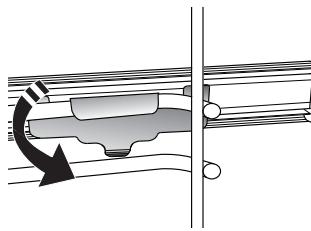
- Zum Entfernen der Seitengitter diese anheben und die unteren Teile aus ihren Sitzen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)



Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.



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

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

FUNKTIONEN



6TH SENSE

Diese ermöglichen eine automatische Auswahl der Garmethode und den besten Temperaturbereich für alle Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen in der Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

• DAMPF+

Mit der Dampf+ Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion schlägt die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte vor. Die Garzeiten und die Wassermenge (100 / 200 ml) der wichtigsten Gerichte sind in der entsprechenden Gartabelle angegeben, die Sie online finden können. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben.

Hinweis: Die empfohlene Wassermenge übersteigt das Fassungsvermögen der Garraumvertiefung, aber der Boden des Ofens ist so konstruiert, dass der empfohlene Wasserüberschuss effizient gehandhabt wird.

• AUFLAUF

Diese Funktion schlägt die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte vor.

• FLEISCH

Diese Funktion schlägt die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch vor.

• BROT

Diese Funktion schlägt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art vor.

• PIZZA

Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten.

Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist. Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.

Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu

• BACKWAREN/TORTEN

Diese Funktion schlägt die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art vor.

OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

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



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf mehreren Ebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Beachten Sie die Gartabelle für die Auswahl der richtigen Kombination der Ebenen.



UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.



SONDERFUNKTIONEN

• SCHNELL VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

• GRILL + HEISSLUFT

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

• ECO ECO-PROGRAMM *

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieses Eco-Programm bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des Eco-Programms und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

• AIR FRY/ LUFTBRATEN

Mit dem speziellen AirFry-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) können Sie Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das Luftbraten-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der Luftbraten-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen.

Alternativ können mit dieser Funktion großartige

Bratergebnisse bei Fleisch und Geflügel, Kartoffeln und Gemüse erzielt werden, entsprechend der Empfehlung in der Gartabelle. Diese Rezepte können mit einem normalen Backblech zubereitet werden.



SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

ERSTER GEBRAUCH

1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den

Knopf drehen, um die Stunde einzustellen und zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den

Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

2. EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können Sie die Standardeinheit des Nennstroms (16 A) ändern.

PYROLYSE

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Wir empfehlen, den kompletten Zyklus zu verwenden, um die beste Reinigungsleistung zu erzielen.

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

16 A

Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend zur Bestätigung drücken.

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

Bitte beachten: Zur Änderung des Nennstroms zu einem späteren Zeitpunkt für mindestens fünf Sekunden bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

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. Schutzhülle und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufzuheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

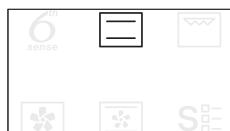
Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten. Den Drehknopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und drücken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Drehknopf drehen, um unter verfügbaren Unterfunktionen auf der rechten Anzeigeseite zu wählen und dann zur Bestätigung drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL



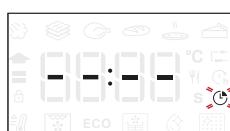
Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen zu ändern (falls möglich).

Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).



Bitte beachten: Nach dem Start der Funktion kann die Temperatur oder die Grillstufe durch Drücken von oder oder direkt durch Drehen des Knopfes geändert werden.

DAUER



Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, den Einstellknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden und anschließend zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie zum Bestätigen und Starten der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von angepasst werden: Den Knopf drehen, um die Stunden zu ändern, und zur Bestätigung drücken.

EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Ist eine Änderung der Abschaltzeit möglich, zeigt das Display das voraussichtliche Ende der Funktion an während das Symbol blinkt.



Bei Bedarf den Einstellknopf drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, anschließend mit bestätigen und die Funktion starten.

Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

Während der Wartezeit kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

oder drücken, um die Temperatur- und Garzeiteinstellungen zu ändern. Die Taste drücken, um das Ende zu bestätigen.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigten wurden, drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken und Halten von unterbrochen werden.

4. VORHEIZEN

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



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von **▷** starten.

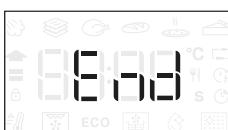
Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Die zu erreichende Backofentemperatur kann immer unter Verwendung des Knopfes geändert werden.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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



Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den -Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und **▷** drücken.

6. SPEZIAL-GARFUNKTIONEN

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

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

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Die Sonderfunktionen **S** aufrufen und den Knopf zur Auswahl **⌚** aus dem Menü drehen, dann zur Bestätigung **⌚** drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss **▷** drücken, um den Reinigungszyklus unmittelbar zu starten oder **⌚** drücken, um die Abschaltzeit/Startverzögerung einzustellen.

Der Ofen wird den Reinigungszyklus starten und die Tür wird sich automatisch sperren.

Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden: Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

Bitte beachten: Die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus kann nicht eingestellt werden.

7. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur die Taste **◁** mindestens fünf Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste **ⓧ** ausgeschaltet werden.

. 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.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Zyklus ist mit einem etwas höheren Kühlgebläsegeräusch zu rechnen.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerefeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Desserts bei Ober- & Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

AUFGEHEN LASSEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20–25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

GARTABELLE

| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | GARZEIT (Min.) | EINSCHUWEBENE UND ZUBEHÖRTEILE |
|--|----------|-----------|-----------------|----------------|--------------------------------|
| Hefekuchen/Biskuitkuchen | | - | 170 | 30-50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 30-50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 30-50 | 4 1 |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) | | - | 160-200 | 30-85 | 3 |
| | | Ja | 160-200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Plätzchen/Kleingebäck | | - | 160 - 170 | 20-40 | 3 |
| | | Ja | 150-160 | 20-40 | 4 |
| | | Ja | 150-160 | 20-40 | 4 1 |
| Tart, Törtchen | | Ja | 135 | 50 - 90 | 5 4 3 1 |
| | | Ja | 170 | 50 - 80 | 5 4 3 1 |
| Beignets | | - | 180-200 | 30-40 | 3 |
| | | Ja | 180-190 | 35-45 | 4 1 |
| | | Ja | 180-190 | 35-45* | 5 3 1 |
| Baiser/Meringues | | Ja | 90 | 110-150 | 3 |
| | | Ja | 90 | 130-150 | 4 1 |
| | | Ja | 90 | 140-160* | 5 3 1 |
| Pizza (dünn, dick, Fladenbrot) | | Ja | 310 | 7-12 | 2 |
| | | Ja | 220-240 | 20-40 | 4 1 |
| | | Ja | 220-240 | 25-50* | 5 3 1 |
| | | Ja | 210 | 40-60 | 5 4 3 1 |
| Brotlaib 0,5 kg | | - | 180-220 | 50-70 | 2 |
| Brötchen | | - | 180-220 | 30-50 | 3 |
| Brot | | Ja | 180-220 | 30-60 | 4 1 |
| Tiefkühlpizza | | Ja | 250 | 10-15 | 2 |
| | | Ja | 250 | 10-20 | 4 1 |
| Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche) | | Ja | 180-190 | 45-60 | 2 |
| | | Ja | 180-190 | 45-60 | 4 1 |
| | | Ja | 180-190 | 45-70* | 5 3 1 |

| | | | | | | | |
|---------------------|------------------------------------|---|----------------------|------------------------------|--|--|--|
| FUNKTIONEN | | | | | | | |
| Ober- & Unterhitze | | | | | | | |
| AUTOMATIKFUNKTIONEN | | | | | | | |
| Auflauf | Fleisch | Brot | Pizza-Funktion | Backwaren/Torten | | | |
| ZUBEHÖR | | | | | | | |
| Rost | Ofenform oder Kuchenblech auf Rost | Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost | Fettpfanne/Backblech | Fettpfanne mit 500 ml Wasser | | | |

Whirlpool

| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | GARZEIT (Min.) | EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE |
|--|----------|-----------|-----------------|----------------|--------------------------------|
| Blätterteigtörtchen/Herhaftes Blätterteiggebäck | | Ja | 190–200 | 20–30 | |
| | | Ja | 180–190 | 20–40 | |
| | | Ja | 180–190 | 20–40* | |
| Lasagne/Kuchen | | – | 190–200 | 40–80 | |
| Nudelauflauf/Cannelloni | | – | 190–200 | 25–60 | |
| Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg | | – | 190–200 | 60–90 | |
| Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg | | – | 200–230 | 50–80 ** | |
| Truthahn/Gans 3 kg | | – | 190–200 | 90–150 | |
| Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz) | | Ja | 180–200 | 40–60 | |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | | Ja | 180–200 | 50–60 | |
| Toast | | – | 3 (hoch) | 3–6 | |
| Fischfilets/Steaks | | – | 2 (mittel) | 20–30*** | |
| Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger | | Ja | 200–220 | 15–30*** | |
| Brathähnchen 1–1,3 kg | | Ja | 200–220 | 55–70** | |
| Roastbeef englisch 1 kg | | – | 2 (mittel) | 35–50** | |
| Lammkeule/Haxe | | – | 2 (mittel) | 60–90** | |
| Bratkartoffeln | | Ja | 200–220 | 35–55** | |
| Gemüsegratin | | Ja | 200–220 | 10–25 | |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (Stufe 1) | | Ja | 190 | 40–120* | |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Gebratenes Gemüse (Stufe 4)/Lasagne (Stufe 2)/Fleischstücke (Stufe 1) | | Ja | 190 | 40–120* | |
| Lasagne, Fleisch | | Ja | 200 | 50–120* | |
| Fleisch & Kartoffeln | | Ja | 200 | 45–120* | |
| Fisch & Gemüse | | Ja | 180 | 30–50 | |
| Gefüllte Bratenstücke | ECO | – | 200 | 80–120* | |
| Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm) | ECO | – | 200 | 50–120* | |

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

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

*** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

| | | | | | | | |
|---------------------|--------------------|------------------------------------|---|----------------------|------------------------------|-----|------------|
| FUNKTIONEN | | | | | | ECO | |
| | Ober- & Unterhitze | Grill | Turbo Grill | Heißluft | Backen mit Umluft | ECO | Luftbraten |
| AUTOMATIKFUNKTIONEN | | | | | | | |
| | Auflauf | Fleisch | Brot | Pizza-Funktion | Backwaren/Torten | | |
| ZUBEHÖR | | | | | | | |
| | Rost | Ofenform oder Kuchenblech auf Rost | Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost | Fettpfanne/Backblech | Fettpfanne mit 500 ml Wasser | | |



LUFTBRATEN-GARTABELLE

| | REZEPT | FUNKTION | EMPFOHLENE MENGE | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (MIN.) | ROST UND ZUBEHÖRTEILE |
|---------------------------|-----------------------------|----------|------------------|-----------|-----------------|--------------|-----------------------|
| TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL | Tiefgefrorene Pommes frites | | 650–850 g | Ja | 200 | 25–30 | 4 2 |
| | Tiefgekühlte Hühner-Nuggets | | 500 g | Ja | 200 | 15–20 | 4 2 |
| | Fischstäbchen | | 500 g | Ja | 220 | 15–20 | 4 2 |
| | Zwiebelringe | | 500 g | Ja | 200 | 15–20 | 4 2 |
| GEMÜSE | Frische panierte Zucchini | | 400 g | Ja | 200 | 15–20 | 4 2 |
| | Pommes Frites (AirFry) | | 300–800 g | Ja | 200 | 20–40 | 4 2 |
| | Gemischtes Gemüse | | 300–800 g | Ja | 200 | 20–30 | 4 2 |
| FLEISCH UND FISCH | Hühnerbrust | | 1–4 cm | Ja | 200 | 20–40 | 4 2 |
| | Hähnchen-flügel | | 200–1500 g | Ja | 220 | 30–50 | 4 2 |
| | Paniertes Schnitzel | | 1–4 cm | Ja | 220 | 20–50 | 4 2 |
| | Fischfilet | | 1–4 cm | Ja | 220 | 15–25 | 4 2 |

Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

| | | |
|------------|----------------|--|
| FUNKTIONEN | Luftbraten | |
|------------|----------------|--|

| | | | |
|---------|------------------|------------------------------------|---|
| ZUBEHÖR | Luftbraten-Blech | Ofenform oder Kuchenblech auf Rost | Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost |
|---------|------------------|------------------------------------|---|



DAMPF+ GARTABELLE

| LEBENSMITTEL | REZEPT | MENGE | ZEIT (MIN.) | ZUBEHÖR | WASSER |
|--------------|------------------------------------|----------------|----------------|---------|--------|
| BROT | Brötchen | 80–100 g | 30–45 | | 100 ml |
| | Weißbrot in Backform | 300–500 g | 40–60 | | |
| | Brot | 500 g - 2 kg | 50–100 | | |
| | Baguettes | 200–300 g | 30–45 | | |
| GEBÄCK | Kekse | ein Blech | 25–35 | | 100 ml |
| | Muffins | 30 - 60 g | 25–45 | | |
| | Biskuitkuchen | 500 - 700 g | 30–50 | | |
| | Tart, Törtchen | ein Blech | 35 – 55 | | |
| FLEISCH | Braten | 1 kg | 60 - 110 | | 200 ml |
| | Rippchen | 500 g - 1,5 kg | 50 - 75 | | |
| | Hähnchen | 1–1,5 kg | 55–80 | | |
| | Hähnchen/Pute | 3 kg | 100 - 140 | | |
| FISCH | Filet-Steak | 0,5 - 2 cm | 15–25 | | 200 ml |
| | Filet-Steak | 2 - 4 cm | 20 - 35 | | |
| | Ganzer Fisch | 300 - 600 g | 20–30 | | |
| | Ganzer Fisch | 600 - 1200 g | 25–45 | | |
| GEMÜSE | Bratkartoffeln | 0,5 - 1,5 kg | 45–60 | | |
| | Stuffed Peppers (Gefüllte Paprika) | 1 - 2 kg | 35 – 55 | | |
| | Gebratener Brokkoli | 0,3 - 1 kg | 30–50 | | |
| | Gebratene Zucchini | 0,5 - 1,5 kg | 30–50 | | |

Starten Sie die DAMPF+ Funktion nur, wenn der Backofen kalt ist. Das Öffnen der Tür und das Nachfüllen von Wasser während dem Garen kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken.

| | | | |
|---------|------------------|------------------------------------|---|
| ZUBEHÖR | | | |
| | Luftbraten-Blech | Ofenform oder Kuchenblech auf Rost | Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost |

WARTUNG UND REINIGUNG

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

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

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

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine 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.
- Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die

optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.
- Trocknen Sie das Bodenprofil unter der Backofentür, wenn nach einem Garvorgang Wasserrückstände vorhanden sind.

ZUBEHÖR

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

Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler. Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

REINIGUNG DER KATALYTISCHEN WÄNDE

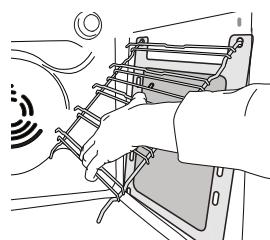
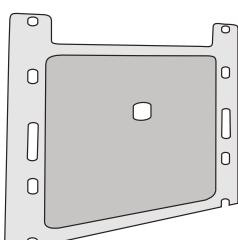
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

Der Ofen ist mit katalytischen Wänden ausgestattet, welche die Reinigung des Garraums dank ihrer speziellen selbstreinigenden Beschichtung, die hochporös und in der Lage ist, Fett und Schmutz aufzunehmen, vereinfachen. Diese Wände sind an den Laufschienen angebracht: Beim erneuten Positionieren und Anbringen der Laufschienen, sicherstellen, dass die Haken im oberen Bereich in die entsprechenden Öffnungen in den Wänden eingehängt sind.

Um die selbstreinigenden Eigenschaften der katalytischen Wände bestmöglich zu nutzen, wird empfohlen, den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Umluft“-Funktion aufzuheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Anschließend das Gerät abkühlen lassen, bevor verbleibende Speisereste mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernt werden.

Bitte beachten: Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays verwenden, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die selbstreinigenden Eigenschaften beeinträchtigt werden können.

Bitte unseren Kundendienst kontaktieren, wenn Ersatzwände erforderlich sind.



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: 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C Halogenlampen.

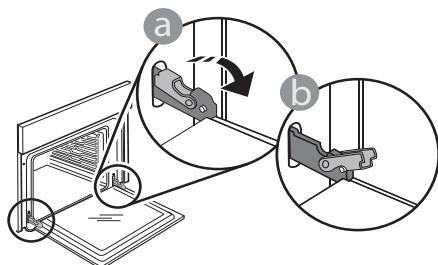
Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die

Beleuchtung von Räumen geeignet. (EU-Verordnung 244/2009) Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

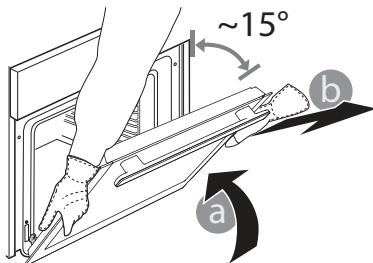
1. Zur Entfernung der Tür diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Hände festhalten—diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

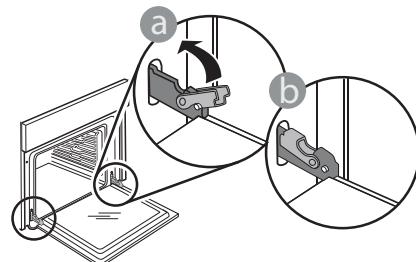


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem

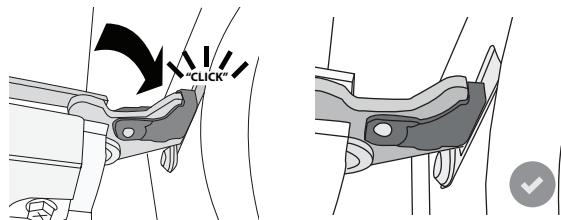
Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



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

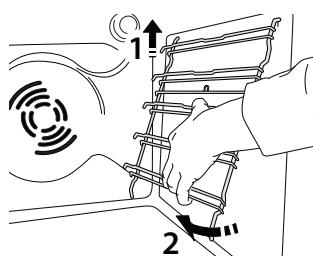


5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

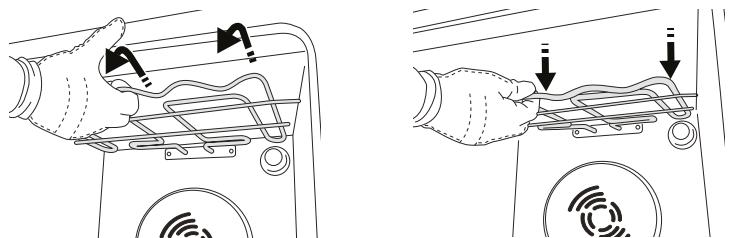
DAS OBERE HEIZELEMENT SENKEN

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

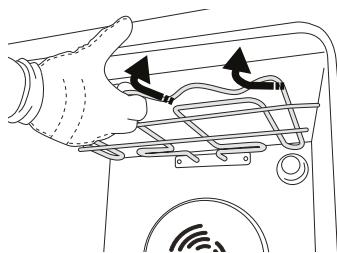
1. Die Seitengitter entfernen.



2. Das Heizelement etwas herausziehen und es senken.



3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.



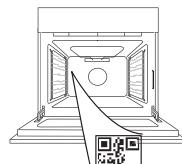
LÖSEN VON PROBLEmen

| 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 an. | Softwareproblem. | Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt. |
| Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein. | Andere Sprache eingestellt. | Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf. |
| Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt. | Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen. | Prüfen Sie den Anschluss der Speisensonde. |

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/© 2025 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.



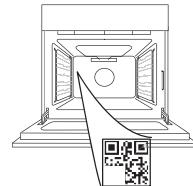
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

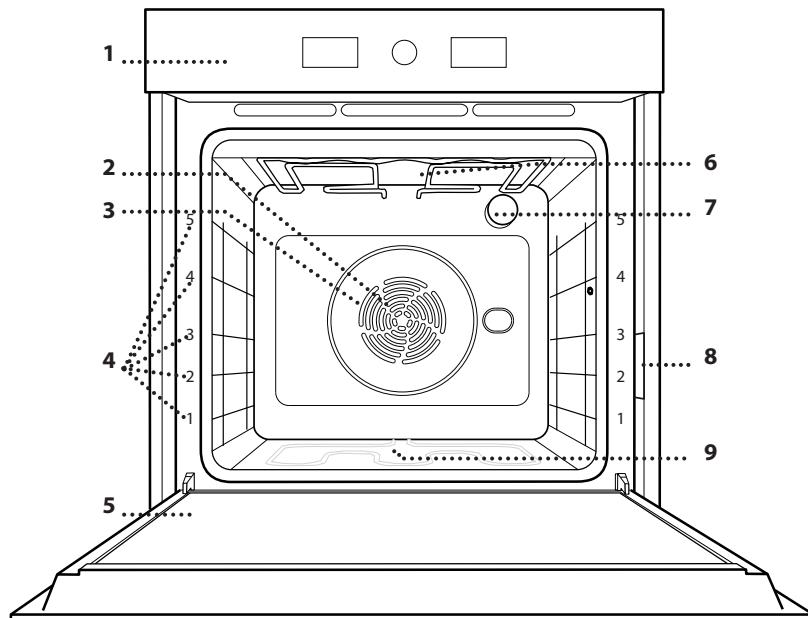


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

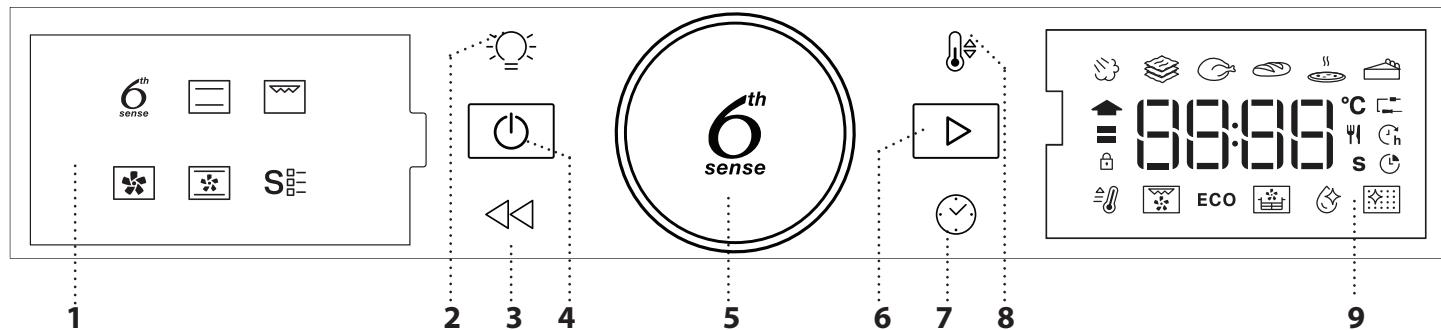


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN DE GAUCHE

2. ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre l'ampoule.

3. RETOUR

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

4. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

5. BOUTON ROTATIF / 6TH SENSE TOUCHE

tourner pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

6. DÉMARRER

Pour lancer des fonctions et confirmer des réglages ou une valeur réglée.

7. HEURE

Pour régler l'heure ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

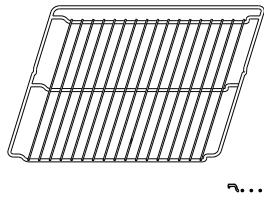
8. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



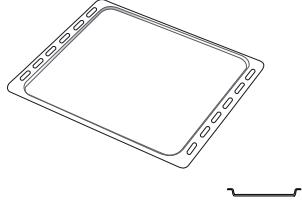
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE



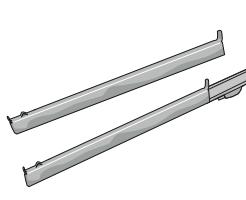
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



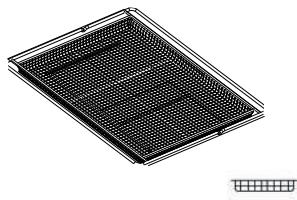
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PLATEAU AIR FRY*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une lèchefrite positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

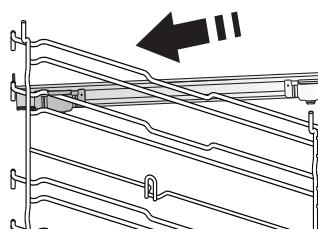
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

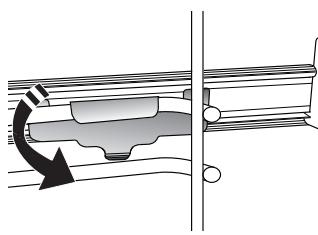
- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour remplacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les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

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)



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

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



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

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

FONCTIONS



6TH SENSE

Elles permettent une sélection totalement automatique de la méthode de cuisson et la meilleure plage de température pour tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson.

• VAPEUR+

La fonction Vapeur+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction suggère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; Les temps de cuisson et la quantité d'eau (100 / 200 ml) des plats principaux sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant que vous pouvez trouver en ligne. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé de l'eau potable au fond de la cavité.

Note : La quantité d'eau conseillée dépasse la capacité d'embossage de la cavité, mais le fond du four est conçu pour gérer efficacement l'excès d'eau conseillé.

• RAGOÛT

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

• VIANDE

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande.

• PAIN

Cette fonction suggère automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.

• PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.

Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.

En combinant cette fonction avec l'accessoire pierre à pizza WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu.

• GÂTEAUX

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRILL

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 gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre. Consulter le tableau de cuisson pour choisir la combinaison de niveaux correcte.



CHALEUR TOURNANTE

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.



FONCTIONS SPÉCIALES

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

• TURBOGRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

• ECO PROGRAMME ECO*

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce programme Eco est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le programme Eco et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

• AIR FRY/CONVECT ROAST (CONVECTION)

L'utilisation d'un plateau Air Fry dédiée (fournie avec certains modèles) vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Placez les aliments sur le plateau Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances.

En variante, cette fonction peut être utilisée pour obtenir d'excellents résultats de rôtissage sur les viandes et les volailles, les pommes de terre et les

légumes, selon les recommandations du tableau de cuisson. Ces recettes peuvent être préparées à l'aide d'une lèchefrite standard.

-  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. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

-  PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous recommandons d'utiliser le cycle complet pour obtenir les meilleures performances de nettoyage.

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tourner le bouton pour régler l'heure et appuyer sur  pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tourner le bouton pour régler les minutes et appuyer sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Si nécessaire, vous pouvez modifier le courant nominal par défaut (16 A).



16 A

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

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

Veuillez noter : Pour changer le courant nominal plus tard, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

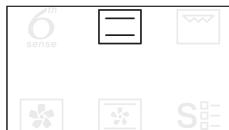
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Chaleur tournante »). Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton rotatif pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL



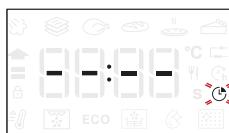
Lorsque le voyant °C clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et continuer à modifier les réglages suivants (si possible).

Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.



Remarque : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du gril en appuyant sur  ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE



Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur  pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la

cuisson en programmant un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.



Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et lancez la fonction.

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



Remarque : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur  ou  pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température

désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ▶.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur ▶.

6. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

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

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

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Accédez aux fonctions spéciales S: et tournez le bouton pour sélectionner ☑ à partir du menu, appuyez ensuite sur ⌂ pour confirmer.

Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur ▶ pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur ⌂ pour régler l'heure de fin/départ différé.

Le four commencera le cycle de nettoyage et la porte sera automatiquement verrouillée.

La porte du four ne peut pas être ouverte pendant le nettoyage pyrolytique : Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Veuillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.

7. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur ↘ et maintenez-la enfoncee pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur ⌂.

. 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.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, le bruit du ventilateur de refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Chaleur tournante ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE | FONCTION | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS DE CUISSON (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|---|----------------------|--|--|------------------------|----------------------------------|
| Gâteaux à pâte levée / Génoise | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Oui | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Oui | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Oui | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Cookies / Petits gâteaux | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Oui | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 |
| | | Oui | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Oui | 135 | 50 - 90 | 5 4 3 1 |
| Tartes | | Oui | 170 | 50 - 80 | 5 4 3 1 |
| Chouquettes | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Oui | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Oui | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| Meringues | | Oui | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Oui | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Oui | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| Pizza (Mince, épaisse, focaccia) | | Oui | 310 | 7-12 | 2 |
| | | Oui | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Oui | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| | | Oui | 210 | 40 - 60 | 5 4 3 1 |
| Pain 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Petit pain | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Pain | | Oui | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Pizza surgelée | | Oui | 250 | 10 - 15 | 2 |
| | | Oui | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches) | | Oui | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Oui | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Oui | 180 - 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |
| FONCTIONS | | | | | |
| | Convection naturelle | Gril | Turbo gril | Chaleur pulsée | Air Brassé |
| | | | | | |
| FONCTIONS AUTOMATIQUES | Ragoût | Viande | Pain | Fonction pizza | Pâtisserie |
| ACCESSOIRES | | | | | |
| | Grille métallique | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille | Gouttière / Lèchefrite | Gouttière contenant 500 ml d'eau |

Whirlpool

| RECETTE | FONCTION | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS DE CUISSON (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|---|----------|--------------|------------------|------------------------|-----------------------|
| Vol-au-vent / Feuilletés | | Oui | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Oui | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Oui | 180 - 190 | 20 - 40* | |
| Lasagnes/Flans | | - | 190 - 200 | 40 - 80 | |
| Pâtes au four/Cannellonis | | - | 190 - 200 | 25 - 60 | |
| Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg | | - | 190 - 200 | 60 - 90 | |
| Poulet / Lapin / Canard 1 kg | | - | 200 - 230 | 50 - 80 ** | |
| Dinde /Oie 3 kg | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | |
| Poisson au four/en papillote (filet, entier) | | Oui | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | | Oui | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Rôtis | | - | 3 (Élevée) | 3 - 6 | |
| Filets de poisson / Steaks | | - | 2 (Moy) | 20 - 30*** | |
| Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers | | Oui | 200 - 220 | 15 - 30*** | |
| Poulet rôti 1-1,3 kg | | Oui | 200 - 220 | 55 - 70** | |
| Rosbif saignant 1kg | | - | 2 (Moy) | 35 - 50** | |
| Gigot d'agneau / Jarrets | | - | 2 (Moy) | 60 - 90** | |
| Pommes de terre rôties | | Oui | 200 - 220 | 35 - 55** | |
| Légumes gratinés | | Oui | 200 - 220 | 10 - 25 | |
| Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1) | | Oui | 190 | 40 - 120* | |
| Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1) | | Oui | 190 | 40 - 120* | |
| Lasagnes & Viandes | | Oui | 200 | 50 - 120* | |
| Viandes & pommes de terre | | Oui | 200 | 45 - 120* | |
| Poisson & légumes | | Oui | 180 | 30 - 50 | |
| Rôtis farcis | ECO | - | 200 | 80 - 120* | |
| Coupes de viande (lapin, poulet, agneau) | ECO | - | 200 | 50 - 120* | |

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

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

*** Tournez les aliments à mi-cuisson.

| | | | | | | | |
|------------------------|--|--|--|------------------------|------------|-----|----------------------------------|
| FONCTIONS | | | | | | ECO | |
| Convection naturelle | | Gril | Turbo gril | Chaleur pulsée | Air Brassé | ÉCO | Air Fry |
| FONCTIONS AUTOMATIQUES | | | | | | | |
| Ragoût | | Viande | Pain | Fonction pizza | | | Pâtisserie |
| ACCESSOIRES | | | | | | | |
| Grille métallique | | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille | Gouttière / Lèchefrite | | | Gouttière contenant 500 ml d'eau |



TABLEAU DE CUISSON AIR FRY

| | RECETTE | FONCTION | QUANTITÉ SUGGÉRÉE | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN.) | GRILLE ET ACCESSOIRES |
|---------------------|----------------------------|----------|-------------------|--------------|------------------|--------------|-----------------------|
| ALIMENTS CONGÉLÉS | Frites surgelées | | 650 - 850 g | Oui | 200 | 25 - 30 | |
| | Nuggets de poulet surgelés | | 500 g | Oui | 200 | 15 - 20 | |
| | Bâtonnets de poisson | | 500 g | Oui | 220 | 15 - 20 | |
| | Onion Rings | | 500 g | Oui | 200 | 15 - 20 | |
| LÉGUMES | Courgettes fraîches panées | | 400 g | Oui | 200 | 15 - 20 | |
| | Frites maison | | 300 - 800 g | Oui | 200 | 20 - 40 | |
| | Légumes mélangés | | 300 - 800 g | Oui | 200 | 20 - 30 | |
| VIANDES ET POISSONS | Poitrines de poulet | | 1 - 4 cm | Oui | 200 | 20 - 40 | |
| | Ailes de poulet | | 200 - 1500 g | Oui | 220 | 30 - 50 | |
| | Escalope panée | | 1 - 4 cm | Oui | 220 | 20 - 50 | |
| | Filet de poisson | | 1 - 4 cm | Oui | 220 | 15 - 25 | |

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment.
Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

| | | |
|-----------|---------|--|
| FONCTIONS | Air Fry | |
|-----------|---------|--|

| | | | |
|-------------|-----------------|--|--|
| ACCESSOIRES | Plateau Air Fry | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique | Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille |
|-------------|-----------------|--|--|



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR+

| ALIMENTS | RECETTE | QUANTITÉ | HEURE (MIN.) | ACCESSOIRES | EAU |
|-------------|------------------------|---------------|-----------------|---|--------|
| PAIN | Petits pains | 80-100 g | 30 - 45 |  | 100 ml |
| | Pain carré | 300-500 g | 40 - 60 |  | |
| | Pain | 500g-2 kg | 50 - 100 |  | |
| | Baguettes | 200-300 g | 30 - 45 |  | |
| PÂTISSERIES | Biscuits | un lèchefrite | 25 - 35 |  | 100 ml |
| | Muffin | 30-60 g | 25 - 45 |  | |
| | Génoise | 500-700 g | 30 - 50 |  | |
| | Tarte | un lèchefrite | 35 - 55 |  | |
| VIANDE | Rôti | 1 kg | 60 - 110 |  | 200 ml |
| | Côtes | 500g-1,5 kg | 50 - 75 |  | |
| | Poulet | 1-1,5 kg | 55 - 80 |  | |
| | Poulet/Dinde | 3 kg | 100 - 140 |  | |
| POISSON | Filet de steak | 0,5-2 cm | 15 - 25 |  | 200 ml |
| | Filet de steak | 2-4 cm | 20 - 35 |  | |
| | Poisson entier | 300 - 600 g | 20 - 30 |  | |
| | Poisson entier | 600 -1200 g | 25 - 45 |  | |
| LÉGUMES | Pommes de terre rôties | 0,5-1,5 kg | 45 - 60 |  | |
| | Piments farcis | 1-2 kg | 35 - 55 |  | |
| | Brocolis grillés | 0,3-1 kg | 30 - 50 |  | |
| | Courgettes grillées | 0,5-1,5 kg | 30 - 50 |  | |

Démarrez la fonction VAPEUR+ uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

| | | | |
|-------------|--|---|---|
| ACCESSOIRES |  Plateau Air Fry |  Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique |  Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille |
|-------------|--|---|---|

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- Séchez le profil inférieur sous la porte du four si des résidus d'eau sont présents après un cycle de cuisson.

ACCESOIRES

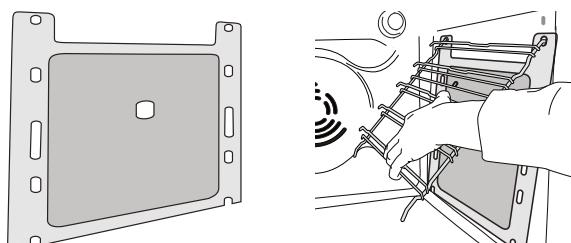
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Ne pas nettoyer la sonde autoportante et la sonde de cuisson (le cas échéant) au lave-vaisselle. Le plateau Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

NETTOYER LES PANNEAUX CATALYTIQUES

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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



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

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

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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

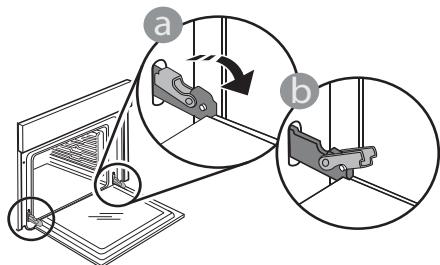
Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

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. (Réglementation CE 244/2009) Ces ampoules sont

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

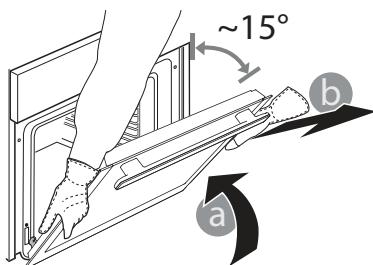
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



2. Fermez le plus possible la porte.

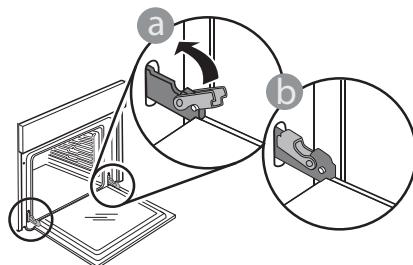
Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



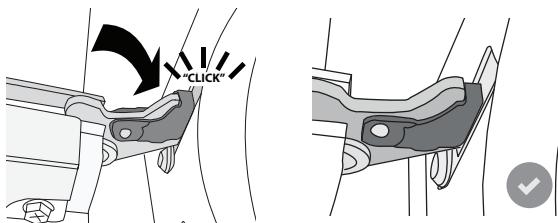
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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

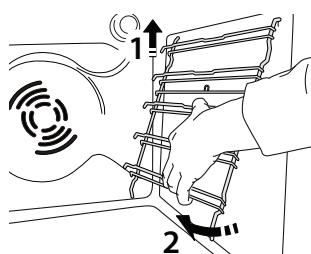


5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

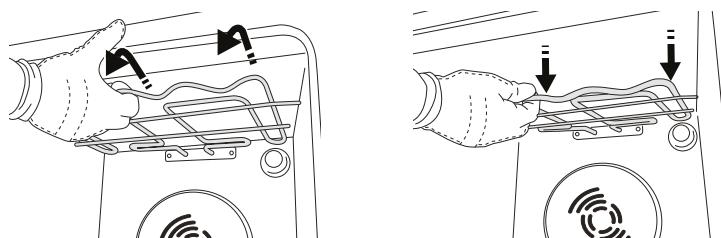
ABAISSEZ L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

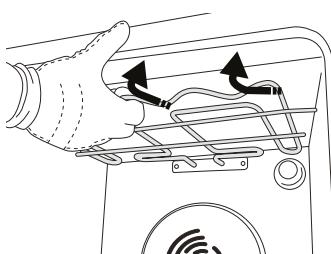
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.



3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

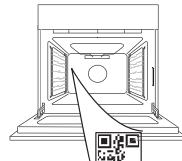


DÉPANNAGE

| 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 » suivie d'un numéro. | Problème de logiciel. | Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ». |
| L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé. | Une autre langue est paramétrée. | Contactez le centre d'appel. |
| Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran. | La sonde autoportante n'est pas correctement connectée. | Vérifier la connexion de la sonde autoportante. |

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/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.

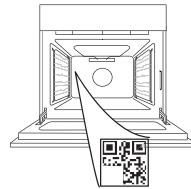
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u uw product registeren op www.register10.eu

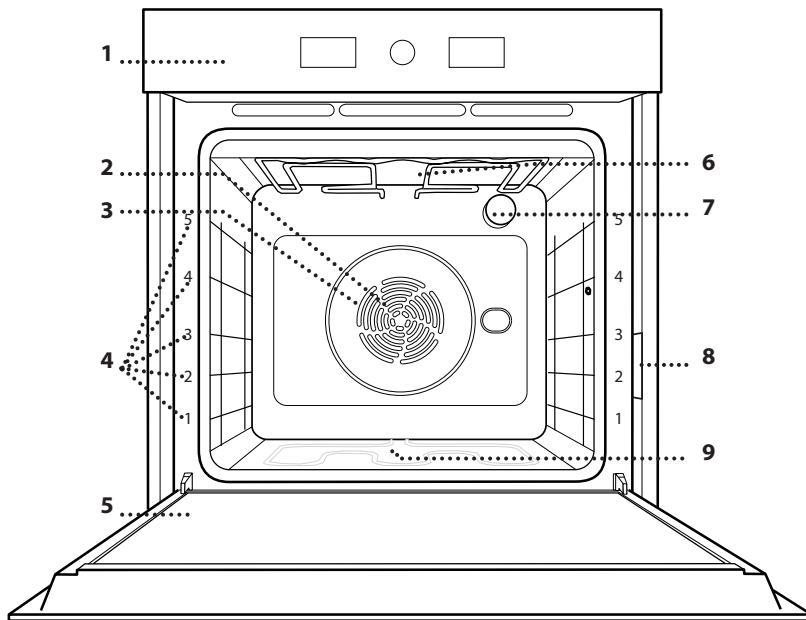


Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

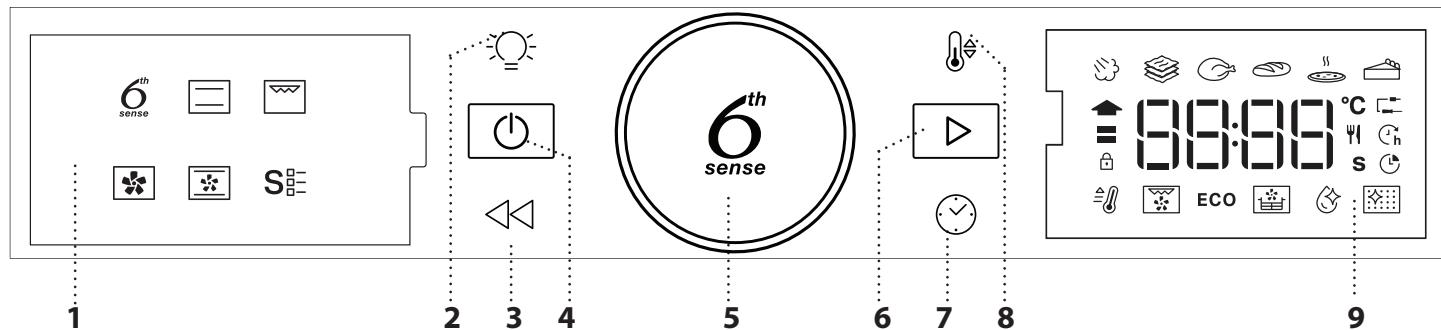


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorwand van de oven aangegeven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKER DISPLAY

2. LAMP

Om de lamp aan/uit te zetten.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

4. ON/OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

5. DRAAIKNOP / 6TH SENSE-KNOP

Draai aan de knop om door de functies te bladeren en om alle bereidingsparameters aan te passen. Druk op de knop om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang te krijgen tot of te bevestigen en start vervolgens het bereidingsprogramma.

6. START

Voor het starten van functies en bevestigen van instellingen of het instellen van een waarde.

7. TIJD

Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingsstijd.

8. TEMPERATUUR

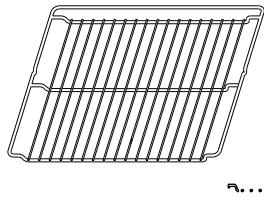
Om de temperatuur in te stellen.

9. RECHTER DISPLAY

Whirlpool

ACCESSOIRES

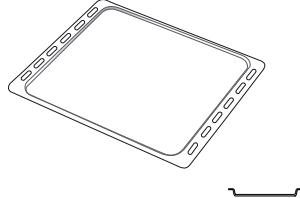
ROOSTER



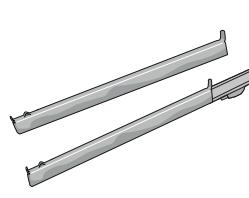
LEKBAKJE



BAKPLAAT *



SCHUIFRAILS *



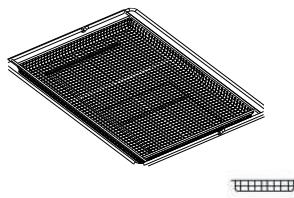
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

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.

Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

AIR FRY-LADE *



Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt. Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.

*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

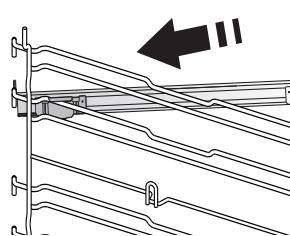
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

• Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u ze op en daarna trekt u het onderste delen uit de zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

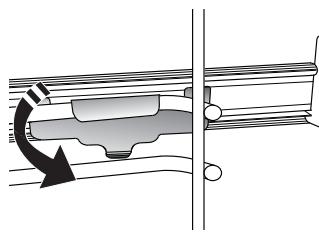
• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)



Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES

6TH SENSE

Hiermee wordt de bereidingsmethode en het beste temperatuurbereik van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza) automatisch geselecteerd. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

STOOM+

De functie STEAM+ zorgt voor uitstekende resultaten dankzij het gebruik van stoom bij de bereiding. Deze functie stelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten voor; De kooktijden en de hoeveelheid water (100 / 200 ml) van de hoofdgerechten staan in de relatieve kooktabel die u online kunt vinden. Schakel de stoomfunctie altijd in terwijl de oven koud is. Giet eerst drinkwater in de bodem van de ovenruimte.

Opmerking: De geadviseerde hoeveelheid water overschrijdt de capaciteit van de ovenruimte, maar de bodem van de oven is zo ontworpen dat het geadviseerde overtollige water efficiënt wordt afgevoerd.

STOOF SCHOTELS

Met deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

VLEES

Met deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd.

BROOD

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

PIZZA

Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.

De speciale bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.

Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro-accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5-8 minuten.

Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met (www.whirlpool.eu).

GEBAK EN TAARTEN

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten cake geselecteerd.

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

TURBOHETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende hoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Raadpleeg de bereidingstabel voor de juiste niveaucombinatie.

HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

SPECIALE FUNCTIES

SNEL VOOR- VERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen.

TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

ECO ECO-CYCLUS *

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Om de ECO-cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

AIR FRY/BRADEN MET HETE LUCHT

Met de speciale air fry-lade (bij sommige modellen meegeleverd) kunt u frietjes, kipnuggets en meer bakken met minder olie, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry-plaat en volg de aanwijzingen in de air fry-bereidingstabel voor de beste prestaties.

Deze functie kan ook worden gebruikt om geweldige braadresultaten te krijgen bij vlees en gevogelte, aardappelen en groenten, volgens de aanbevelingen in de kooktabel. Deze recepten kunnen worden bereid met een standaard

bakplaat.

-  **SMART CLEAN**

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

-  **PYROLYSE**

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). We raden aan de volledige cyclus te gebruiken voor de beste reinigingsprestaties.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display knipperen de twee cijfers die de uren aangeven: Draai aan de knop om de uren in te stellen en druk op  om te bevestigen.



Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

2. INSTELLINGEN

Indien nodig kunt u de standaard nominale stroom (16 A) wijzigen.



Draai aan de selectieknop om de nominale stroom te selecteren, druk daarna op  om te bevestigen.

Let op: De oven is geprogrammeerd om een niveau van elektrisch vermogen te verbruiken dat compatibel is met een huishoudelijk netwerk van meer dan 3 kW (16 A): Als uw huishouden een lager vermogen gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen.

Let op: Om de nominale stroom later te veranderen wanneer de oven uit staat, houdt u  tenminste vijf seconden lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

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 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohete lucht" of "Convectiebakken").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is, wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd  ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de draaiknop om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op  om te bevestigen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



Wanneer het °C pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).



Let op: Zodra de functie is gestart, kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op  te drukken of rechtstreeks aan de knop te draaien.

DUUR



Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik dan de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren

hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk ter bevestiging op  om de functie te starten. In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: Draai aan de knop om het uur te wijzigen en druk op  om te bevestigen.

INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden, wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het  pictogram knippert.



Draai eventueel aan de knop om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om te bevestigen en de functie te starten.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan inde bereidingstabbel staat vermeld.

Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op  of  voor het wijzigen van de instellingen voor temperatuur en bereidingstijd. Druk op  om te bevestigen wanneer u klaar bent.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op  om de functie te activeren.

U kunt op elk gewenst moment  ingedrukt houden om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.



Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding door in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste temperatuur kan altijd met behulp van de knop worden gewijzigd.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen, draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

6. SPECIALE FUNCTIES

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 optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrolyse-functie wordt gebruikt. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vlieze geuren afgeeft.

Gebruik de speciale functies : draai aan de knop om te selecteren op het menu en druk dan op om te bevestigen.

Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten of druk op om de eindtijd/uitgestelde start in te stellen.

De oven zal de schoonmaak cyclus starten en de deur zal automatisch gesloten worden.

Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

Let op: De duur en temperatuur van de reinigingscyclus kunnen niet ingesteld worden.

7. VERGRENDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u minstens vijf seconden ingedrukt.



Doe dit opnieuw om het toetsenbord vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met worden uitgeschakeld.

. 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.
- Door de hogere temperatuur van de pizzacyclus wordt een iets hoger geluid van de koelventilator verwacht.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGLIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohete lucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druippan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaaarten) de functie "Convectiekoken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

BEREIDINGSTABEL

| RECEPT | FUNCTIE | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | BEREIDINGSTIJD (Min.) | NIVEAU EN ACCESSOIRES |
|--|---------|---------------|---------------------|--------------------------|-----------------------|
| Taarten / Luchtige cake | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Ja | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Koekjes / Kleine taartjes | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Ja | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 |
| | | Ja | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Ja | 135 | 50 - 90 | 5 4 3 1 |
| Taarten | | Ja | 170 | 50 - 80 | 5 4 3 1 |
| | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| Soesjes | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 |
| | | Ja | 90 | 110 - 150 | 3 |
| Meringues | | Ja | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Ja | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| | | Ja | 310 | 7-12 | 2 |
| Pizza (Dun, dik, focaccia) | | Ja | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Ja | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| | | Ja | 210 | 40 - 60 | 5 4 3 1 |
| | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Heel brood 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Klein brood | | - | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Brood | | Ja | 180 - 220 | 10 - 15 | 2 |
| Diepvriespizza | | Ja | 250 | 10 - 15 | 4 1 |
| | | Ja | 250 | 10 - 20 | 5 3 1 |
| Hartige taarten (groentetaart, quiche) | | Ja | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |

| FUNCTIES | | | | | | | |
|-----------------------|------------------------------------|---|--|-----------------------|----------------------------|--|--|
| AUTOMATISCHE FUNCTIES | | | | | | | |
| ACCESSOIRES | | | | | | | |
| Rooster | Opvangbak of ovenschaal op rooster | Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster | | Druipplaat / Bakplaat | Opvangbak met 500 ml water | | |

Whirlpool

| RECEPT | FUNCTIE | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | BEREIDINGSTIJD (Min.) | NIVEAU EN ACCESSOIRES |
|--|---------|---------------|---------------------|--------------------------|-----------------------|
| Pasteitjes / Bladerdeeghapjes | | Ja | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40* | |
| Lasagne / puddinkjes | | - | 190 - 200 | 40 - 80 | |
| Gebakken pasta / cannelloni | | - | 190 - 200 | 25 - 60 | |
| Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg | | - | 190 - 200 | 60 - 90 | |
| Kip / konijn / eend 1 kg | | - | 200 - 230 | 50 - 80 ** | |
| Kalkoen / gans 3 kg | | - | 190 - 200 | 90 - 150 | |
| Vis uit de oven / in folie (filet, heel) | | Ja | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines) | | Ja | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Toast | | - | 3 (hoog) | 3 - 6 | |
| Visfilets / moten vis | | - | 2 (medium) | 20 - 30*** | |
| Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers | | Ja | 200 - 220 | 15 - 30*** | |
| Gebraden kip 1-1,3 kg | | Ja | 200 - 220 | 55 - 70** | |
| Rosbief rosé 1 kg | | - | 2 (medium) | 35 - 50** | |
| Lamsbout / schenkel | | - | 2 (medium) | 60 - 90** | |
| Gebakken aardappeltjes | | Ja | 200 - 220 | 35 - 55** | |
| Groentegratin | | Ja | 200 - 220 | 10 - 25 | |
| Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1) | | Ja | 190 | 40 - 120* | |
| Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1) | | Ja | 190 | 40 - 120* | |
| Lasagne en vlees | | Ja | 200 | 50 - 120* | |
| Vlees en aardappelen | | Ja | 200 | 45 - 120* | |
| Vis en groenten | | Ja | 180 | 30 - 50 | |
| Gevulde braadstukken | | - | 200 | 80 - 120* | |
| Gesneden vlees (konijn, kip, lam) | | - | 200 | 50 - 120* | |

* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

| FUNCTIES | | | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| AUTOMATISCHE FUNCTIES | | | | | | | |
| ACCESSOIRES | | | | | | | |



AIR FRY-BEREIDINGSTABEL

| | RECEPT | FUNCTIE | AANBEVOLEN HOEVEELHEID | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (MIN.) | STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES |
|------------------|---------------------------|---------|------------------------|---------------|------------------|-------------|----------------------------|
| BEVROREN VOEDSEL | Diepvriesfrites | | 650- 850g | Ja | 200 | 25 - 30 | |
| | Bevroren kipnuggets | | 500 g | Ja | 200 | 15 - 20 | |
| | Vissticks | | 500 g | Ja | 220 | 15 - 20 | |
| | Uienringen | | 500 g | Ja | 200 | 15 - 20 | |
| GROENTEN | Vers gepaneerde courgette | | 400 g | Ja | 200 | 15 - 20 | |
| | Zelfgemaakte frietjes | | 300 - 800 g | Ja | 200 | 20 - 40 | |
| | Gemengde groenten | | 300 - 800 g | Ja | 200 | 20 - 30 | |
| VLEES EN VIS | Kippenborst | | 1 - 4 cm | Ja | 200 | 20 - 40 | |
| | Kippenvleugeltjes | | 200 - 1500 g | Ja | 220 | 30 - 50 | |
| | Gepaneerde kotelet | | 1 - 4 cm | Ja | 220 | 20 - 50 | |
| | Visfilet | | 1 - 4 cm | Ja | 220 | 15 - 25 | |

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.

Om een gelijkmataig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

| | | |
|----------|-------------|--|
| FUNCTIES | Air Fry | |
|----------|-------------|--|

| | | | |
|-------------|------------------|--|---|
| ACCESSOIRES | Air fry-lade | Opvangbak of ovenschaal op rooster | Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster |
|-------------|------------------|--|---|



BEREIDINGSTABEL STEAM+

| GERECHT | RECEPT | HOEVEELHEID | TIJD (MIN.) | ACCESSOIRES | WATER |
|----------|--------------------------|--------------|----------------|-------------|--------|
| BROOD | Kleine broden | 80 -100 g | 30 - 45 | | 100 ml |
| | Sandwichbrood in bakblik | 300-500 g | 40 - 60 | | |
| | Brood | 500 g-2 kg | 50 - 100 | | |
| | Baguettes | 200-300 g | 30 - 45 | | |
| GEBAK | Koekjes | één schaal | 25 - 35 | | 100 ml |
| | Muffins | 30-60 g | 25 - 45 | | |
| | Luchtige cake | 500-700 g | 30 - 50 | | |
| | Taart | één schaal | 35 - 55 | | |
| VLEES | Hele kip | 1 kg | 60 - 110 | | 200 ml |
| | Ribbetjes | 500 g-1,5 kg | 50 - 75 | | |
| | Kip | 1-1,5 kg | 55 - 80 | | |
| | Kip/Kalkoen | 3 kg | 100 - 140 | | |
| VIS | Haasbiefstuk | 0,5 - 2 cm | 15 - 25 | | 200 ml |
| | Haasbiefstuk | 2 - 4 cm | 20 - 35 | | |
| | Hele vis | 300 - 600 g | 20 - 30 | | |
| | Hele vis | 600 -1200 g | 25 - 45 | | |
| GROENTEN | Gebakken aardappelen | 0,5 - 1,5 kg | 45 - 60 | | 200 ml |
| | Gevulde Paprika's | 1-2 kg | 35 - 55 | | |
| | Geroosterde broccoli | 0,3-1 kg | 30 - 50 | | |
| | Geroosterde courgette | 0,5 - 1,5 kg | 30 - 50 | | |

Start de functie STEAM+ alleen als de oven koud is. Het openen van de deur en het bijvullen van water tijdens de bereiding kan een nadelig effect hebben op het uiteindelijke resultaat.

| | | | |
|-------------|--------------|------------------------------------|---|
| ACCESSOIRES | | | |
| | Air fry-lade | Opvangbak of ovenschaal op rooster | Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster |

Whirlpool

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.
De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat 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.

- Activeer de functie "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.
- Droog het bodemprofiel onder de deur van de oven als er waterresten aanwezig zijn na een bereidingscyclus.

ACCESOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser. De Air Fry-lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

DE KATALYTISCHE PANELEN REINIGEN

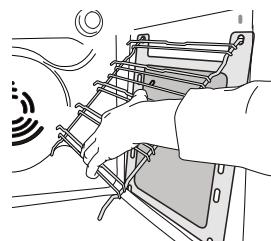
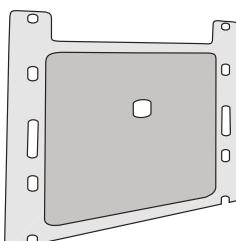
(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

Deze oven is uitgerust met speciale katalytische panelen, waardoor de ovenruimte gemakkelijker te reinigen is dankzij de speciale zelfreinigende coating, die zeer poreus is en vet en vuil kan opnemen. Deze voeringen zitten op de roostergeleiders: Wanneer de roostergeleiders opnieuw worden geplaatst en vastgezet zorg er dan voor dat de haken aan de bovenkant worden in de daarvoor bestemde openingen in de voeringen worden geplaatst.

Om optimaal gebruik te maken van de zelfreinigende eigenschappen van de katalytische voeringen raden we aan de oven te verwarmen tot 200 °C gedurende ongeveer een uur, met de functie "Convectiekassen". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Laat het apparaat daarna afkoelen en gebruik een niet-schurende spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Let op: Bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays kunnen het katalytische oppervlak beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

Neem contact op met onze Consumentenservice wanneer u de voeringen wilt vervangen.



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.

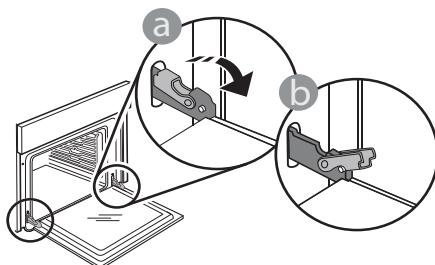
Let op: Halogeenlampen van 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting. (Verordening (EG) nr. 244/2009)

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

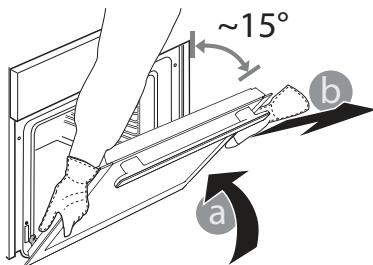
DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



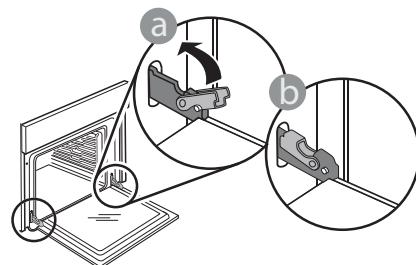
2. Sluit de deur zo ver mogelijk.

Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

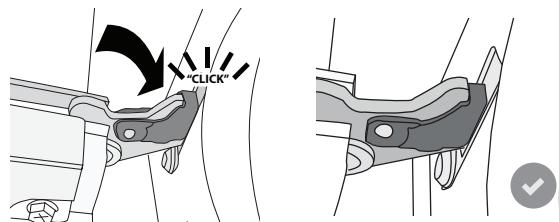


3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten .

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.

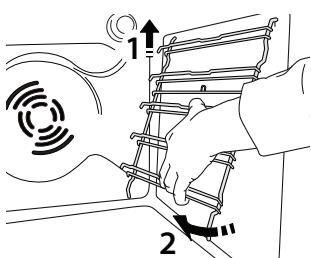


5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

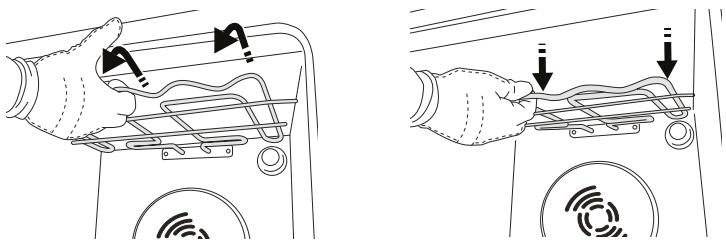
BRENG HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG

(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

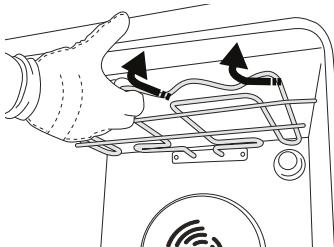
1. Verwijder de laterale roostergeleiders.



2. Trek het verwarmingselement iets naar buiten en breng het naar beneden.



3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.



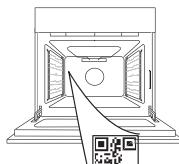
PROBLEEMOPLOSSING

| 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. | Softwareprobleem. | Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'. |
| De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn. | Er is een andere taal ingesteld. | Neem contact op met het Callcenter. |
| Kookcyclus met gaarthermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt weergegeven op het scherm. | Voedselthermometer is niet goed aangesloten. | Controleer de aansluiting van de voedselthermometer. |

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/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.



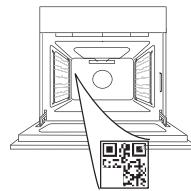
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

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

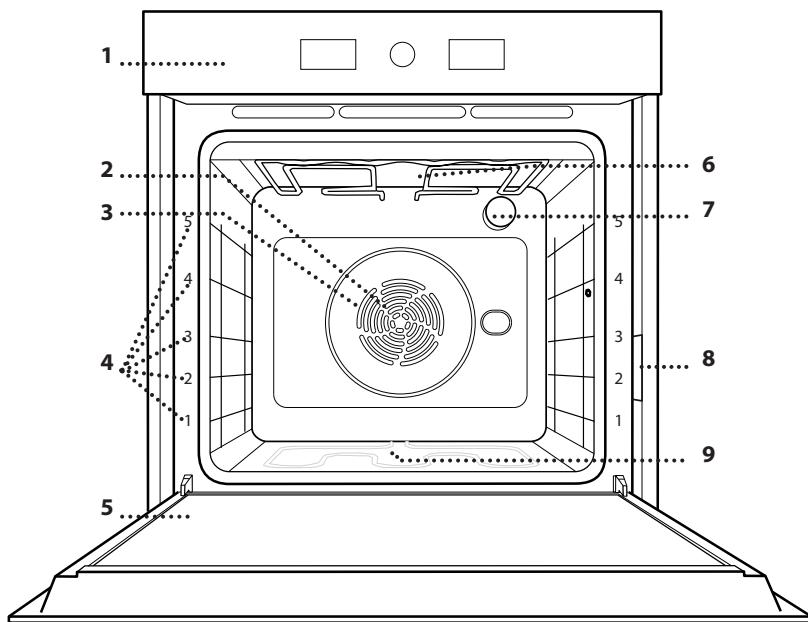


Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

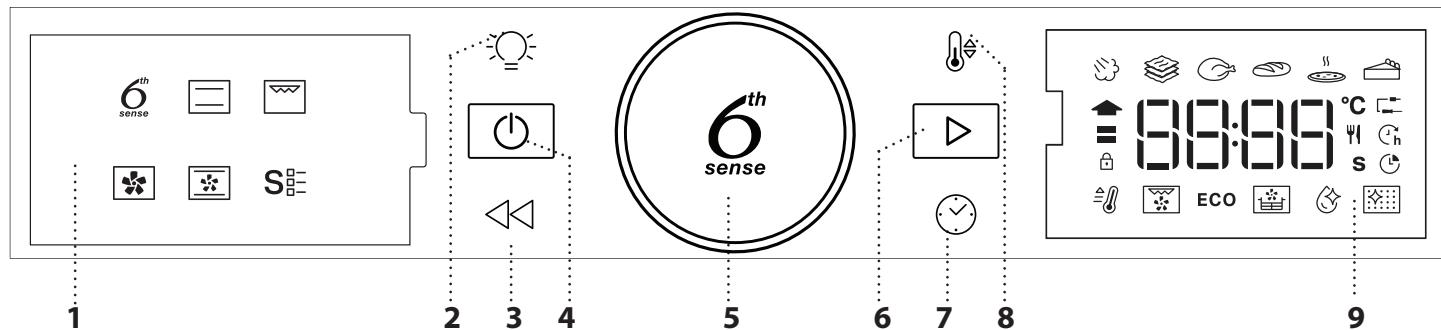


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LUZ

Para encender/apagar la luz.

3. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

4. ON/OFF

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6TH SENSE

Gírelo para desplazarse por las funciones y ajustar todos los parámetros de cocción. Pulse para seleccionar, ajustar, acceder o confirmar funciones o parámetros y, eventualmente, iniciar el programa de cocción.

6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar ajustes o un valor programado.

7. TIEMPO

Para configurar la hora y ajustar o modificar el tiempo de cocción.

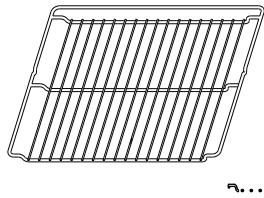
8. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

REJILLA



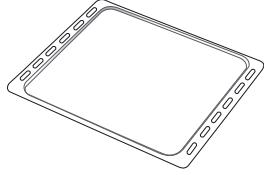
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



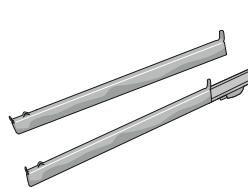
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



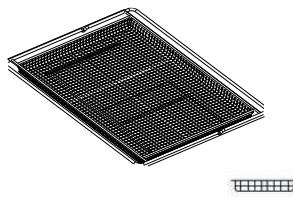
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FEIDORA DE AIRE*



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freidora de aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

* Disponible solo en determinados modelos

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

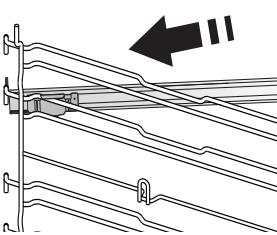
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

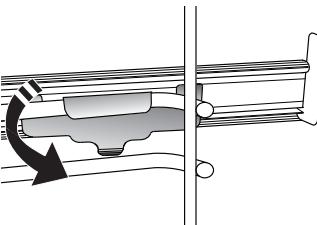
- Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego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

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROcede)



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

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.



Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

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

FUNCIONES



6TH SENSE

Permiten seleccionar automáticamente el método de cocción y el mejor rango de temperatura para todo tipo de alimentos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Pasteles y Bollería, Pasteles salados, Pan, Pizza). Para aprovechar al máximo esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción.

- **VAPOR +**

La función Vapor+ permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función sugiere la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; Los tiempos de cocción y la cantidad de agua (100/200 ml) de los platos principales se indican en la tabla de cocción correspondiente que puede encontrar en Internet. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter agua potable en el fondo de la cavidad.

Nota: La cantidad de agua aconsejada sobrepasa la capacidad de llenado de la cavidad, pero el fondo del horno está diseñado para gestionar eficazmente el exceso de agua aconsejado.

- **CAZUELA**

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.

- **CARNE**

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne.

- **PAN**

Esta función sugiere automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.

- **PIZZA**

Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante.

El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.

Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.

Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu.

- **TARTAS DULCES**

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

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



AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios estantes al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores. Consulte la tabla de cocción para seleccionar la combinación de niveles correcta.

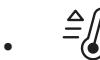


HORNO CONVECC.

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.



FUNCIONES ESPECIALES



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



ECO CICLO ECO *

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



ASADO AL AIRE LIBRE/POR CONVECCIÓN

El uso de la bandeja especial para freír (incluida en algunos modelos) permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y otros alimentos con menos aceite, para que queden agradablemente crujientes. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Coloque los alimentos en la bandeja freidora de aire en una sola capa y siga las instrucciones de la tabla de cocción de la freidora de aire para obtener los mejores resultados.

Alternativamente, esta función puede utilizarse para obtener excelentes resultados de asado

en carnes y aves, patatas y verduras, según la recomendación de la tabla de cocción. Estas recetas pueden prepararse utilizando una bandeja de horno estándar.

• 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. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

• LIMP. PIRO

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Recomendamos utilizar el ciclo completo para experimentar el mejor rendimiento de limpieza.

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

PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear:
Gire el selector para ajustar la hora y pulse  para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado  durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

2. AJUSTES

Si lo desea, puede cambiar la unidad por defecto de la corriente nominal (16 A).



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse  para confirmar.

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

Nota: Para cambiar la corriente nominal en otro momento, mantenga pulsado  durante al menos cinco segundos mientras el horno está apagado y repita los pasos anteriores.

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 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno. Gire el selector giratorio para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse  para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el selector rotativo para seleccionar una de las subfunciones disponibles en la parte derecha de la pantalla y después pulse  para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que deseé, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



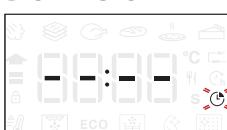
Cuando el ícono °C parpadee en la pantalla, gire el mando para modificar el valor y, a continuación, pulse  para confirmar y continuar modificando los ajustes siguientes (si es posible).

También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.



Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando  o girando el selector directamente.

DURACIÓN



Cuando parpadee el ícono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse  para confirmar e iniciar la función. En este caso, no puede

configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse  para confirmar.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el ícono  parpadea.



Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar e iniciar la función.

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



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse  o  para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse  para confirmar cuando acabe.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  para activar la función.

Puede mantener pulsado  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

4. PRECALENTAMIENTO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



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

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

Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno utilizando el selector.

5. FINAL DE COCCIÓN

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



Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse ▶.

6. FUNCIONES ESPECIALES

LIMP. 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 los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Acceda a las funciones especiales S[■] y gire el selector para seleccionar ☰ del menú. Luego, pulse ☺ para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se le indique, luego cierre la puerta y presione ▶ para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse ☺ para establecer el tiempo final/inicio diferido.

Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente.

La puerta del horno no se puede abrir mientras

la limpieza pirolítica está en curso: Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.

7. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado ◀ durante al menos cinco segundos.



Vuelva a hacer esto para desbloquear el teclado.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón ⏹.

. NOTAS

- 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.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea ligeramente superior.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasaera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unté con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

FERMENTAR MASA

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25° C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

TABLA DE COCCIÓN

| RECETA | FUNCIÓN | RÁPIDO | TEMPERATURA (°C) | TIEMPO COCCIÓN (min.) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|--|---------|--------|------------------|-----------------------|--------------------|
| Leavened cakes / Bizcochos esponjosos | | - | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Sí | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Sí | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Sí | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Galletas / Pastelitos | | - | 160 - 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Sí | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 |
| | | Sí | 150 - 160 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Sí | 135 | 50 - 90 | 5 4 3 1 |
| Tartas | | Sí | 170 | 50 - 80 | 5 4 3 1 |
| | | - | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| Lionesas | | Sí | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Sí | 180 - 190 | 35 - 45* | 5 3 1 |
| | | Sí | 90 | 110 - 150 | 3 |
| Merengues | | Sí | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Sí | 90 | 140 - 160* | 5 3 1 |
| | | Sí | 310 | 7-12 | 2 |
| Pizza (Fina, gruesa, focaccia) | | Sí | 220 - 240 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Sí | 220 - 240 | 25 - 50* | 5 3 1 |
| | | Sí | 210 | 40 - 60 | 5 4 3 1 |
| | | - | 180 - 220 | 50 - 70 | 2 |
| Panecillo | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Pan | | Sí | 180 - 220 | 30 - 60 | 4 1 |
| Pizza congelada | | Sí | 250 | 10-15 | 2 |
| | | Sí | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| Tartas saladas (tarta de verdura, quiche) | | Sí | 180 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| | | Sí | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Sí | 180 - 190 | 45 - 70* | 5 3 1 |

| FUNCIONES | | | | | | ECO | |
|-----------|--------------|----------|----------------|--------------|------------------------|-----|------------------|
| | Convencional | Gratinar | Gratinar turbo | Aire Forzado | Hornear por convección | ECO | Freidora de aire |

| FUNCIONES AUTOMÁTICAS | | | | | Función Pizza | |
|-----------------------|---------|-------|-----|--|---------------|----------|
| | Cazuela | Carne | Pan | | | Pasteles |

| ACCESORIOS | | Bandeja de horno o molde Grasera/bandeja pastelera sobre rejilla | | Grasera / bandeja pastelera | Bandeja con 500 ml de agua |
|------------|---------|--|--|-----------------------------|----------------------------|
| | Rejilla | | | | |

Whirlpool

| RECETA | FUNCIÓN | RÁPIDO | TEMPERATURA (°C) | TIEMPO COCCIÓN (min.) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|---|---------|--------|------------------|-----------------------|--------------------|
| Volovanes / Canapés de hojaldre | | Sí | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Sí | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Sí | 180 - 190 | 20 - 40* | |
| Lasañas, Pasteles | | - | 190 - 200 | 40 - 80 | |
| Pasta al horno, Canelones | | - | 190 - 200 | 25 - 60 | |
| Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg | | - | 190 - 200 | 60 - 90 | |
| Pollo / conejo / pato 1 kg | | - | 200-230 | 50 - 80 ** | |
| Pavo / oca 3 kg | | - | 190 - 200 | 90-150 | |
| Pescado al horno / en papillote (filetes, entero) | | Sí | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas) | | Sí | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Tostada | | - | 3 (Alta) | 3 - 6 | |
| Filetes de pescado/de carne | | - | 2 (Media) | 20 - 30*** | |
| Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas | | Sí | 200-220 | 15 - 30*** | |
| Pollo asado 1-1,3 kg | | Sí | 200-220 | 55 - 70** | |
| Rosbif poco hecho (1 kg) | | - | 2 (Media) | 35 - 50** | |
| Pierna de cordero / Jarretes | | - | 2 (Media) | 60 - 90** | |
| Patatas asadas | | Sí | 200-220 | 35 - 55** | |
| Verduras gratinadas | | Sí | 200-220 | 10 - 25 | |
| Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5),lasaña (nivel 3), carne (nivel 1) | | Sí | 190 | 40 - 120* | |
| Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1) | | Sí | 190 | 40 - 120* | |
| Lasañas y carnes | | Sí | 200 | 50 - 120* | |
| Carnes y patatas | | Sí | 200 | 45 - 120* | |
| Pescado y verduras | | Sí | 180 | 30 - 50 | |
| Piezas de carne rellenas asadas | ECO | - | 200 | 80-120* | |
| Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero) | ECO | - | 200 | 50 - 120* | |

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

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

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

| | | | | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| FUNCIONES | | | | | | | |
| FUNCIONES AUTOMÁTICAS | | | | | | | |
| ACCESORIOS | | | | | | | |



TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

| | RECETA | FUNCIÓN | CANTIDAD RECOMENDADA | RÁPIDO | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN.) | REJILLAS Y ACCESORIOS |
|----------------------|---------------------------|---------|----------------------|--------|------------------|-----------------|-----------------------|
| ALIMENTOS CONGELADOS | Patatas Fritas Congeladas | | 650 - 850 g | Sí | 200 | 25-30 | 4 2 |
| | Nugget de pollo congelado | | 500 g | Sí | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Palitos de pescado | | 500 g | Sí | 220 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Aros de cebolla | | 500 g | Sí | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| VERDURAS | Calabacín fresco empanado | | 400 g | Sí | 200 | 15 - 20 | 4 2 |
| | Patatas fritas caseras | | 300-800 g | Sí | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Verduras variadas | | 300-800 g | Sí | 200 | 20 - 30 | 4 2 |
| CARNE Y PESCADO | Pechugas de pollo | | 1-4 cm | Sí | 200 | 20 - 40 | 4 2 |
| | Alitas de pollo | | 200-1500 g | Sí | 220 | 30 - 50 | 4 2 |
| | Chuleta empanada | | 1-4 cm | Sí | 220 | 20 - 50 | 4 2 |
| | Filete de pescado | | 1-4 cm | Sí | 220 | 15 - 25 | 4 2 |

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.

Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

| | | |
|-----------|----------------------|--|
| FUNCIONES | Freidora de aire | |
|-----------|----------------------|--|

| | | | |
|------------|------------------------------|--|---|
| ACCESORIOS | Bandeja Freidora de aire | Bandeja de horno o molde sobre rejilla | Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla |
|------------|------------------------------|--|---|

Whirlpool



MESA DE COCINA VAPOR+

| ALIMENTO | RECETA | CANTIDAD | TIEMPO (MIN.) | ACCESORIOS | AGUA |
|-----------|-----------------------|-------------|---------------|------------|--------|
| PAN | Panes pequeños | 80-100 g | 30 - 45 | | 100 ml |
| | Barra de pan de molde | 300-500 g | 40 - 60 | | |
| | Pan | 500 g -2 kg | 50-100 | | |
| | Baguettes | 200-300 g | 30 - 45 | | |
| HOJALDRES | Galletas | una bandeja | 25 - 35 | | 100 ml |
| | Muffin | 30-60 g | 25 - 45 | | |
| | Bizcocho | 500-700 g | 30 - 50 | | |
| | Tarta | una bandeja | 35 - 55 | | |
| CARNE | Asado | 1 kg | 60 - 110 | | 200 ml |
| | Costillas | 500g-1,5 kg | 50 - 75 | | |
| | Aves | 1-1,5 kg | 55 - 80 | | |
| | Pollo/Pavo | 3 kg | 100 - 140 | | |
| PESCADO | Filete de carne | 0.5-2 cm | 15 - 25 | | 200 ml |
| | Filete de carne | 2-4 cm | 20 - 35 | | |
| | Pescado entero | 300-600 g | 20 - 30 | | |
| | Pescado entero | 600-1200 g | 25 - 45 | | |
| VERDURAS | Papas asadas | 0.5-1.5 kg | 45 - 60 | | |
| | Pimientos rellenos | 1-2 kg | 35 - 55 | | |
| | Brócoli asado | 0.3-1 kg | 30 - 50 | | |
| | Calabacines asados | 0.5-1.5 kg | 30 - 50 | | |

Inicie la función VAPOR+ sólo cuando el horno esté frío. Abrir la puerta y llenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

| | | | |
|------------|--------------------------|--|---|
| ACCESORIOS | | | |
| | Bandeja Freidora de aire | Bandeja de horno o molde sobre rejilla | Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla |

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

No utilice productos de lavado 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 protectores.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- Despues de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo

en algunos modelos).

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.
- Seque el perfil inferior debajo de la puerta del horno si hay restos de agua después de un ciclo de cocción.

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.

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas. La bandeja Freír con aire(si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS

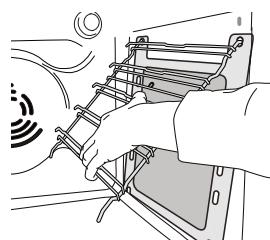
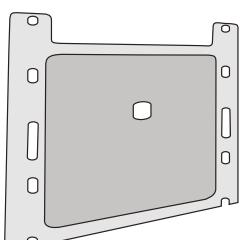
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

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

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

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

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



SUSTITUCIÓN DE LA 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.

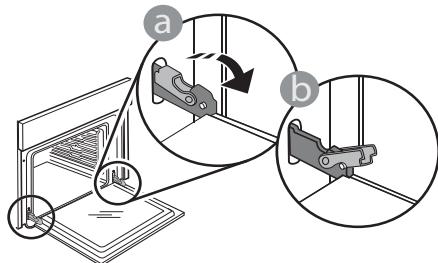
Nota: bombillas halógenas de 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. (Reglamento CE 244/2009) Las bombillas

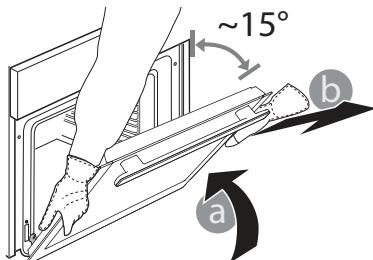
están disponibles en nuestro Servicio Postventa. Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

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 desbloqueada.

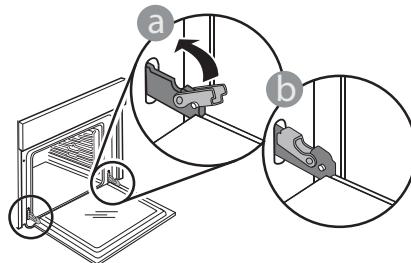


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujeté por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

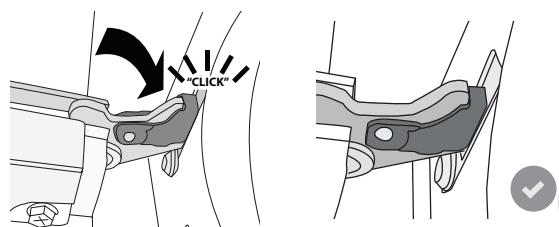


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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

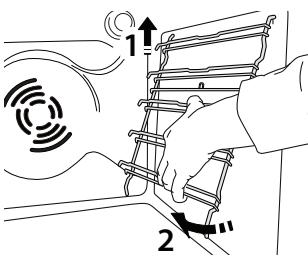


5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

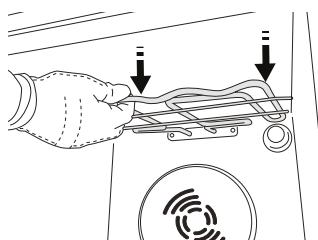
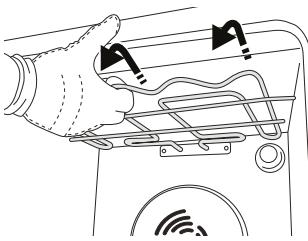
BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

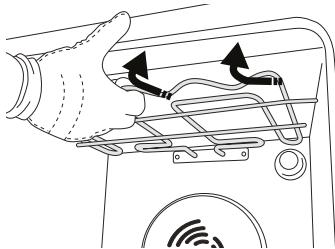
1. Extraiga las guías laterales para estantes.



2. Extraiga ligeramente la resistencia y bájela.



3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujetaciones laterales.



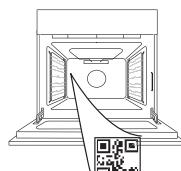
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Possible 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. | Problema de software. | Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F». |
| La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota. | Otro idioma configurado. | Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica. |
| Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 aparece impreso en pantalla. | La sonda alimentaria no está bien conectada. | Compruebe la conexión de la sonda alimentaria. |

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
- Visitando nuestra página 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 Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia.



Whirlpool

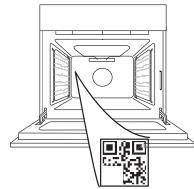


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norédami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite
savo gaminį www.register10.eu

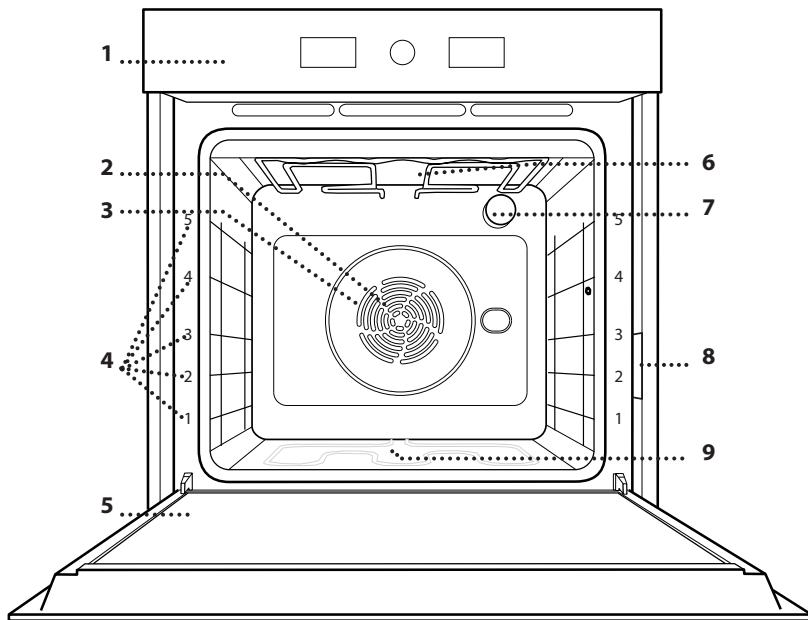


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite
saugos instrukcijas.

**NORĘDAMI GAUTI DAUGIAU
INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE
ANT PRIETAIISO ESANTĮ QR KODĄ**

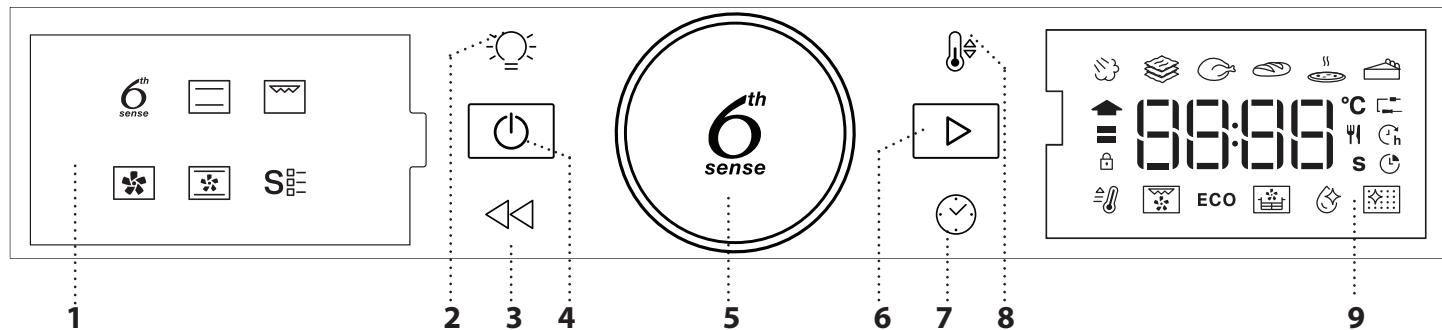


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventiliatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės prikyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Lempa
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. LEMPUTĖ

Ijungia išjungia lemputę.

3. ATGAL

Gržkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gaminimo metu.

4. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6TH SENSE“

MYGTUKAS

Pasukite šią rankenėlę norėdami pereiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus. Paspauskite ir pasirinkite, nustatykite, pasiekite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

6. PALEIDIMAS

Funkcijų paleidimui ir nustatymų patvirtinimui arba nustatyti reikšmei.

7. LAIKAS

Naudojamas nustatyti laiką arba keisti ir reguliuoti gaminimo laiką.

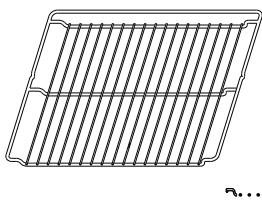
8. TEMPERATŪRA

Naudojama nustatyti temperatūrą.

9. DEŠINYDIS EKRANAS

PRIEDAI

GROTELĖS



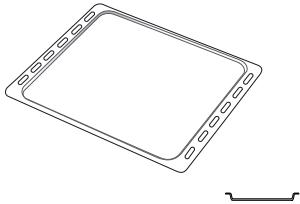
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SURINKIMO PADĒKLAS



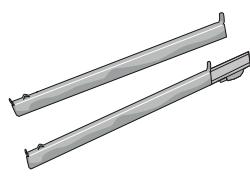
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsa, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



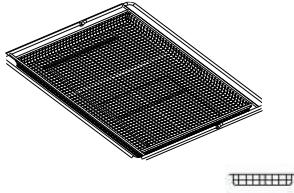
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĒKLAS *



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padéklą jėdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Istatykite groteles horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

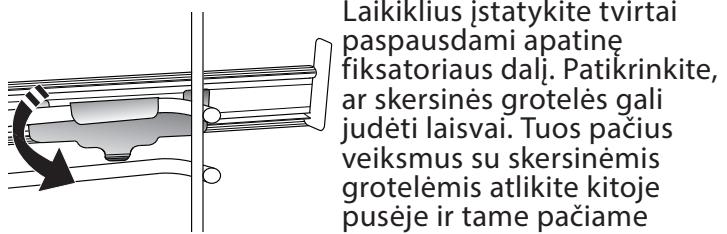
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir groteles.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

- Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti lentynų laikiklius.

- Norėdami įstatyti skersines groteles, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)



Pastaba: Slankiojančias groteles galima įstatyti bet kuriami lygmenyje.

FUNKCIJOS



„6TH SENSE“

Tai leidžia automatiškai parinkti gaminimo būdą ir geriausią temperatūros intervalą visų rūsių maistui (lazaniją, mėsą, žuvį, daržoves, pyragelius ir pyragus, sūrius pyragelius, duoną, picą). Norédami tinkamai pasinaudoti funkcija, vadovaukitės atitinkamos gaminimo lentelės nurodymais.

GARAI +

Naudodami funkciją „Steam+“ pasieksite puikių rezultatų, nes gaminimo ciklo metu yra naudojami garai. Ši funkcija pasiūlo tinkamiausią temperatūrą ruošiant įvairiausius patiekalus; pagrindinių patiekalų gaminimo laikas ir vandens kiekis (100 / 200 ml) nurodyti santykinėje gaminimo lentelėje, kurią galite rasti internete. Garų funkciją visada įjunkite tik kai orkaitė yra šalta, ir tik įpilę geriamojo vandens į apačioje esančią ertmę.

Pastaba: Rekomenduojamas vandens kiekis viršija ertmės įspaudimo talpą, tačiau orkaitės dugnas suprojektuotas taip, kad efektyviai suvaldytų rekomenduojamą vandens perteklių.

TROŠKINIMAS

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalamams iš makaronų.

MESA

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai.

DUONA

Ši funkcija automatiškai pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

PICA

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštësnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todèl picos viduje bûna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai parudoja.

Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min.

Norédami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkités į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu.

PYRAGAIČIAI

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų pyragams.

TRADIC. GMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

GRILL

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepëles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite

surinkimo padéklą, kad į ją tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelémis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.



PRIV. ORO SR.

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant trijų lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalamams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą. Norédami pasirinkti tinkamą lygio derinį, vadovaukitės gaminimo lentele.



KONVEKC. KEP

Naudojama gaminant mėsą ir kepat pyragus su įdaru ant vienos lentynos.



SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

SPARTUSIS IKAIT.

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

TURBO GRILL (INTENSYVUSIS KEPIMAS)

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padéklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelémis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

ECO EKO CIKLAS*

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filē ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

KEPIMAS ORE/KONVEKINIS KEPSNYS

Naudodami specialų orinį kepimo padéklą (pridedamas prie kai kurių modelių) galite kepti bulvytes, vištienos grybukus ir kitus patiekalus naudodami mažiau aliejaus, todèl jie bus maloniai traškūs. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatorui sukeliant oro cirkuliaciją. Padékite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padéklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai bûtų geriausi.

Šią funkciją taip pat galima naudoti norint pasiekti puikių mėsos ir paukštienos, bulvių ir daržovių kepimo rezultatų pagal kepimo lentelės rekomendacijas. Šiuos receptus galima paruošti naudojant standartinę kepimo skardą.

ISMANUS VALYMAS „SMART CLEAN“

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galētumėte be vargo

pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

-  **PYRO**

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi du automatinio valymo ciklai: Ilgasis ciklas („Pyro“) ir

trumpesnis ciklas („Pyro Eco“). Rekomenduojame naudoti visą ciklą, kad valymo rezultatai būtų geriausi.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus krosnelę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys: Pasukite rankenėlę ir nustatykite valandą ir patvirtinkite paspausdami .

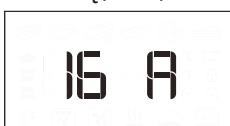


Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Pasukite rankenėlę ir nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

Pastaba: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite  , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

2. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytaį vardinės srovės vienetą(16 A).



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę

srovę, o paspausdami  patvirtinkite.

Pastaba: Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

Pastaba: Norėdami vėliau pakeisti vardinę srovę, paspauskite ir palaikykite  bent penkias sekundes išjungtą orkaitę ir pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus..

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likę kvapas: Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Karšto oro srautas“ ar „Convection Bake/Konvekcinis kepimas“). Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatyti funkciją.

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvédinti kambarį.

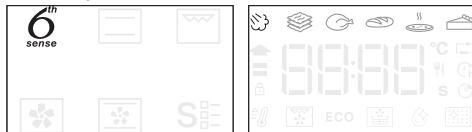
KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, tik laikas rodomas ekrane. Palaikykite nuspaudę ir įjunkite orkaitę. Sukite sukuramą rankenelę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite sukuramą rankenelę ir dešinėje ekrano pusėje pasirinkite iš galimų papildomų funkcijų, o tada paspauskite , kad patvirtintumėte.

2. NUSTATYKITE FUNKCIĄ

Pasirinkę reikiama funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATŪRA / KEPINTUVО LYGIS)



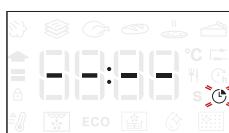
Kai ekrane mirksi °C piktograma, pasukite rankenelę, kad pakeistumėte vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau keiskite tolesnius nustatymus (jei įmanoma).

Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepinimo lygį (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).



Atkreipkite dėmesį. Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepinimo lygį galite pakeisti paspaudami arba pasukdami rankenelę.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenelę nustatykite reikiama gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami .

patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Šiuo atveju gaminimo pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

Pastaba: Paspausdami galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatyta gaminimo laiką: Sudami rankenelę pakeiskite valandas, o paspausdami patvirtinkite.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .



Jei reikia, sudami rankenelę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Atkreipkite dėmesį. Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungiamai: Orkaitė pamažu pasieks reikiama temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenelę galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami arba pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite ir patvirtinkite, kai baigsite.

3. ĮJUNKITE FUNKCIĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite .

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatyta temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, sudékite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .

Pastaba: Jei maistą jdésite į orkaitę dar nepasibaigus jkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatą. Jei jkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, jkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrajį gaminimo laiką nėra įtraukta jkaitinimo fazė. Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti orkaitės temperatūrą.

5. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

6. SPECIALIOS FUNKCIJOS

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvédinsite 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 naudodamini pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas.

Pasirinkite specialias funkcijas , sukdami rankenėlę pasirinkite iš pateikiamo meniu, o tada paspauskite ir patvirtinkite.

Nuvalykite dureles ir išimkite visus priedus, kaip prašoma, o baigę uždarykite dureles ir spustelėkite ir pradékite valymo ciklą iš karto, arba paspauskite ir nustatykite pabaigos laiką / atidėtą paleidimą.

Orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas ir durelės automatiškai užsirakins.

Pirolizės ciklo metu negalima atidaryti orkaitės durelių. Jos bus užrakintos tol, kol orkaitė vėl atvės iki priimtinios temperatūros. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvédinkite patalpą.

Pastaba: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir

temperatūros.

7. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir palaikykite bent penkias sekundes.



Pakartokite šį veiksmą, kai norësite mygtukus atrakinti.

Pastaba: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emilio dangą.
- Nedékite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Dél aukštesnės Picos ciklo temperatūros bus šiek tiek didesnis aušinimo ventiliatoriaus keliamas triukšmas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kieko ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepės, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiu: žuvį ir daržoves), naudodami skirtinges lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išsimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MĒSA

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiu. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepės, 10–15 minučių jų palikite orkaitėje arba suvyniojė į aluminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsas išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelkite į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviejų trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prieikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepės.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelkite į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILD.

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

GAMINIMO LENTELĖ

| RECEPTAS | FUNKCIJA | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | GAMINIMO LAIKAS (Min.) | LYGIS IR PRIEDAI | | | | | | | | | | | |
|---|----------|-------------|------------------|---|------------------|---|--|--|--|--------------------------------------|--|-----|--|-----|--|------------------|
| Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai | | - | 170 | 30-50 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 160 | 30-50 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 160 | 30-50 | | | | | | | | | | | | |
| Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas) | | - | 160 - 200 | 30-85 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 160 - 200 | 35 - 90 | | | | | | | | | | | | |
| Sausainiai / Pyragėliai | | - | 160 - 170 | 20-40 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 150 - 160 | 20-40 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 150 - 160 | 20-40 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 135 | 50-90 | | | | | | | | | | | | |
| Tartaletės | | Taip | 170 | 50-80 | | | | | | | | | | | | |
| Bandelės su įdaru | | - | 180-200 | 30-40 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 180-190 | 35 - 45 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 180-190 | 35 - 45* | | | | | | | | | | | | |
| Morengai | | Taip | 90 | 110 - 150 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 90 | 130 - 150 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 90 | 140 - 160* | | | | | | | | | | | | |
| Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė) | | Taip | 310 | 7-12 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 220 - 240 | 20-40 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 220 - 240 | 25 - 50* | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 210 | 40-60 | | | | | | | | | | | | |
| Duonos kepalas 0,5 kg | | - | 180-220 | 50-70 | | | | | | | | | | | | |
| Duonelė | | - | 180-220 | 30-50 | | | | | | | | | | | | |
| Duona | | Taip | 180-220 | 30-60 | | | | | | | | | | | | |
| Šaldytą pica | | Taip | 250 | 10 - 15 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 250 | 10 - 20 | | | | | | | | | | | | |
| Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru) | | Taip | 180-190 | 45-60 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 180-190 | 45-60 | | | | | | | | | | | | |
| | | Taip | 180-190 | 45 - 70* | | | | | | | | | | | | |
| FUNKCIJOS | | Iprastinis | | Grill | | Turbo Grill | | Karšto oro srautas | | Konvekcinis kepimas | | ECO | | EKO | | Karšto oro gruz. |
| AUTOMATINĖS FUNKCIJOS | | Troškinimas | | Mesa | | Duona | | Picos funkcija | | Pyragaičiai | | | | | | |
| PRIEDAI | | Grotelės | | Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos | | Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda | | Surinkimo padėklas su 500 ml vandens | | | | | | |

Whirlpool

| RECEPTAS | FUNKCIJA | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | GAMINIMO LAIKAS (Min.) | LYGIS IR PRIEDAI |
|--|----------|-------------|------------------|------------------------|------------------|
| Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai | | Taip | 190–200 | 20–30 | |
| | | Taip | 180–190 | 20–40 | |
| | | Taip | 180–190 | 20 - 40* | |
| Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais | | - | 190–200 | 40–80 | |
| Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su jidaru | | - | 190–200 | 25 - 60 | |
| Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg | | - | 190–200 | 60–90 | |
| Vištiena / triušiena / antiena 1 kg | | - | 200–230 | 50 - 80 ** | |
| Kalakutiena / žąsienai 3 kg | | - | 190–200 | 90–150 | |
| Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa) | | Taip | 180–200 | 40–60 | |
| Idarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai) | | Taip | 180–200 | 50 - 60 | |
| Skrebutis | | - | 3 (aukštas) | 3 - 6 | |
| Žuvies filė / kepsniai | | - | 2 (vid.) | 20 - 30*** | |
| Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mésainiai | | Taip | 200–220 | 15 - 30*** | |
| Kepta vištiena 1–1,3 kg | | Taip | 200–220 | 55 - 70** | |
| Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg | | - | 2 (vid.) | 35 - 50** | |
| Ériuko koja / kojos | | - | 2 (vid.) | 60 - 90** | |
| Keptos bulvės | | Taip | 200–220 | 35 - 55** | |
| Daržovių apkepas | | Taip | 200–220 | 10–25 | |
| Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mésa (1 lygis) | | Taip | 190 | 40–120* | |
| Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mésos pjausnai (1 lygis) | | Taip | 190 | 40–120* | |
| Lazanija ir mésa | | Taip | 200 | 50 - 120* | |
| Mésa ir bulvės | | Taip | 200 | 45 - 120* | |
| Žuvis ir daržovės | | Taip | 180 | 30–50 | |
| Idartyti dideli mésos gabalai | ECO | - | 200 | 80–120* | |
| Mésos pjausnai (triušiena, vištiena, ériena) | ECO | - | 200 | 50 - 120* | |

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus dviejų trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

*** Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite.

| FUNKCIJOS | | | | | | | ECO | |
|-----------------------|--|---|---|--|--|--|-----|--|
| AUTOMATINĖS FUNKCIJOS | | | | | | | EKO | |
| PRIEDAI | | Orkaitės padéklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padéklas / kepimo skarda arba orkaitės padéklas ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padéklas / kepimo skarda su 500 ml vandens | | | | |



KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS LENTELĖ

| | RECEPTAS | FUNKCIJA | SIŪLOMAS KIEKIS | ĮKAITINIMAS | TEMPERATŪRA (°C) | TRUKMĖ (MIN.) | LENTYNA IR PRIEDAI |
|------------------|-------------------------------------|----------|-----------------|-------------|------------------|---------------|--------------------|
| ŠALDYTAS MAISTAS | Pranc.. bulvytės | | 650–850 g | Taip | 200 | 25–30 | 4 2 |
| | Užšaldyti vištienos kepsneliai | | 500 g | Taip | 200 | 15–20 | 4 2 |
| | Žuvies lazdelės | | 500 g | Taip | 220 | 15–20 | 4 2 |
| | Svogūnų žiedai | | 500 g | Taip | 200 | 15–20 | 4 2 |
| DARŽOVĖS | Šviežios cukinijos su džiuvėsėliais | | 400 g | Taip | 200 | 15–20 | 4 2 |
| | Naminės bulvytės | | 300–800 g | Taip | 200 | 20–40 | 4 2 |
| | Daržovių mišinys | | 300–800 g | Taip | 200 | 20–30 | 4 2 |
| MĒSA IR ŽUVIS | Vištienos krūtinėlės | | 1–4 cm | Taip | 200 | 20–40 | 4 2 |
| | Vištienos sparneliai | | 200–1500 g | Taip | 220 | 30–50 | 4 2 |
| | Paniruotas kotletas | | 1–4 cm | Taip | 220 | 20–50 | 4 2 |
| | Žuvies filė | | 1–4 cm | Taip | 220 | 15–25 | 4 2 |

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdam i užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

| | |
|-----------|------------------|
| FUNKCIJOS | |
| | Karšto oro gruz. |

| | | | |
|---------|----------------------------------|---|---|
| PRIEDAI | | Orkaitės padéklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos | Skysčių surinkimo padéklas / kepimo skarda arba orkaitės padéklas ant grotelių lentynos |
| | Karšto oro gruzdintuvės padéklas | | |



„STEAM+“ GAMINIMO LENTELE

| MAISTAS | RECEPTAS | KIEKIS | LAIKAS (MIN.) | PRIEDAI | VANDUO |
|------------|-------------------------------|-----------------|------------------|---|--------|
| DUONA | Duonelės | 80–100 g | 30–45 |  | 100 ml |
| | Sumuštinių kepaliukas formoje | 300–500 g | 40–60 |  | |
| | Duona | 500 g – 2 kg | 50–100 |  | |
| | Prancūziški batonai | 200–300 g | 30–45 |  | |
| TEŠLAINIAI | Sausainiai | viemas padéklas | 25–35 |  | 100 ml |
| | Bandelė | 30–60 g | 25–45 |  | |
| | Biskv. pyragas | 500–700 g | 30–50 |  | |
| | Pyragas | viemas padéklas | 35–55 |  | |
| MĒSA | Kepsnys | 1 kg | 60–110 |  | 200 ml |
| | Šonkauliukai | 500 g – 1,5 kg | 50–75 |  | |
| | Vištiena | 1–1,5 kg | 55–80 |  | |
| | Višta / kalakutas | 3 kg | 100 - 140 |  | |
| ŽUVIS | Filé gabaliukai | 0,5–2 cm | 15–25 |  | 200 ml |
| | Filé gabaliukai | 2–4 cm | 20–35 |  | |
| | Visa žuvis | 300–600 g | 20–30 |  | |
| | Visa žuvis | 600–1200 g | 25–45 |  | |
| DARŽOVĖS | Keptos bulvės | 0,5–1,5 kg | 45–60 |  | |
| | Įdaryti pipirai | 1–2 kg | 35–55 |  | |
| | Kepti brokoliai | 0,3–1 kg | 30–50 |  | |
| | Keptos cukinijos | 0,5–1,5 kg | 30–50 |  | |

„STEAM+“ funkciją suaktyvinkite tik esant šaltai orkaitei. Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

| | | | |
|---------|---|--|--|
| PRIEDAI |  Karšto oro gruzdintuvės padéklas |  Orkaitės padéklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos |  Skysčių surinkimo padéklas / kepimo skarda arba orkaitės padéklas ant grotelių lentynos |
|---------|---|--|--|



PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydamis nenaudokite abrazyvių šveitiklius 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.

ŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudojė prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Ijungę „Smart Clean“ funkciją optimaliai nuvalykite vidinius paviršius. (Tik tam tikruose modeliuose).
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.
- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

- Jei po kepimo ciklo liko vandens likučių, išdžiovinkite apatinį profilį po orkaitės durelėmis.

PRIEDAI

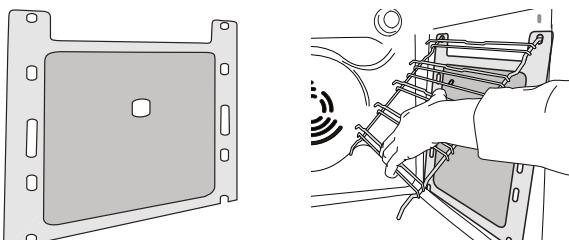
Panaudojė priedus, juos iš karto užmerkite vandenye su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepeteliu arba kempine.

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje. Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

KATALIZINIŲ JDÉKLŲ VALYMAS

(TIK TAM TIKRUOSE MÖDELIUOSE)

Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai jdéklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialiai savaimė nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie jdéklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėti ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas jdékluose.



LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Pastaba: 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C halogeninės lemputės.

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitinuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. (ES Reglamentas 244/2009) Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre.

Norint suaktyvinti katalizino jdéklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus Convection Bake funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Palaukite, kol prietaisas atvés, ir tik tada pašalinkite maisto likučius nebraižančią kempine.

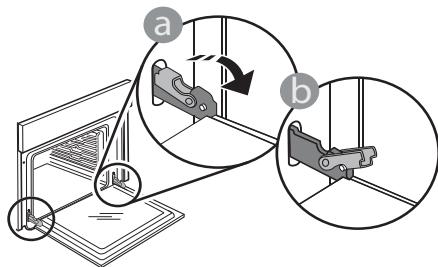
Pastaba: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetelius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinių paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės.

Dėl jdéklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIU IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

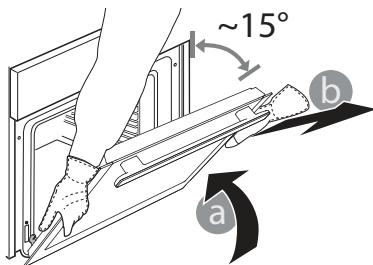
1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaivins.



2. Uždarykite dureles.

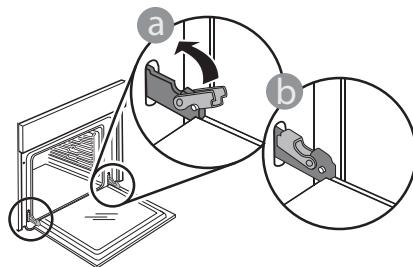
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

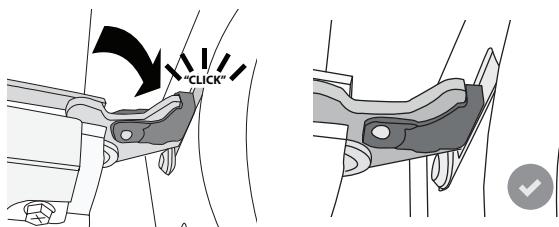


3. Įstatydamis dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksoriai yra tinkamoje padėtyje.

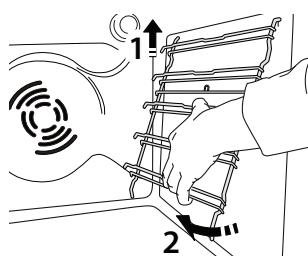


5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuoja su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

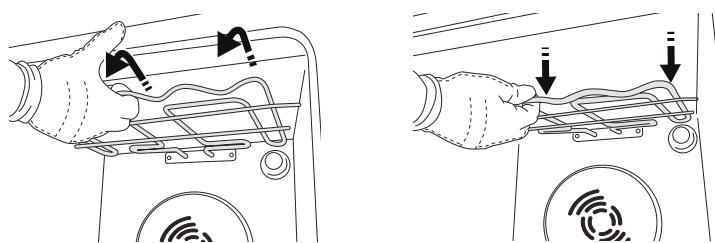
NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

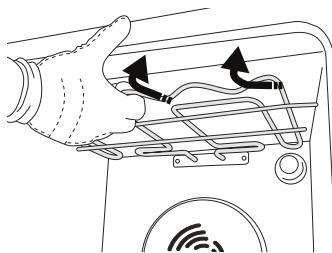
1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



2. Truputį ištraukite kaitinamajį elementą ir ji nuleiskite.



3. Norėdami kaitinamajį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtu ant šoninių atramų.



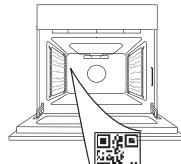
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| 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 parodoma raidė „F“ su skaiciu. | Programinės įrangos problema. | Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“. |
| Ekrane rodomas neišskus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs. | Nustatyta kita kalba. | Kreipkitės į skambučių centrą. |
| Kepimo ciklas su zondu baigësi be aiškių priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3. | Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas. | Patikrinkite maisto zondo prijungimą. |

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 plokštéléje nurodytus kodus.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

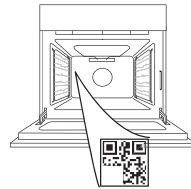
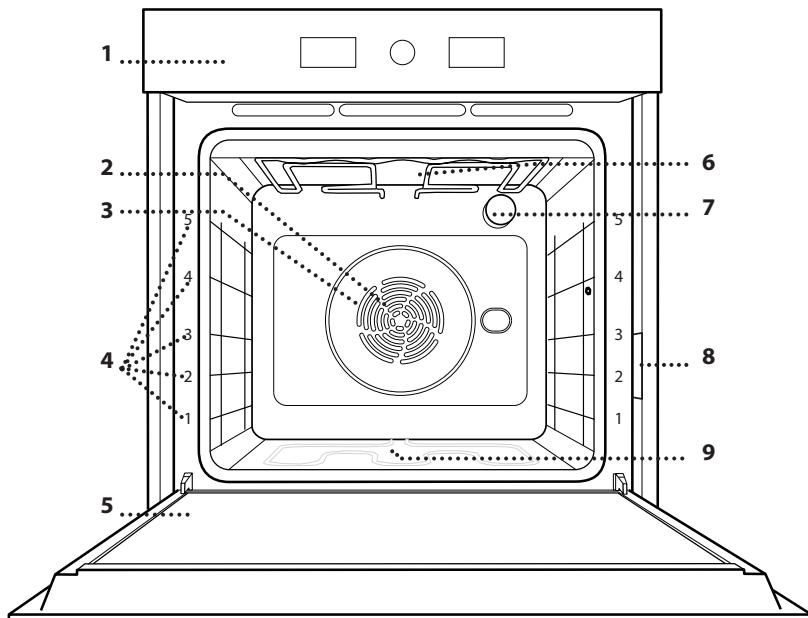


**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

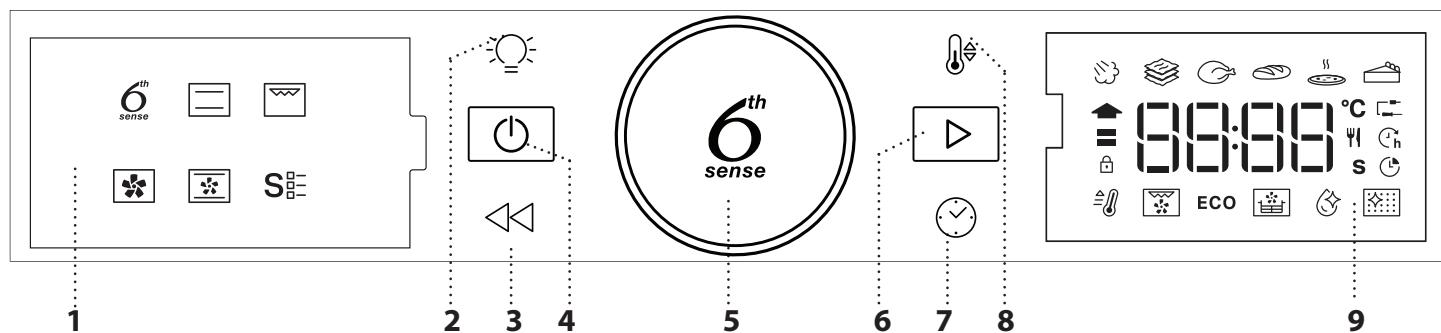
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

**LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SANĀEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS****PRODUKTA APRAKSTS**

- 1.** Vadības panelis
- 2.** Ventilators
- 3.** Lokveida sildelements (nav redzams)
- 4.** Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
- 5.** Durvis
- 6.** Augšējais sildelements/grils
- 7.** Apgaismojuma spuldze
- 8.** Datu plāksnīte (nenoņemiet)
- 9.** Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS**1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ****2. APGAISMOJUMS**

Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.

3. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ľauj mainīt iestatījumus gatavojoši.

4. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

5. GROZĀMPOGA / 6TH SENSE POGA

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet, lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametru, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

6. STARTA POGA

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumus vai iestatītu vērtību.

7. TIME

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī pielāgotu gatavošanas laiku.

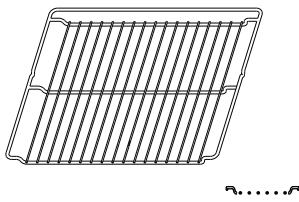
8. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



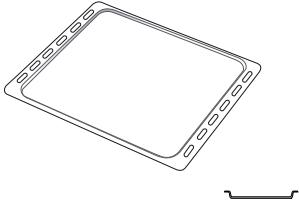
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠĶIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



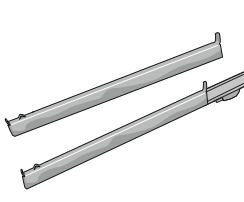
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā galas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



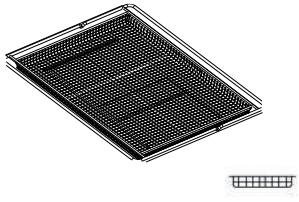
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produkta gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilejušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

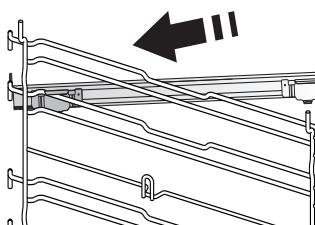
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stiepļu plaukts.

PLAUKTU VADOTNU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

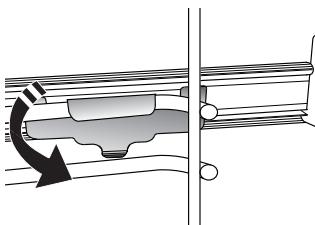
- Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

- Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, nemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNKCIJAS



6TH SENSE

Tās ļauj automātiski izvēlēties gatavošanas metodi un labāko temperatūras diapazonu visu veidu ēdieniem (lazanja, gaļa, zivis, dārzeņi, kūkas un konditorejas izstrādājumi, sālās kūkas, maize, pica). Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem ēdienu gatavošanas tabulā.

TVAIKS+

Tvaiks+ funkcija ļauj iegūt izcili pagatavotu ēdienu, pateicoties tvaika klātbūtnei gatavošanas ciklā. Šī funkcija iesaka piemērotāko gatavošanas temperatūru atbilstoši dažādajām kulinārijas receptēm; Pamatēdienu gatavošanas laiki un ūdens daudzums (100 / 200 ml) ir norādīts attiecīgajā gatavošanas tabulā, ko varat atrast tiešsaistē. Vienmēr aktivizējet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta, kā arī pēc dzeramā ūdens ieliešanas nodalījuma apakšā.

Piezīme: leteicamais ūdens daudzums pārsniedz dobuma reljefa ietilpību, bet cepeškrāsns apakšdaļa ir paredzēta, lai efektīvi pārvaldītu ieteikto lieko ūdeni.

GATAVOŠANA KATLĀ

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

GAĻA

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi gaļas ēdienu pagatavošanai.

MAIZE

Šī funkcija automātiski iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

PICA

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs.

Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot picas iekšpusi mīkstu, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu.

Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un iepriekšēju 30 minūšu uzsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu.

MĪKLAS

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu kūku veidu pagatavošanai.

KONVEKCIJĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

GRILL

Lai grilētu steikus, kebabus un desījas, gatavotu

dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.



FORC.CIRKUL.

Dažādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra vairākos līmenos vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem. Lai izvēlētos pareizo līmeni kombināciju, skatiet ēdienu gatavošanas tabulu.



KONVEKCIJA

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

IPĀŠĀS FUNKCIJAS

ĀTRA IESILDĪŠANA

Atrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

TURBO GRILL (TURBOGRILĒŠANA)

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbfu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

ECO EKO CIKLS*

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo Eko ciklu, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

CEPŠANA AR GAISU/KONVEKCIJAS CEPŠANA

Izmantojot īpašu cepšanas ar gaisu paplāti (pieejama dažiem modeļiem), varat pagatavot fri kartupeļus, vistas nagetus un daudz ko citu, izmantojot mazāk eļļas, tādējādi iegūstot kraukšķīgus produktus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu.

Alternatīvi, šo funkciju var izmantot, lai iegūtu lieliskus gaļas un mājpītnu, kartupeļu un dārzeņu cepšanas rezultātus saskaņā ar gatavošanas tabulas ieteikumu. Šīs receptes var pagatavot, izmantojot standarta cepšanas paplāti.

SMART CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tiršanas cikla laikā ļauj bez piepūles

notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.

• PYRO

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdienu paliekas. Ir pieejami divi paštīrišanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Mēs iesakām izmantot visu

ciklu, lai izbaudītu vislabāko tīrišanas veikspēju.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

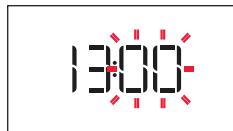
1. IESTATIET LAIKU

Pirma reizi ieslēdzot krāsns, jums būs jāiestata laiks.



Dispējā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas:
Pagrieziet

slēdzi, lai iestatītu stundas, un nos piediet , lai apstiprinātu.



Dispējā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.
Pagrieziet

slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nos piediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, nemiēt vērā: lai vēlāk mainītu laiku, turiet nospiestu vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti.

2. IESTATĪJUMI

Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma nominālo strāvu (16 A).



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo

strāvu, un nos piediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, nemiēt vērā: Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

Lūdzu, nemiēt vērā: lai vēlāk mainītu nominālo strāvu, turiet nospiestu vismaz piecas sekundes, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. No nemiēt no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul." vai "Cepšana ar konvekciju").

Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.

Lūdzu, nemiēt vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

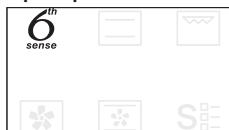
IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai laiks. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krānsi. Pagrieziet grozāmo slēdzi, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



Pagrieziet grozāmpogu, lai atlasītu apakšfunkcijas, kas ir pieejamas labās puses displejā, un pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



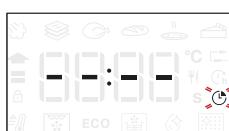
Kad displejā mirgo ikona °C, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 = vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, īemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot  vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

DARBĪBAS LAIKS



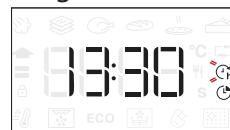
Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju. Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, īemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojet, nospiežot  : Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītas beigu laiks un mirgo  ikona.



Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.

Ielieci pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Lūdzu, īemiet vērā: lestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns uzkarsēšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojiet  vai , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiest un turēt , lai apturētu aktīvo funkciju.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdī ielieci pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiezot .

Lūdzu, ņemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, izmantojot slēdzi.

5. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls, un displejā būs redzams pazīojums.



Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

6. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PYRO

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 paštīrišanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Piekļūstiet īpašajām funkcijām un pagrieziet pogu, lai atlasītu no izvēlnes, tad nospiediet , lai apstiprinātu.

Notīriet ierīces durvis un pēc norādes izņemiet visus piederumus, tad aizveriet durvis un nospiediet , lai nekavējoties palaistu tīrišanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu darbības beigu laiku/aizkavētās palaišanas laiku.

Sāksies krāsns tīrišanas cikls, un durtiņas automātiski tiks bloķetas.

Pirolīzes procesa laikā krāsns durtiņas nevar atvērt. Tās būs aizslēgtas līdz brīdim, kad temperatūra atkal būs piemērotā līmenī. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdījet telpu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Tīrišanas cikla darbības laiku nevar

iestatīt.

7. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet un turiet vismaz piecas sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsns jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

. PIEZĪMES

- Nepārkļājet 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.
- Augstākās picas cikla temperatūras dēļ ir sagaidāms nedaudz lielāks dzesēšanas ventilatora troksnis.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdienu veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuvens, un tas ir atkarīgs no ēdienu daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ľoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegstu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tiesi zem stieplu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Apklājiet, ja nepieciešams.

DESERTI

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stieplu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamīšus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zoba bakstāmā nekas nepielip, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Desertiem ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Konvekcija”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20-25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTE | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | GATAVOŠANAS LAIKS (min.) | LĪMENI UN APRĪKOJUMS |
|--|----------|-----------------|------------------|--------------------------|----------------------|
| Rauga mīklas izstrādājumi/biskvītkūka | | - | 170 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | 1 |
| Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs) | | - | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Jā | 160 - 200 | 35 - 90 | 1 |
| Cepumi / kūciņas | | - | 160 - 170 | 20-40 | |
| | | Jā | 150 - 160 | 20-40 | |
| | | Jā | 150 - 160 | 20-40 | 1 |
| Pīrāgi | | Jā | 135 | 50-90 | 4 3 1 |
| | | Jā | 170 | 50 - 80 | 4 3 1 |
| Vēja kūkas | | - | 180 - 200 | 30-40 | |
| | | Jā | 180-190 | 35 - 45 | 1 |
| | | Jā | 180-190 | 35 - 45* | 3 1 |
| Bezē | | Jā | 90 | 110 - 150 | |
| | | Jā | 90 | 130 - 150 | 1 |
| | | Jā | 90 | 140 - 160* | 3 1 |
| Pica (plānā, biezā, fokača) | | Jā | 310 | 7-12 | |
| | | Jā | 220 - 240 | 20-40 | 1 |
| | | Jā | 220 - 240 | 25-50* | 3 1 |
| | | Jā | 210 | 40-60 | 4 3 1 |
| Maizes klaips 0,5 kg | | - | 180 - 220 | 50-70 | |
| Maizītes | | - | 180 - 220 | 30 - 50 | |
| Maize | | Jā | 180 - 220 | 30-60 | 1 |
| Saldēta pica | | Jā | 250 | 10 - 15 | |
| | | Jā | 250 | 10 - 20 | 1 |
| Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs) | | Jā | 180-190 | 45-60 | |
| | | Jā | 180-190 | 45-60 | 1 |
| | | Jā | 180-190 | 45 - 70* | 3 1 |

| FUNKCIJAS | | | | | | ECO | |
|---------------|--|--|--|--|--|-----|--|
| Konvekcionālā | | | | | | ECO | |

| AUTOMĀTIKĀS FUNKCIJAS | | | | | |
|------------------------------|--|--|--|--|--|
| Casserole (Gatavošana katlā) | | | | | |

| PIEDERUMI | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|--|
| Stiepļu plaukts | | | | | |

Whirlpool

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPELATŪRA (°C) | GATAVOŠANAS LAIKS (min.) | LĪMENI UN APRĪKOJUMS |
|---|----------|-----------------|------------------|--------------------------|----------------------|
| Vols-au-vent/kārtainās mīklas cepumi | | Jā | 190–200 | 20 - 30 | |
| | | Jā | 180-190 | 20-40 | |
| | | Jā | 180-190 | 20 - 40* | |
| Lazanja / pīrāgi | | - | 190–200 | 40 - 80 | |
| Cepti makaroni / kaneloni | | - | 190–200 | 25 - 60 | |
| Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg | | - | 190–200 | 60–90 | |
| Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg | | - | 200–230 | 50 - 80 ** | |
| Titara/zoss gaļa, 3 kg | | - | 190–200 | 90 - 150 | |
| Cepta zivs/pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela) | | Jā | 180 - 200 | 40-60 | |
| Pilditi dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni) | | Jā | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Grauzdēta maize | | - | 3 (augsts) | 3 - 6 | |
| Zivs fileja / Steiks | | - | 2 (Vid.) | 20 - 30*** | |
| Desas/kebabī/ribiņas/hamburgers | | Jā | 200–220 | 15 - 30*** | |
| Cepta vista 1–1,3 kg | | Jā | 200–220 | 55-70** | |
| Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg | | - | 2 (Vid.) | 35 - 50** | |
| Jēra stilbs / apakšstilbs | | - | 2 (Vid.) | 60 - 90** | |
| Cepti kartupeļi | | Jā | 200–220 | 35 - 55** | |
| Dārzeņu sacepums | | Jā | 200–220 | 10-25 | |
| Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis) | | Jā | 190 | 40 - 120* | |
| Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis) | | Jā | 190 | 40 - 120* | |
| Lazanja un gaļa | | Jā | 200 | 50 - 120* | |
| Gaļa un kartupeļi | | Jā | 200 | 45 - 120* | |
| Zivs un dārzeņi | | Jā | 180 | 30 - 50 | |
| Gaļas cepetis ar pildījumu | ECO | - | 200 | 80 - 120* | |
| Gaļas gabali (trusis, vista, jērs) | ECO | - | 200 | 50 - 120* | |

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusī, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

*** Gatavošanas laika vidū apgrizeziet produktus uz otru pusī.

| FUNKCIJAS | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Konvekcionālā | | | | | | | |
| Grils | | | | | | | |
| Turbo grils | | | | | | | |
| Piespiedu gaiss | | | | | | | |
| Konvekcijs cepšana | | | | | | | |
| ECO | | | | | | | |
| Grilēšana karstā gaisā | | | | | | | |
| AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS | | | | | | | |
| Casserole (Gatavošana katlā) | | | | | | | |
| Gaļa | | | | | | | |
| Maize | | | | | | | |
| Picas funkcija | | | | | | | |
| Mīklas izstrādājumi | | | | | | | |
| PIEDERUMI | | | | | | | |
| Stiepļu plaukts | | | | | | | |
| Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta | | | | | | | |
| Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta | | | | | | | |
| Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna | | | | | | | |
| Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens | | | | | | | |



CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

| | RECEPTE | FUNKCIJA | IETECAMAISS DAUDZUMS | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | DARBĪBAS LAIKS (MIN.) | PLAUKTS UN PIEDERUMI |
|-----------------|------------------------------|----------|----------------------|-----------------|------------------|-----------------------|----------------------|
| SALDĒTA PĀRTIKA | Saldēti frī kartupeļi | | 650-850 g | Jā | 200 | 25 - 30 | |
| | Saldēti vistas nageti | | 500 g | Jā | 200 | 15-20 | |
| | Zivju pirkstiņi | | 500 g | Jā | 220 | 15-20 | |
| | Sīpolu gredzeni | | 500 g | Jā | 200 | 15-20 | |
| DĀRZENI | Svaigi panēti cukini | | 400 g | Jā | 200 | 15-20 | |
| | Mājās gatavoti frī kartupeļi | | 300–800 g | Jā | 200 | 20-40 | |
| | Dārzeņu maisījums | | 300–800 g | Jā | 200 | 20 - 30 | |
| GAĻA UN ZIVIS | Chicken breasts | | 1-4 cm | Jā | 200 | 20-40 | |
| | Vistas spārnīņi | | 200-1500 g | Jā | 220 | 30 - 50 | |
| | Panēta kotlete | | 1-4 cm | Jā | 220 | 20 - 50 | |
| | Zivs fileja | | 1-4 cm | Jā | 220 | 15-25 | |

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaišiet produktus, kad ir pagājis puse no ieteicamā gatavošanas laika.

| | |
|------------------------|--|
| FUNKCIJAS | |
| Grilēšana karstā gaisā | |

| | | | | |
|-----------|--|------------------------------|---|---|
| PIEDERUMI | | Gatavošanas ar gaisu paplāte | Cepēškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta | Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta |
|-----------|--|------------------------------|---|---|

Whirlpool



GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

| PRODUKTI | RECEPTE | DAUDZUMS | TIME (MIN.) | PIEDERUMI | ŪDENS |
|---------------|--------------------|-------------|----------------|-----------|--------|
| MAIZE | Smalkmaizītes | 80-100 g | 30-45 | 3 | 100 ml |
| | Sviestmaize folijā | 300-500 g | 40-60 | 3 | |
| | Maize | 500g-2 kg | 50-100 | 3 | |
| | Bagetes | 200-300 g | 30-45 | 3 | |
| SMALKMAIZĪTES | Cepumi | viena panna | 25-35 | 3 | 100 ml |
| | Mafini | 30-60 g | 25 - 45 | 3 | |
| | Biskvītkūka | 500-700 g | 30 - 50 | 2 | |
| | Pīrāgi | viena panna | 35 - 55 | 2 | |
| GĀLA | Cepetis | 1 kg | 60-110 | 3 | 200 ml |
| | Ribiņas | 500g-1,5 kg | 50 - 75 | 3 | |
| | Vista | 1-1,5 kg | 55 - 80 | 3 | |
| | Vista/Tītars | 3 kg | 100-140 | 3 | |
| ZIVS | Zivs steiks | 0,5-2 cm | 15-25 | 3 | 200 ml |
| | Zivs steiks | 2-4 cm | 20 - 35 | 3 | |
| | Vesela zivs | 300- 600 g | 20 - 30 | 3 | |
| | Vesela zivs | 600 -1200 g | 25 - 45 | 3 | |
| DĀRZENI | Cepti kartupeļi | 0,5-1,5 kg | 45-60 | 3 | 200 ml |
| | Pildīta paprika | 1-2 kg | 35 - 55 | 3 | |
| | Cepti brokoļi | 0,3-1 kg | 30 - 50 | 3 | |
| | Cepti cukini | 0,5-1,5 kg | 30 - 50 | 3 | |

Aktivizējiet TVAIKA+ funkciju tikai tad, ja krāsns ir auksta. Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

| | | | |
|-----------|------------------------------|---|---|
| PIEDERUMI | Gatavošanas ar gaisu paplāte | Cepeškrāsns paplāte vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta | Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stiepļu plaukta |
|-----------|------------------------------|---|---|

Whirlpool

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodigus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojet 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 sulta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdienu paliekām. Lai izķāvētu kondensātu, kas radies, gatavojojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ieslēdziet funkciju "Smart Clean" (Viedā tīrīšana), lai kārtīgi notīrītu iekšējās virsmas. (Tikai dažiem modeļiem).

• Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt.

• Izķāvējiet apakšējo profili zem cepeškrāsns durvīm, ja pēc gatavošanas cikla ir ūdens paliekas.

PIEDERUMI

Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdienu paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdienu termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā. Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

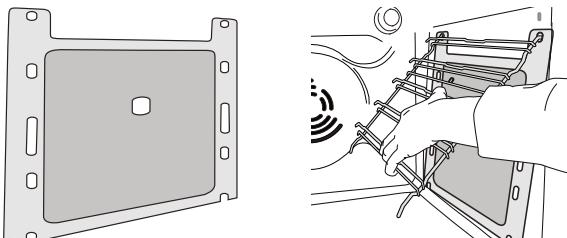
KATALĪTISKO PLĀTNU TĪRĪŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

Šī cepeškrāsns apriņkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštirošajam pārkājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalijumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšējie āki ir ieākēti attiecīgajos plātnu caurumos.

Lai nodrošinātu labāko katalītisko plātnu paštirošo īpašību sniegumu, krānsi ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni štundu un izmantot funkciju „Convection Bake”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīrīt ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, nemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštirošās īpašības. Ja nepieciešama plātnu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.



SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrānsi no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrānsi elektrotīklam.

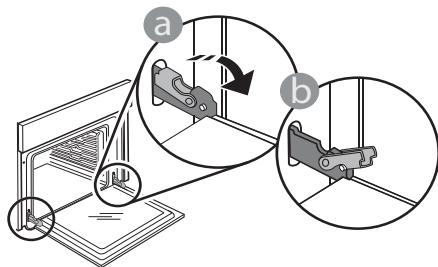
Lūdzu, nemiet vērā: 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C halogēnlampas.

Cepeškrāsnī izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. (EK Regula 244/2009) Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

Izmantojot halogēnspuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrānsi, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

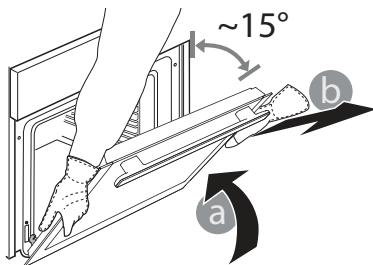
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

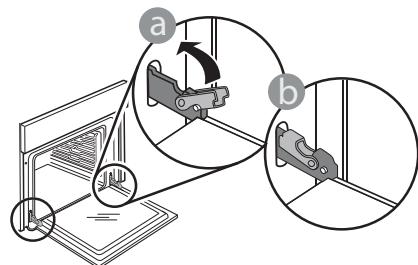
Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velket uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

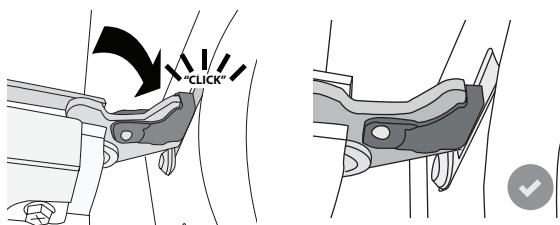


3. Levietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot lamatinu āķīšus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

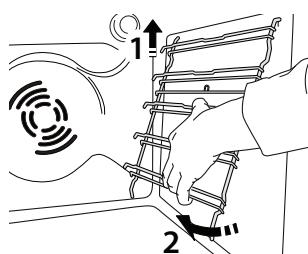


5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

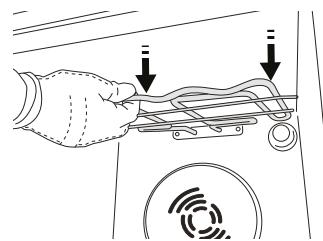
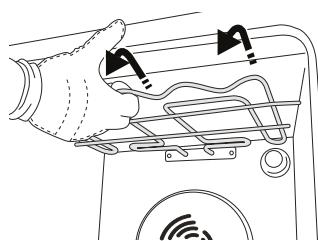
NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

(TIKAI DAŽIEM MODELIEM)

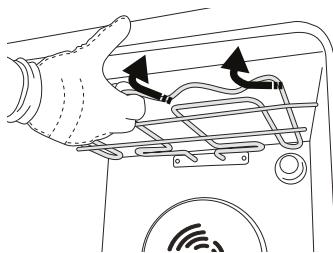
1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.



3. Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velket nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.



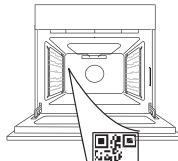
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|--|--|
| Krāns nedarbojas. | Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla. | Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai klūme ir novērsta. |
| Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis. | Programmatūras problēma. | Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F". |
| Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts. | Cits valodu kopums. | Sazinieties ar zvanu centru. |
| Gatavošanas cikls ar termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3. | Ēdienu termometrs nav pareizi pievienots. | Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu. |

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu/docs
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālrūņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



Whirlpool

400020003123