

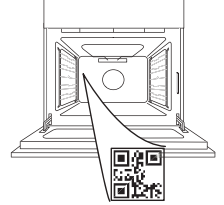


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

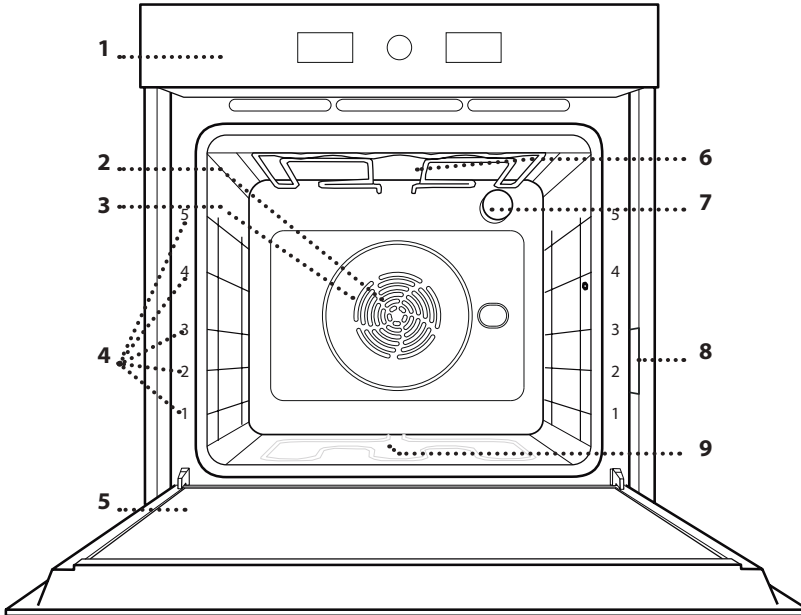


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

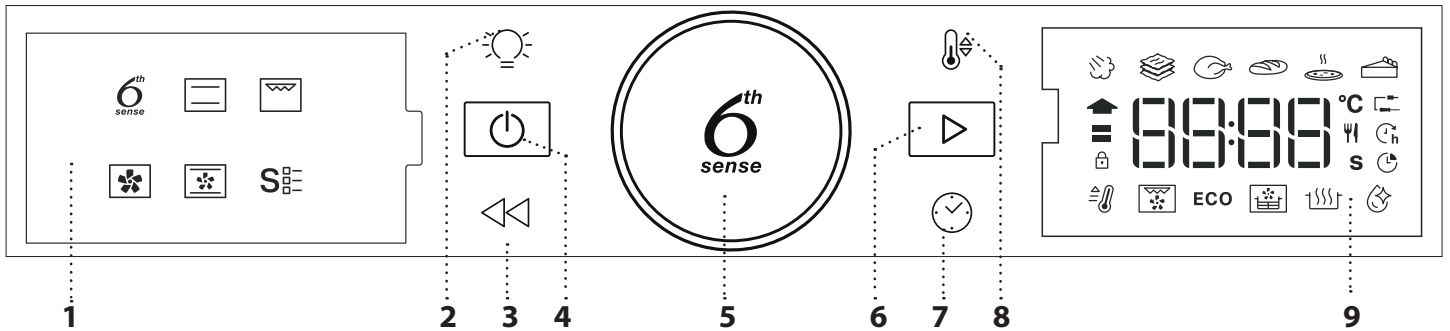


## PRODUCT DESCRIPTION



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

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.

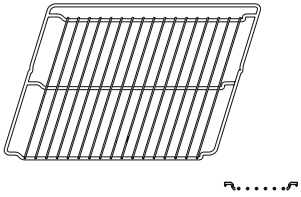
#### 8. TEMPERATURE

For setting the temperature.

#### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

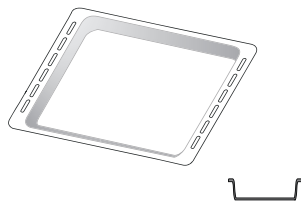
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



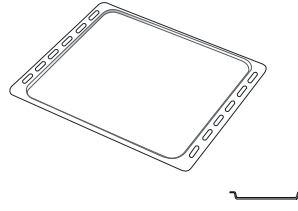
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



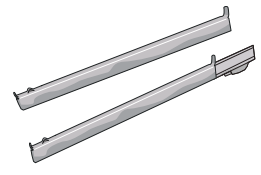
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



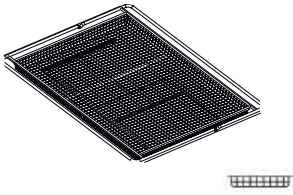
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## 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.

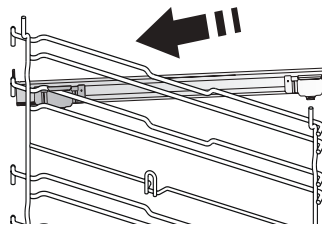
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## 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.

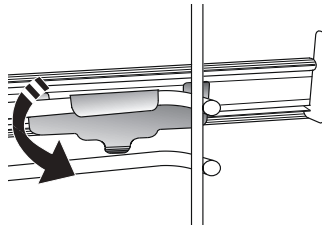
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

## 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](http://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.

-  **RISING**

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.


\* 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 measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold  for at least 5 seconds.



Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press  to confirm.



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).

## 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 / STEAM LEVEL



When the °C/°F 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. 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 .

## 7. 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.

## 8. ENERGY EFFICIENCY NOTES

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

---

## 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.















































































# 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	4  2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4  2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4  2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4  2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4  2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4  2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4  2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4  2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4  2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4  2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4  2

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

# 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  
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   
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   
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Yes	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   

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

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

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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
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		-	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30***	
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55**	
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / 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.

Please note: Dynamic Menu "Pastry Cakes" function uses upper and lower heating elements only, without forced air circulation. It doesn't require preheating.




FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO ECO
AUTOMATIC FUNCTIONS	Casserole	Meat	Bread	Pizza function	Pastry	
ACCESSORIES	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	



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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

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

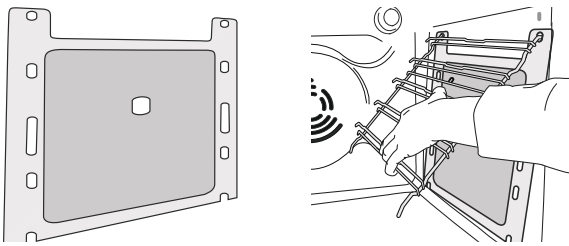
## ACCESSORIES

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.**

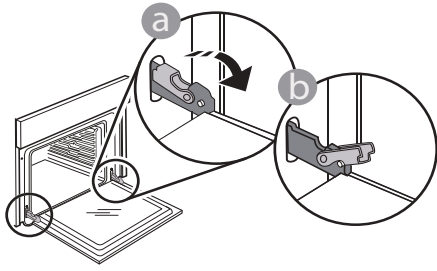
Please note: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs.

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.

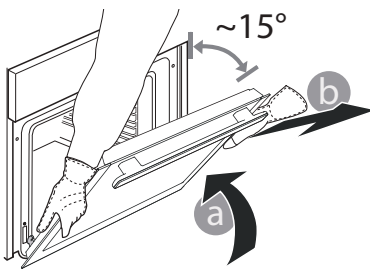
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



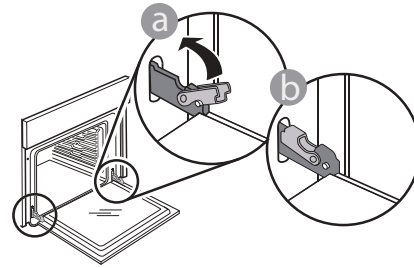
**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

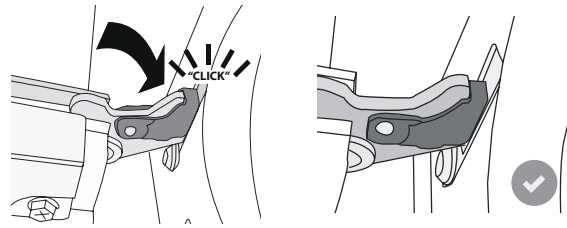


**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**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.

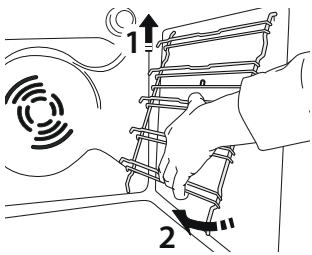


**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

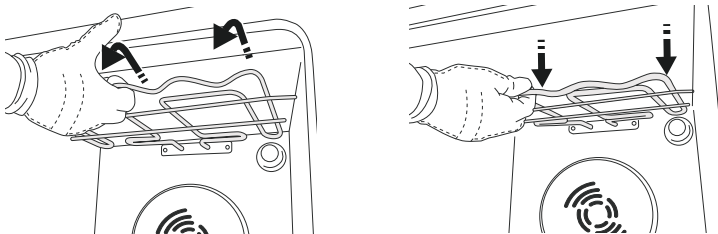
## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

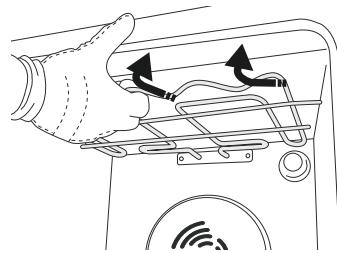
**1.** Remove the lateral shelf guides.



**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.

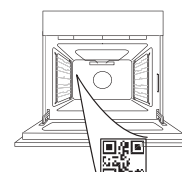


# TROUBLESHOOTING

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



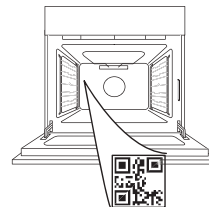
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.



**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**

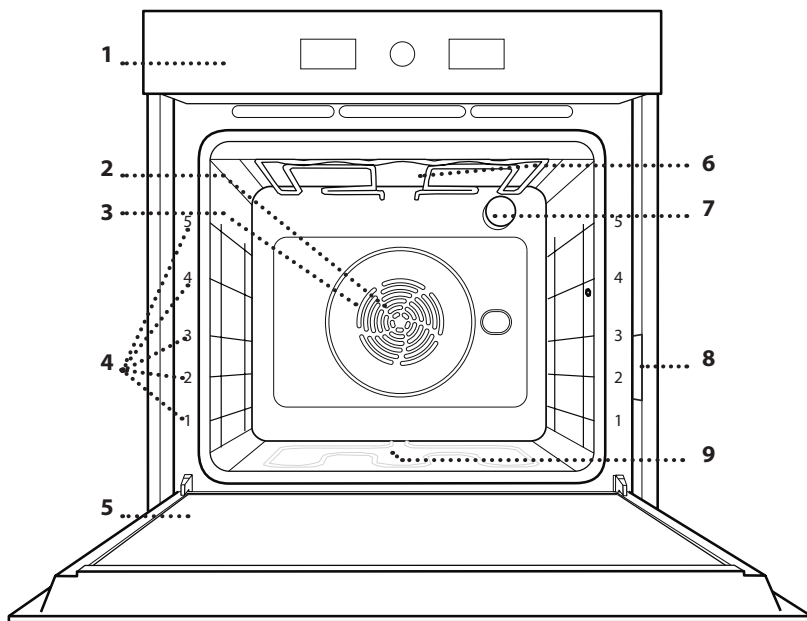
За да получите по-пълно съдействие, регистрирайте Вашия продукт на [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



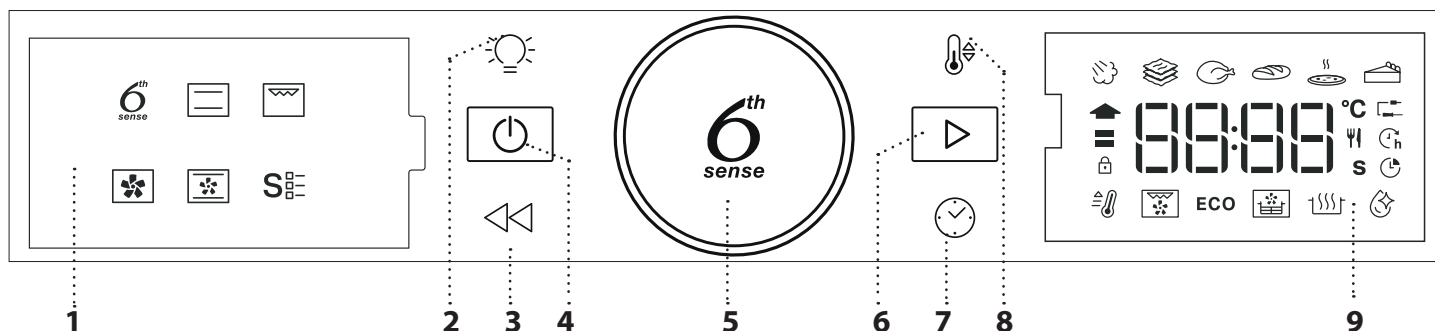
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Лампа
8. Идентификационна табелка (да не се сваля)
9. Долен нагревател (не е видим)

## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



### 1. ЛЯВ ДИСПЛЕЙ

#### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

За вкл./изкл. на лампата.

#### 3. НАЗАД

За връщане към предходния екран. Позволява промяна на настройките по време на готвене.

#### 4. ВКЛ./ИЗКЛ.

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

### 5. РОТАЦИОННО КОПЧЕ

Завъртете го, за да се придвижвате по функциите и за настройка на параметрите на готвене. Натиснете за избиране, настройване, достъп и потвърждаване на функциите или параметрите, а също и за начало на програмата за готвене.

### 6. START

За стартиране на функции и потвърждаване на настройки или зададена стойност.

### 7. ВРЕМЕ

За настройване на часа, както и за настройка или задаване на времето за готвене.

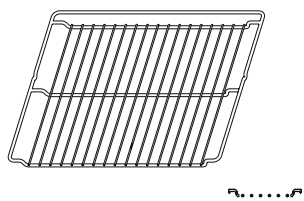
### 8. ТЕМПЕРАТУРА

За задаване на температурата.

### 9. ДЕСЕН ДИСПЛЕЙ

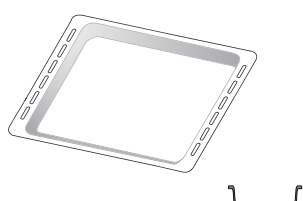
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



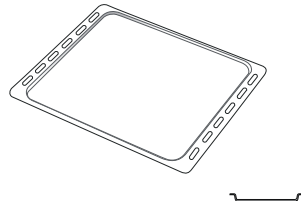
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



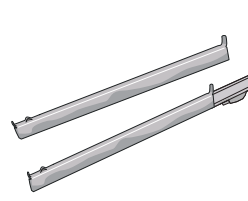
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ \*



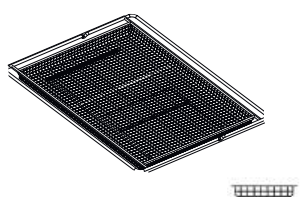
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени месо, риба в пергамент и др.

## ПЛЪЗГАЧИ\*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

## AIR FRY TABA \*



Да се използва при готвене на храни с функцията Горещ въздух, като тавата за печене се поставя на по-ниско ниво, за да събира евентуални трохи и капки. Може да се почиства в съдомиялна машина.

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

Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно; за поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване.

\* Налично само при определени модели

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално във водачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре.

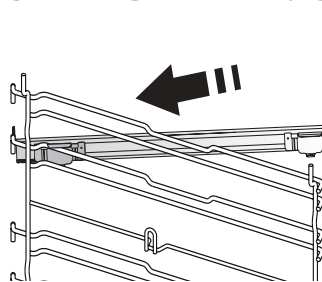
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ НА РАФТОВЕ

• За да свалите носачите, повдигнете ги и изтеглете долните части на гнездата им: След това може да извадите носача.

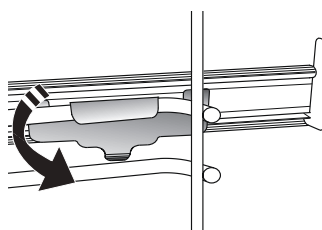
• За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

## ЗАКРЕПВАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)



Свалете водачите от фурната и махнете предпазната пластмаса от плъзгачите.

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



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

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

# FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)

## 6TH SENSE

Тези функции позволяват напълно автоматизирано приготвяне на всички типове храни (лазаня, месо, риба, зеленчуци, кейкове и сладкиши, солени кейкове, хляб, пица). За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

### STEAM +

Функцията Steam+ позволява да постигнете отлични резултати благодарение на пускането на пара по време на програмата за готвене. Тази функция допуска автоматично идеалната температура за приготвяне на широк набор от рецепти; Времето за готвене и количеството вода (100 / 200 мл) за основните ястия са посочени в относителната таблица за готвене, която може да намерите онлайн. Винаги активирайте функцията пара, когато фурната е студена и след като сте налили питейна вода в долната част на фурната.

Забележка: Препоръчаното количество вода превишава капацитета на релефа в кухнята, но дъното на фурната е проектирано така, че да управлява ефективно препоръчаното излишно количество вода.

### CASSEROLE (ЗАДУШЕНИ ЯСТΙΑ)

Тази функция допуска най-добрата температура и метод за готвене за ястия с паста.

### МЕСО

Тази функция допуска най-добрата температура и метод за готвене на месо.

### ХЛЯБ

Тази функция автоматично допуска най-добрата температура и метод за готвене за всички видове хляб.

### ПИЦА

Тази функция ви позволява да сготвите чудесна домашна пица за по-малко от 10 минути като в ресторант. Специалният цикъл на готвене оперира при температура над 300 градуса по Целзий, като осигурява мека пица отвътре, хрупкава по краищата и с идеално равномерно зачервяване.

Комбинирането на тази функция с аксесоара Pizza Stone WPro и предварителното нагряване за 30 минути може да изпече пица за 5-8 минути (За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или с [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### СЛАДКИШИ

Тази функция допуска най-добрата температура и метод за готвене за всички видове сладкиши.

## КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

## ГРИЛ

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

## ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За готвене на различни храни, които изискват една и съща температура на няколко рафта по едно и също време. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата. Вижте таблицата за готвене за правилния избор на комбинация от нива.

## ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.

## SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)

### БЪРЗО ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

### TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

### ECO ЕКО ЦИКЪЛ \*

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. При използване на този Еко цикъл лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

### ЕЪР ФРАЙ/КОНВЕКТОВО ПЕЧЕНЕ

Използването на специалната тава за еърфрай (предоставяна при някои модели) ви позволява да пригответе пържени картофи, пилешки хапки и други, като използвате по-малко мазнина, а резултатът е приятно хрупкав. Нагревателните елементи извършват цикъл на правилно затопляне на фурната, докато вентилаторът движи горещия въздух. Разположете храната върху тавата за готвене с горещ въздух на един ред и следвайте инструкциите от таблицата за готвене с горещ въздух за най-добри резултати.

Освен това тази функция може да се използва

за постигане на отлични резултати при печене на месо и птици, картофи и зеленчуци в съответствие с препоръките на таблицата за готвене. Тези рецепти могат да се приготвят със стандартна тава за печене.

## • ВТАСВАНЕ

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

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


## УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

### 1. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Когато включите фурната за първи път, трябва да сверите часовника.





Двете цифри за часовете ще започнат да мигат: Завъртете

копчето за настройка на часа и натиснете  за потвърждаване.



Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Turn (Завъртете)


копчето за настройка на минутите и натиснете  за потвърждаване.

Моля, имайте предвид: Когато пак поискате да сверите часовника, натиснете и задръжте  поне за една секунда, когато фурната е изключена; след това изпълнете описаните по-горе стъпки.

След продължително прекъсване на електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново.

### 2. НАСТРОЙКИ

При необходимост може да промените мерната единица за температурата (°C по подразбиране) и номиналния консумиран ток (16 A).

При изключена фурна натиснете и задръжте  поне за пет секунди.



Завъртете бутона, за да изберете мерната единица, и след това потвърдете с .



Завъртете бутона, за да изберете номиналния ток, и след това потвърдете с .

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

### 3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: Това е напълно нормално.


Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200°C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например „Форсиран въздух“ или „Печене с конвекция“). Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

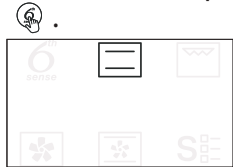
Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.


# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ


Когато фурната е изключена, на дисплея се показва само

часовникът. Натиснете и задръжете , за да включите фурната. Завъртете бутона, за да прегледате основните функции, налични на левия дисплей. Изберете желаната функция и натиснете



За да изберете подфункция (когато има), първо изберете основната функция и натиснете , за да потвърдите и да преминете към менюто на избраната функция.




Завъртете въртящия се бутон, за да изберете някоя от наличните подфункции, показани на десния дисплей, и натиснете , за да потвърдите.

## 2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като сте избрали желаната функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят.


### TEMPERATURE / STEAM LEVEL (ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ПАРАТА)



Когато на дисплея мига символът °C или °F, завъртете бутона, за да промените стойността, след което натиснете , за да потвърдите и да преминете към другите настройки (когато е възможно).

Същевременно може да промените и нивото на грила (3 = силно, 2 = средно, 1 = слабо).





Моля имайте предвид: След стартиране на функцията, температурата и нивото на грила могат да се променят направо с натискане на  или със завъртане на бутона.



### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ




Когато символът  мига на дисплея, използвайте

бутона, за да настроите желаното време за готвене, и натиснете , за да потвърдите.


Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно: Натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията. В такъв случай не може да задавате края на времето за готвене (END), като програмирате отложен старт.

Моля, имайте предвид: Можете да регулирате зададеното време за готвене по време на готвене, като натиснете  : Завъртете бутона, за да промените времето, и натиснете  за потвърждение.

### ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕТО НА ЗАВЪРШВАНЕ НА ГОТВЕНЕТО (END)/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час. Когато времето на завършване на готвенето може да се променя, дисплеят показва очакваното време на завършване, а символът  мига.






Ако е необходимо, завъртете бутона, за да зададете времето на приключване на готвенето, след което натиснете , за да потвърдите и да стартирате функцията.


Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.




Моля, имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица. По време на изчакването може с помощта на копчето да промените програмираното време на завършване на готвенето.

Натиснете  или , за да промените настройката за температурата или времето на готвене. Когато приключите, натиснете , за да потвърдите.

## 3. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като приложите необходимите настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По всяко време може да натиснете и задържите , за да поставите активната в момента функция на пауза.

## 4. ЗАГРЯВАНЕ


Някои функции включват фаза за предварително

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



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.



На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и натиснете , за да започне готвенето.


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

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгриване. С помощта на бутона може по всяко време да промените температурата, която искате да бъде достигната.


## 5. END OF COOKING (КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО)

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.




За да удължите времето за готвене без да променяте настройките, завъртете бутона, за да зададете нова продължителност, и натиснете .

## 6. ЗАКЛЮЧИ БУТОНИ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте  поне за пет секунди.



Направете същото, за да деблокирате бутоните.

Моля, имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на .

## БЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.
- Поради по-високата температура на цикъла Пиза се очаква малко по-висок шум от охлаждащия вентилатор.

## БЕЛЕЖКИ ЗА ЕНЕРГИЙНАТА ЕФЕКТИВНОСТ

- Възползвайте се от остатъчната топлина: изключете фурната 5/10 минути преди края (end) на готвенето, за да използвате останалата топлина.
- Дръжте вратата затворена: ако е възможно, избягвайте да отваряте вратата на фурната по време на готвене, тъй като това позволява на топлината да излиза навън.
- Пригответе по-големи порции: използвайте фурната предимно за по-големи ястия (напр. месо над 1 кг) или по-големи порции, за да оползотворите максимално използваната енергия.
- Почиствайте редовно уплътнението на вратата: чистото уплътнение предотвратява загубата на топлина и осигурява ефективно готвене.
- Загривайте само когато е необходимо: Загривайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта.
- Изберете тъмни тави за печене: Тъмните тави абсорбират по-добре топлината, което подобрява ефективността на готвене.
- Планирайте готвенето си: пригответе няколко ястия последователно, за да използвате остатъчната топлина и да избегнете допълнително загряване.
- Изберете програмата за пестене на енергия: използвайте специалната програма ECO за по-ниска консумация на енергия. Вижте таблицата за готвене за допълнителни входове.
- Отстранете неизползваните аксесоари: изваждайте ненужните ви тави или стелажи, за да подобрите ефективността на циркулацията на топлината и да намалите топлинния капацитет на продукта.

# ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

## КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

## ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

С функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

## МЕАТ (МЕСО)

Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на съда, като поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10 - 15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

## DESSERTS (ДЕСЕРТИ)

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.





## ВТАСВАНЕ

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стайна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

# ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

	РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЗАМРАЗЕНА ХРАНА	Замразени пържени картофи		650 - 850g	Да	200	25 - 30	 
	Замразени пилешки хапки		500g	Да	200	15 - 20	 
	Рибни пръчици		500g	Да	220	15 - 20	 
	Лучени кръгчета		500g	Да	200	15 - 20	 
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Пресни панирани тиквички		400g	Да	200	15 - 20	 
	Домашно приготвени пържени картофи		300 - 800 g	Да	200	20 - 40	 
	Смесени зеленчуци		300 - 800 g	Да	200	20 - 30	 
МЕСО И РИБА	Пилешки гърди		1 - 4 cm	Да	200	20 - 40	 
	Пилешки крилца		200 - 1500 g	Да	220	30 - 50	 
	Паниран котлет		1 - 4 cm	Да	220	20 - 50	 
	Риба филе		1 - 4 cm	Да	220	15 - 25	 

За приготвяне на пресни или домашно приготвени храни разнесете тънък слой олио по повърхността на храната. За да се гарантират равномерни резултати от готвенето, разбърквайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

ФУНКЦИИ	 Горещ въздух		
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Горещ въздух тава	 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове		-	170	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	2 
		Да	160	30 - 50	4 1 
Пайове с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1 
Бисквити / Малки кейкове		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Да	150 - 160	20 - 40	4 
		Да	150 - 160	20 - 40	4 1 
Сладкиши от парено тесто		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Да	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Целувки		Да	90	110 - 150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1 
		Да	90	140 - 160*	5 3 1 
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	310	7-12	2 
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Да	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
Самун хляб 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Хлебче		-	180 - 220	30 - 50	3 
Хляб		Да	180 - 220	30 - 60	4 1 
Замразена пица		Да	250	10 - 15	2 
		Да	250	10 - 20	4 1 
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	2 
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Да	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Да	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)							ECO
	Традиционно	Grill	Turbo Grill (Турбогрил)	Форсиран въздух	Convect Bake		ECO

АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ					
	Задушени ястия	Месо	Хляб	Функция "Пица"	Сладкиши

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

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕТО (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня/Плодови пити		-	190 - 200	40 - 80	3
Печена паста/Канелони		-	190 - 200	25 - 60	3
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Пуешко / Гъше 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Печена риба / ен папилот(филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	5
Риба филе/ Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30***	4  3
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средна – Висока)	15 - 30***	5  4
Печено пиле 1 – 1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70**	2  1
Печено говеждо алангле 1 kg		-	2 (Средна)	35 - 50**	3
Агнешки бутчета/крака		-	2 (Средна)	60 - 90**	3
Картофи на фурна		-	2 (Средна)	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		—	3 (Висока)	10 - 25	3
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120*	5  3  1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 120*	4  1
Месо и картофи		Да	200	45 - 120*	4  1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50	4  1
Печено месо с пълнка	ECO	-	200	80 - 120*	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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





















\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

\*\*\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.




Моля, имайте предвид: Функцията Dynamic Menu "Сладкиши и кейкове" използва само горния и долния загряващи елементи без циркулация на форсиран въздух. Не е необходимо предварително загряване.

FUNCTIONS (ФУНКЦИИ)						ECO
	Традиционно	Grill	Turbo Grill (Турбогрил)	Форсиран въздух	Convector Bake	ECO
АВТОМАТИЧНИ ФУНКЦИИ						
	Задушени ястия	Месо	Хляб	Функция "Пица"	Сладкиши	
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Скара	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	

# STEAM+ ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

ХРАНА	РЕЦЕПТА	КОЛИЧЕСТВО	TIME (МИН.)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ВОДА	
BREAD (ХЛЯБ)	Малки хлебчета	80-100 г	30 - 45		100 мл	
	Сандвичово руло във форма за печене	300-500 г	40 - 60			
	Хляб	500 г-2 кг	50 - 100			
	Багети	200-300 г	30 - 45			
СЛАДКИ	Cookies (Бисквитки)	една тава	25 - 35			
	Мъфин	30-60 г	25 - 45			
	Пандишпан	500-700 г	30 - 50			
	Тарт	една тава	35 - 55			
МЕСО	Печено	1 кг	60 - 110			200 мл
	Ребра	500 г-1,5 кг	50 - 75			
	Poultry (Птици)	1-1,5 кг	55 - 80			
	Пиле / Пуйка	3 кг	100 - 140			
FISH (РИБА)	Филе стек	0,5-2 см	15 - 25			
	Филе стек	2-4 см	20 - 35			
	Цяла риба	300 - 600 г	20 - 30			
	Цяла риба	600 -1200 г	25 - 45			
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени картофи	0,5-1,5 кг	45 - 60			
	Stuffed Peppers (Пълнени чушки)	1-2 кг	35 - 55			
	Печени броколи	0,3-1 кг	30 - 50			
	Печени тиквички	0,5-1,5 кг	30 - 50			

Стартирайте функцията STEAM+ само когато фурната е студена. Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ			
	Горещ въздух тава	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

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

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/корозивни

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

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

Възможно е да се използва стандартен препарат за почистване на фурни, който да помогне за омекотяване и премахване на остатъци, което улеснява ръчното почистване на вътрешността и аксесоарите.

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да изсушите конденза, който се е образувал в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.
- Активирайте функцията "Smart Clean" за оптимално почистване на вътрешните

повърхности. (Само при някои модели).

- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.
- Изсушете долния профил под вратичката на фурната, ако след цикъл на готвене има останала вода.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

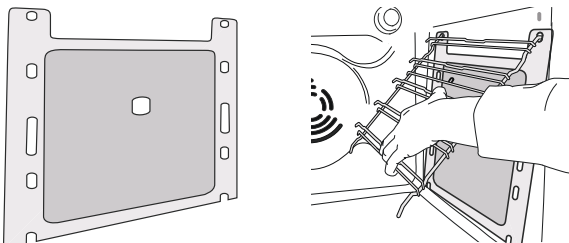
Веднага след употреба на киснетте принадлежности във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

Не почиствайте сондата за храна и сондата за месо (ако има такава) в съдомиялна машина. Тавата за еърфрай (ако има такава) може да се почиства в съдомиялна машина.

## ПОЧИСТВАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПАНЕЛИ

(САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

Тази фурна е оборудвана със специални каталитични панели, които улесняват почистването на отделението за готвене благодарение на специалното самопочистващо покритие, което е много поресто и може да абсорбира мазнини и замърсявания. Панелите са свързани с носачите за полиците: Когато размествате и закрепвате водачите, се уверете, че кукичките отгоре са вмъкнати в съответните отвори в панелите.



За да се възползвате най-добре от самопочистващите свойства на каталитичните панели, препоръчваме да нагреете фурната до 200°C и да поддържате тази температура в течение на около един час, като използвате функцията "Convection Bake". В това време фурната трябва да е празна. След това оставете уреда да се охлади и с неабразивна гъба премахнете останалите замърсявания от храната.

Моля, имайте предвид: Използването на корозивни или абразивни препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, може да повреди каталитичната повърхност и да влоши самопочистващите ѝ свойства.

Свържете се с отдела за следпродажбено обслужване при необходимост от замяна на панелите.

## СМЯНА НА ЛАМПАТА

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

Моля, имайте предвид: 40 W/230 ~ V тип G9, T300°C халогенни лампи.

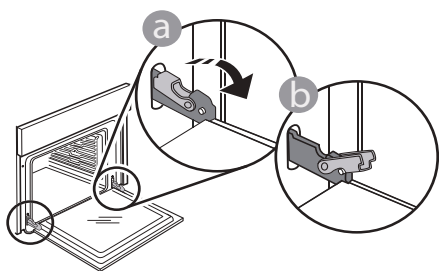
Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома. (ЕС Регламент

244/2009) Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

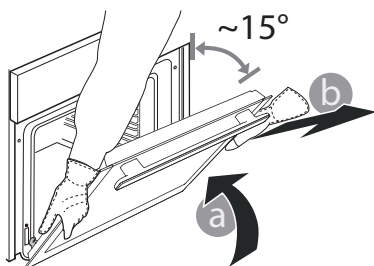
Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, докато светлинният капак не бъде поставен отново.

## ДЕМОНТИРАНЕ И МОНТИРАНЕ ОБРАТНО НА ВРАТАТА

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



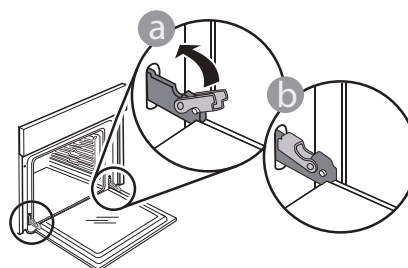
2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



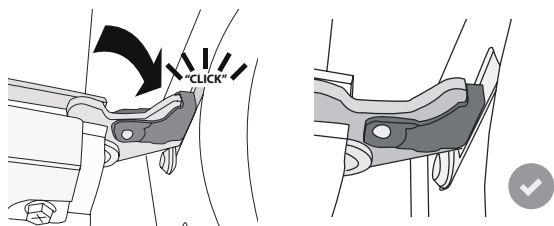
3. Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно.

Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



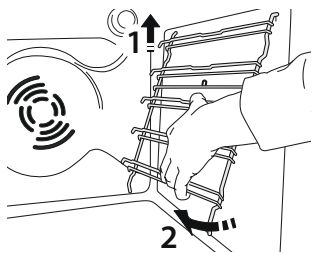
Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



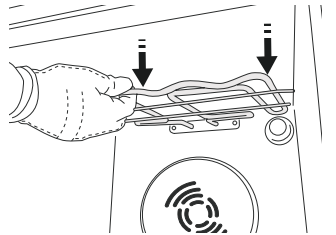
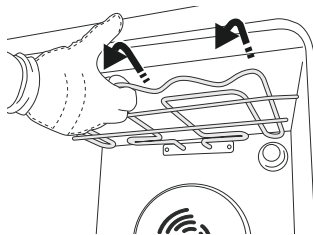
5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

## СВАЛЯНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

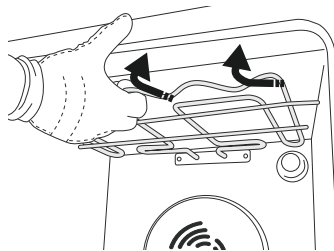
1. Махнете страничните водачи.



2. Изтеглете нагревателя малко и го свалете надолу.



3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.

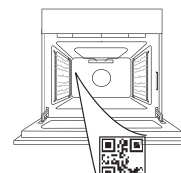


## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем със софтуера.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти и посочете номера след буквата "F".
Дисплеят показва неясен текст и изглежда е повреден.	Настроен е друг език.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти.
Цикълът на готвене със сонда е приключил без видима причина или на екрана е изписана грешка F3E3.	Сондата за храна не е свързана правилно.	Проверете връзката на сондата за храна.

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

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



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

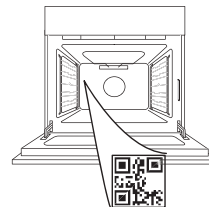


DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

ZNAČKY WHIRLPOOL

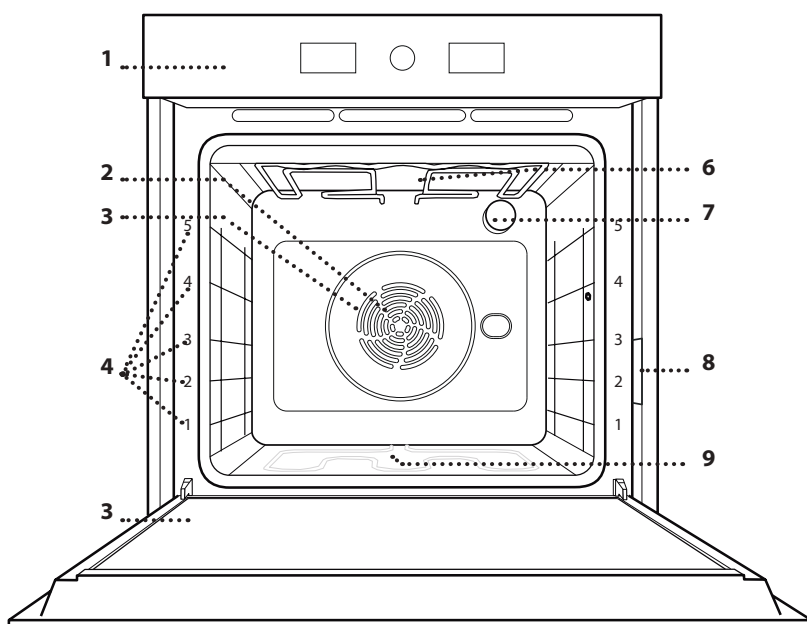
Abyste mohli využívat komplexnější podporu, zaregistrujte svůj spotřebič na webové stránce [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



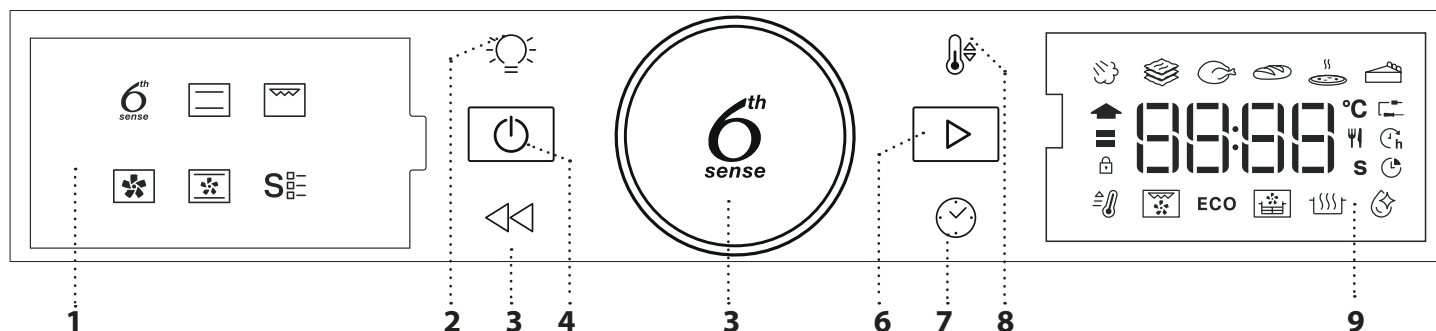
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

## POPIS PRODUKTU



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

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. LEVÝ DISPLEJ

#### 2. SVĚTLO

Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.

#### 3. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

#### 4. ON/OFF

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce v kterémkoli okamžiku.

### 5. OTOČNÝ KNOFLÍK

Jeho pomocí můžete procházet funkcemi a nastavovat parametry vaření. Stisknutím provedete výběr, nastavení, nalezení a potvrzení funkcí nebo hodnot, a také můžete spustit program tepelné úpravy potravin.

### 6. START

Pro spuštění funkcí a potvrzení nastavení nebo nastavené hodnoty.

### 7. ČAS

Pro nastavení času a nastavení nebo přizpůsobení doby přípravy.

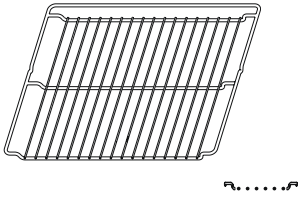
### 8. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

### 9. PRAVÝ DISPLEJ

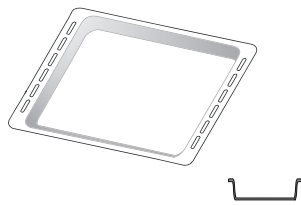
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## MŘÍŽKA



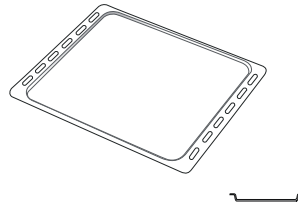
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## ODKAPÁVACÍ PLECH



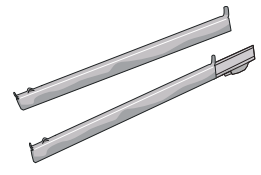
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ\*



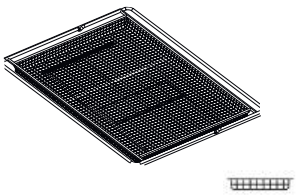
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

## PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. \*



Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Horkovzduš.smaž., kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

\* Dostupné pouze u určitých modelů

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

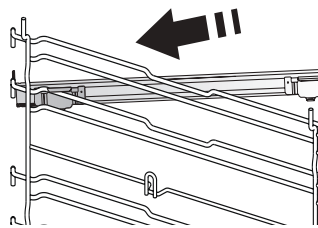
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

• Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

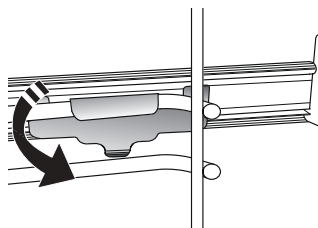
• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (POKUD JSOU PŘÍTOMNY)



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

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.



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

Vezměte prosím na vědomí: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

# ARTISAN

## 6TH SENSE

Tyto kombinace umožňují automatickou volbu způsobu přípravy a nejlepšího teplotního rozsahu pro všechny druhy potravin (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a pečivo, slané koláče, chléb, pizza). Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v tabulce vaření.

### STEAM + (FUNKCE PÁRA+)

Funkce „Pára+“ umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím cyklu.

Tato funkce navrhuje ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; Doby vaření a množství vody (100/200 ml) pro hlavní jídla jsou uvedeny v tabulce vaření, kterou najdete na internetu. Funkci páry aktivujte vždy, když je trouba studená, a po nalití pitné vody na dno trouby.

Poznámka: Doporučené množství vody překračuje kapacitu dutiny, ale dno trouby je navrženo tak, aby s doporučeným přebytkem vody efektivně hospodařilo.

### DUŠ. MASO A ZELENINA

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

### MASO

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení masa.

### CHLÉB (PEČIVO)

Tato funkce automaticky navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.

### PIZZA

Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci. Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená.

Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut. (Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis nebo [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### MOUČNÍKY

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy moučníků.

## TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

## GRILL

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

## HORKÝ VZDUCH

Slouží pro vaření různých potravin, které vyžadují stejnou teplotu vaření, na několika policích současně. U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlý. Správnou volbu kombinace úrovní naleznete v tabulce vaření.

## TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

## SPECIÁLNÍ FUNKCE

### RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

### TURBOGRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

### ECO CYKLUS ECO \*

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporný cyklus „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

### AIR FRY/CONVECT ROAST (SMAŽENÍ NA VZDUCHU/KONVEKTOMATU)

Pomocí speciálního zásobníku na fritování (dodávaného s některými modely) můžete připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy s použitím menšího množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Air Fry v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Air Fry.

Případně lze tuto funkci také použít k dosažení skvělých výsledků při pečení masa a drůbeže, brambor a zeleniny podle doporučení v tabulce. Tyto recepty lze připravit na standardním pečicím plechu.

### KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaneého těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

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


# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## 1. NASTAVENÍ ČASU

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.





Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Otočte

knoflíkem pro nastavení hodin a stiskněte tlačítko  pro potvrzení.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Otočit


knoflíkem pro nastavení minut a stiskněte tlačítko  pro potvrzení.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte  a poté zopakujte kroky uvedené výše.


Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

## 2. NASTAVENÍ


V případě potřeby můžete změnit výchozí měrnou jednotku teploty (°C) a jmenovitý proud (16 A).

Pokud je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 5 sekund podržte .



Otáčením voličem zvolte měrnou jednotku. Poté, pro potvrzení, stiskněte .



Otáčením voličem zvolte jmenovitý proud. Poté, pro potvrzení, stiskněte .

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

## 3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).



Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.


# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI


Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas

displejem. Stiskem a podržením  troubu zapnete. Pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji otáčejte knoflíkem. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte  a přejděte do nabídky funkcí.




Otáčejte ovladačem, zvolte jednu z podfunkcí dostupných na pravém displeji a poté potvrďte stiskem .

## 2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

### TEPLOTA / ÚROVEŇ PÁRY



Když ikona °C/°F bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte  a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).



Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký).






Upozornění: Po zapnutí funkce můžete změnit teplotu nebo výkon grilu, a to stiskem  nebo přímo otočením knoflíku.

### DOBA TRVÁNÍ




Když ikona  bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte .


Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně: Stiskem  potvrdíte a spustíte funkci. V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro změnu nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím  volbu potvrďte.

## NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .






V případě potřeby otáčejte knoflíkem a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté, pro potvrzení volby a spuštění funkce, stiskněte .

Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.




Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

Stiskněte  nebo  pro provedení změny nastavení teploty a doby přípravy. Po dokončení potvrdíte stiskem .

## 3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

## 4. PŘEDOHŘEV

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



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do

trouby, zavřete ji a stiskem  zahajete pečení.

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

Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.


Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu trouby kdykoli změnit.


## 5. KONEC PEČENÍ

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




Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

## 6. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte .



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

## POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.
- Vzhledem k vyšší teplotě cyklu Pizza se očekává mírně vyšší hlučnost chladicího ventilátoru.

## POZNÁMKY K ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

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

# UŽITEČNÉ RADY

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

## PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

## MASO

Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

## DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, moučník je dopečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.


































Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Konvekční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.





## KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

# TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
ZMRAZENÉ JÍDLO	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30	 
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20	 
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20	 
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20	 
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	 
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	 
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	 
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40	 
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50	 
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50	 
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25	 

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin rozetřete po povrchu tenkou vrstvu oleje. Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

FUNKCE	 Horkovzduš.smaž.		
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Plech Horkovzduš.smaž.	 Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	 Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		-	170	30-50	2
		Ano	160	30-50	2
		Ano	160	30-50	4  1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		-	160-200	30-85	3
		Ano	160-200	35-90	4  1
Sušenky / drobné cukroví		-	160-170	20-40	3
		Ano	150-160	20-40	4
		Ano	150-160	20-40	4  1
Odpalované pečivo		-	180-200	30-40	3
		Ano	180-190	35-45	4  1
		Ano	180-190	35-45*	5  3  1
Pusinky		Ano	90	110-150	3
		Ano	90	130-150	4  1
		Ano	90	140-160*	5  3  1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7-12	2
		Ano	220-240	20-40	4  1
		Ano	220-240	25-50*	5  3  1
Bochník chleba 0,5 kg		-	180-220	50-70	2
Malý chléb		-	180-220	30-50	3
Chléb		Ano	180-220	30-60	4  1
Mražená pizza		Ano	250	10-15	2
		Ano	250	10-20	4  1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180-190	45-60	2
		Ano	180-190	45-60	4  1
		Ano	180-190	45-70*	5  3  1
Pečivo z listového těsta		Ano	190-200	20-30	3
		Ano	180-190	20-40	4  1
		Ano	180-190	20-40*	5  3  1

ARTISAN						ECO
	Konvenční	Grilování	Turbo gril	Horký vzduch	Tradič. pečení	EKO

AUTOMATICKÉ FUNKCE					
	Duš. maso a zelenina	Maso	Chléb	Funkce pizzy	Cukroví

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečící plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne/nákypy		-	190-200	40 - 80	
Zapečené těstoviny / cannelloni		-	190-200	25 - 60	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		-	190-200	60-90	
Kuře/králík/kachna 1 kg		-	200-230	50-80 **	
Husa/krocan 3 kg		-	190-200	90-150	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180-200	40-60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180-200	50-60	
Topinky/toasty		-	3 (vysoké)	3-6	
Rybí filé / řízký		-	2 (střední)	20-30***	
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		-	2-3 (střední-vysoká)	15-30***	
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2 (střední)	55-70**	
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	2 (střední)	35 - 50**	
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		-	2 (střední)	60-90**	
Pečené brambory		-	2 (střední)	35-55**	
Zapékaná zelenina		-	3 (vysoké)	10-25	
Kompletní jídlo: Ovočný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40-120*	
Lasagne a maso		Ano	200	50-120*	
Maso a brambory		Ano	200	45-120*	
Ryby a Vegetables (zelenina)		Ano	180	30-50	
Stuffed roasting joints (Nadívané maso)	ECO	-	200	80-120*	
Naporcované maso (králíci, kuřecí, jehněčí)	ECO	-	200	50-120*	

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

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





















\*\*\* Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

Upozornění: Funkce dynamické nabídky „Pastry Cakes“ (Cukroví a pečivo) používá pouze horní a spodní topná tělesa bez nuceného oběhu vzduchu. Nevyžaduje přehřívání.




ARTISAN						
	Konvenční	Grilování	Turbo gril	Horký vzduch	Tradič. pečení	EKO
AUTOMATICKÉ FUNKCE						
	Duš. maso a zelenina	Maso	Chléb	Funkce pizzy	Cukroví	
PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	



## TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (MIN.)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	VODA
CHLÉB	Malé pečivo	80–100 g	30–45		100 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60		
	Chléb	500 g až 2 kg	50–100		
	Bagety	200–300 g	30–45		
PEČIVO	Jemné pečivo	jeden plech	25–35		
	Muffiny	30–60 g	25–45		
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50		
	Koláč	jeden plech	35–55		
MASO	Pečeně	1 kg	60–110		200 ml
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75		
	Chicken (Kuře)	1–1,5 kg	55–80		
	Kuře/krůta	3 kg	100–140		
RYBY	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25		
	Plátek masa	2–4 cm	20–35		
	Celá ryba	300–600 g	20–30		
	Celá ryba	600–1 200 g	25–45		
ZELENINA	Pečené brambory	0,5–1,5 kg	45–60		
	Plněné papriky	1–2 kg	35–55		
	Pečená brokolice	0,3–1 kg	30–50		
	Pečená cuketa	0,5–1,5 kg	30–50		

Funkci PÁRA+ použijte pouze tehdy, když je trouba studená. Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

PŘÍSLUŠENSTVÍ			
	Plech Horkovzduš.smaž.	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

**Nepoužívejte parní čističe.**

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé**

**prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.**

**Noste ochranné rukavice.**

**Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba**

**odpojena od elektrické sítě.**

**Pro změkčení a odstranění zbytků je možné použít běžný čistič trouby, což usnadní ruční čištění vnitřního prostoru a příslušenství.**

## VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

## VNITŘNÍ POVRCHY

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

• Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“. (Jen u některých modelů.)

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

• Pokud se po cyklu pečení objeví zbytky vody, vysušte spodní profil pod dvířky trouby.

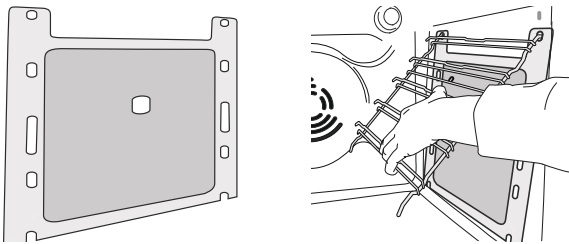
## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí. Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí. Plech Horkovzduš. smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

## ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH DESEK

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato trouba je vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu. Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechte spotřebič vychladnout.

Vezměte prosím na vědomí: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejních služeb.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

**1.** Odpojte troubu od elektrické sítě.

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

**3.** Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: halogenové žárovky 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech.

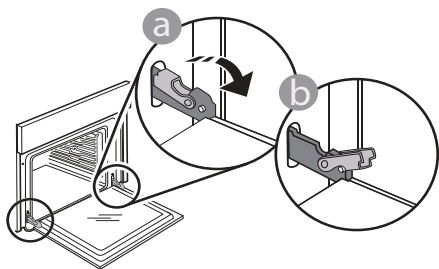
(Nařízení ES 244/2009) Žárovky jsou k dispozici v našem

servisním středisku.

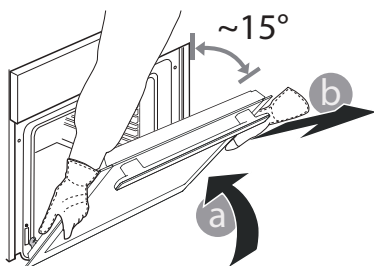
Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

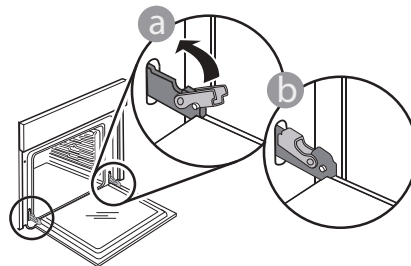


**2.** Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

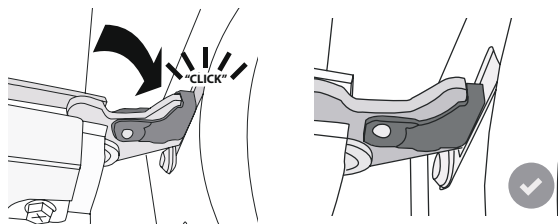


**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



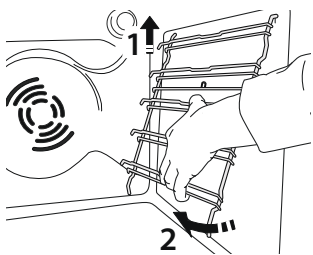
Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



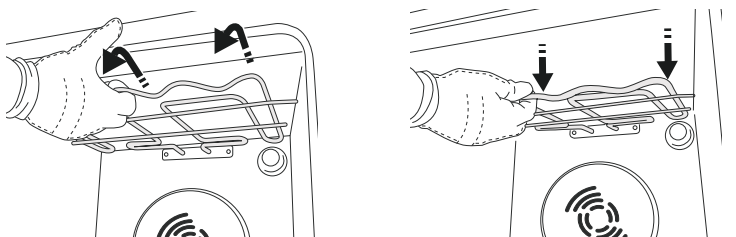
**5.** Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

## POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

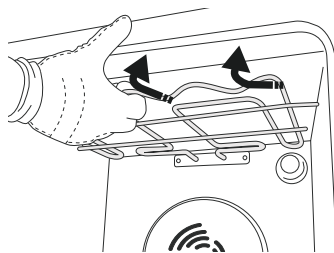
**1.** Odstraňte boční vodicí mřížky.



**2.** Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.



**3.** Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.

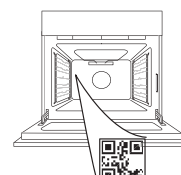


# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Kontaktujte call centrum.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na obrazovce vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda není správně připojena.	Zkontrolujte připojení potravinové sondy.

## Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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

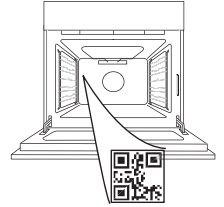


®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

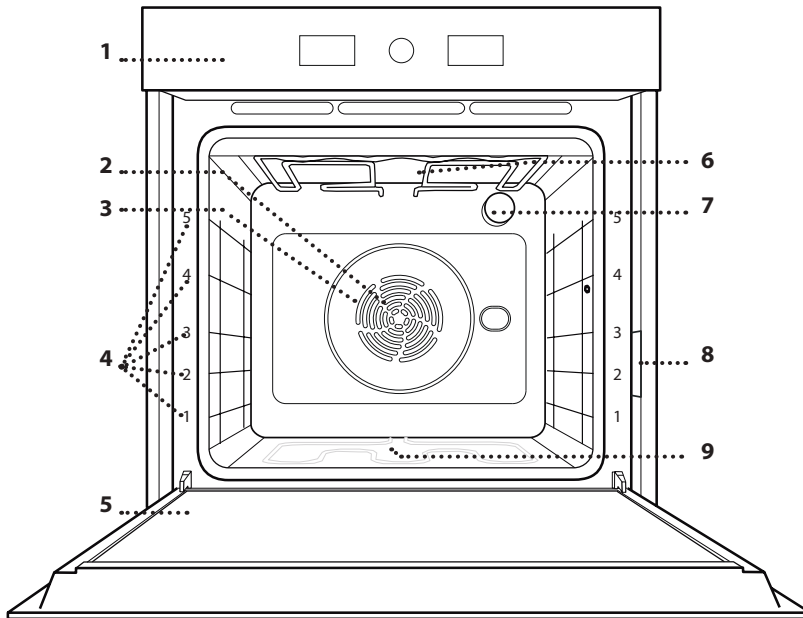
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på [www.register10.eu](http://www.register10.eu), for at modtage en mere komplet assistance

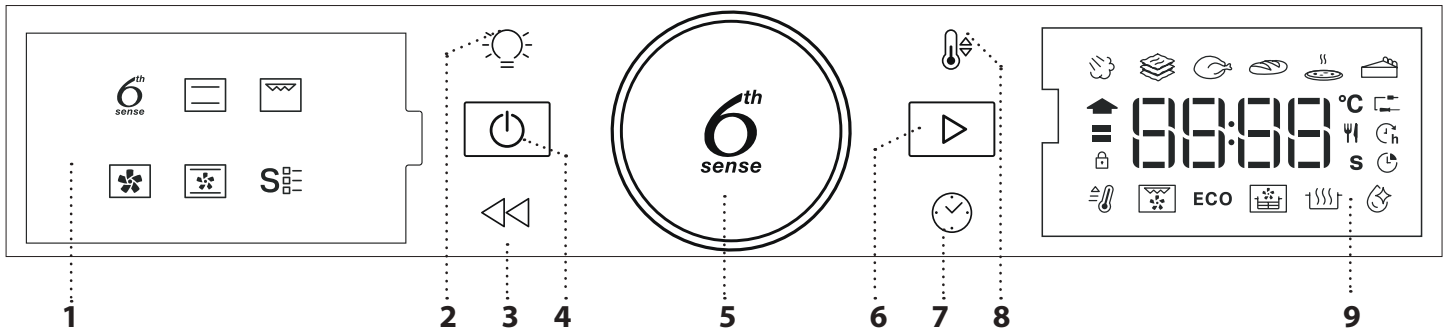
SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

**PRODUKTBEKRIVELSE**

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

**BETJENINGSPANEL****1. VENSTRE DISPLAY****2. LYS**

Til tænding/slukning af lampen.

**3. TILBAGE**

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

**4. ON/OFF**

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

**5. DREJEKNAP**

Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene. Tryk på for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.

**6. UDSKUDT**

Bruges til at starte funktioner, bekræfte indstillinger eller til at indstille en værdi.

**7. KLOKESLÆT**

Bruges til at indstille klokkeslættet og til at ændre eller justere tilberedningstiden.

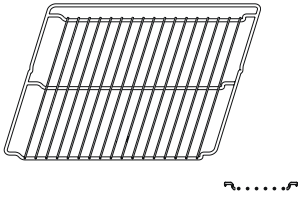
**8. TEMPERATUR**

Til indstilling af temperaturen.

**9. HØJRE DISPLAY**

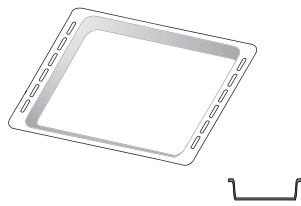
# TILBEHØR

## RIST



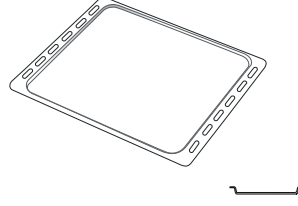
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegej.

## DRYPBAKKE



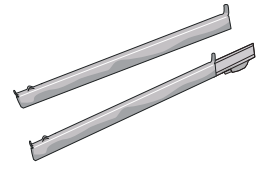
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

## BRADEPANDE \*



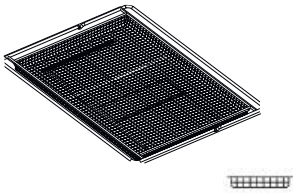
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

## GLIDESKINNER \*



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

## BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING\*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Luftstegning, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

\* Kun tilgængelig på visse modeller

## INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

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

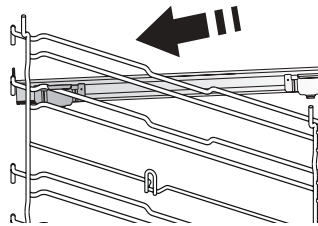
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• Løft op i skinnerne og træk de nedre afsnit ud af deres sæder, for at tage skinnerne ud: Nu kan du tage skinnerne ud.

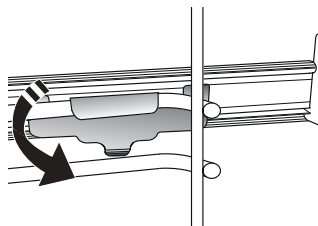
• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

## MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)



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

Fastgør glideskinnens øverste klemme til skinnen, og skub den så langt, den kan. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.



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

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

# FUNCTIONS (FUNKTIONER)

## 6TH SENSE

De giver mulighed for automatisk valg af tilberedningsmetode og det bedste temperaturområde til alle fødevarer (lasagne, kød, fisk, grøntsager, kager og bagværk, tærter, brød, pizza). Følg anvisningerne i tilberedningstabellen, for at få det bedste ud af denne funktion.

### DAMP+

Funktionen Damp+ gør det muligt at opnå excellente ydelser takket være tilstedeværelsen af damp i tilberedningscyklussen. Denne funktion foreslår den ideelle temperatur til tilberedning en lang række opskrifter; Hovedretternes tilberedningstider og mængde af vand (100 / 200 ml) er vist i den relevante tilberedningstabel, som du kan finde online. Aktivér altid dampfunktionen når ovnen er kold og efter at have hældt vand i bunden af ovnrummet.

Bemærk: Den anbefalede vandmængde overstiger rumfanget af ovnrummets prægede forsækning, men ovnens bund er designet til at håndtere den anbefalede overskydende vandmængde effektivt.

### GRYDERET

Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.

### KØD

Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød.

### BREAD

Denne funktion foreslår automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.

### PIZZA

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede lækre hjemmelavede pizzaer, på mindre end 10 minutter, på samme måde som i en restaurant. Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og giver en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning.

Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter. (Kontakt kundeservice eller [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) for bestilling og information)

### BAGNING

Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af kager.

### OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

### GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du

griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

### VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på forskellige niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes. Se tilberedningstabellen for korrekt valg af niveauekombination.

### OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.

## SPECIELLE FUNKTIONER

### HURTIG FORVARMNING

Til hurtig forvarmning af ovnen.

### TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

### ECO ØKO-CYKLUS \*

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO-cyklus vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

### AIR FRY/ KONVEKTIONSSTEGNING

Med den dedikerede friturebakke (som følger med nogle modeller) kan du tilberede pommes frites, kyllingenuggets og meget mere med mindre olie, og resultatet bliver dejligt sprødt. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. Anbring maden i bradepanden til air fry i et enkelt lag og følg anvisningerne i air fry-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Som alternativ kan denne funktion bruges til at få gode stegeresultater for kød og fjerkræ, kartofler og grøntsager i henhold til anbefalingen i tilberedningstabellen. Disse opskrifter kan tilberedes på en almindelig bageplade.

### RISING (HÆVN)

Til optimal hævn af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningsens kvalitet.


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

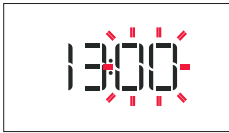
# FØRSTEGANGSBRUG


## 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET


Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet.



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej knappen for at indstille timerne, og tryk på  for at bekræfte.




Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej knappen for at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte.

Bemærk: Tryk og hold  trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt.


Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

## 2. INDSTILLINGER

Om nødvendigt kan man ændre defaultmåleenhederne, temperatur (°C) og mærkestrøm (16 A).

Tryk og hold  trykket, for slukket ovn, i mindst 5 sekunder.



Drej på knappen, for at vælge måleenheden, og tryk så på , for at bekræfte.



Drej på knappen, for at vælge mærkestrømmen, og tryk så på , for at bekræfte.

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

## 3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.



Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/underv.").

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.


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

# DAGLIG BRUG


## 1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen. Drej på drejknappen, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.




Drej på drejknappen, for at vælge underfunktionerne blandt de disponible på displayet til højre, og tryk herefter på , for at bekræfte.

## 2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.


### TEMPERATUR / DAMPNIVEAU



Drej på knappen, når ikonet °C/°F blinker på displayet, for at ændre værdien og tryk herefter på , for at bekræfte og (om muligt) fortsætte med at ændre de efterfølgende indstillinger.



Man kan også indstille grillniveauet (3 = højt, 2 = medium, 1 = lavt) på samme tid.




Bemærk: Når funktionen er startet kan man ændre temperaturen eller grillniveauet ved at trykke på , eller ved at dreje direkte på knappen.



### VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes justeringsknappen til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på  for at bekræfte.

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen. I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at


programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Drej på justeringsknappen, for at ændre timetallet, og tryk på , for at bekræfte.

### INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. Hvis man kan ændre sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen forventes at afslutte på, mens ikonet  blinker.






Drej om nødvendigt på knappen, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på , for at bekræfte og starte funktionen.

Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.




Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

Under ventetiden kan knappen anvendes til at ændre den programmerede sluttid.

Tryk på  eller , for at ændre indstillingen af temperatur og tilberedningstid. Tryk, når du er færdig, på , for at bekræfte.

## 3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  for at aktivere funktionen.

Du kan til enhver tid trykke og holde  trykket, for at stille den aktive funktion i pausetilstand.


## 4. FORVARME

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



Når denne fase er afsluttet, høres et lydssignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.



Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på .

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

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.


Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Man kan altid ændre temperaturen, som ovnen skal oparbejde, ved hjælp af knappen.


## 5. ENDT TILBEREDNING

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




Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

## 6. TRYK ✓ BRUNE

Tryk og hold  trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet.



Gentag proceduren for at låse tastaturet op.

Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

## BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklussen forventes det, at der er lidt højere støj fra køleblæseren.

## NOTER OM ENERGIEFFEKTIVITET

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

---

## NYTTIGE TIPS

---

### SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

---

### SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

---

### KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

### DESSERT

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Konvektions bagning", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

---

### HÆVER

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.



# LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL

	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
FROSNE FØDEVARER	Frosne pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4  2
	Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	4  2
	Fiskepinde		500g	Ja	220	15 - 20	4  2
	Løgringe		500g	Ja	200	15 - 20	4  2
GRØNTSAGER	Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	4  2
	Hjemmelavede pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4  2
	Blandede grøntsager		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4  2
KØD OG FISK	Kyllingebryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4  2
	Kyllingevinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4  2
	Paneret kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4  2
	Fiskefillet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4  2

Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade. Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER	 Airfry		
TILBEHØR	 Bradepande til luftstegning	 Ovnfast fad eller tærteform på rist	 Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1 
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1 
Småkager / Mindre kager		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1 
Vandbakkelse		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Marengs		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1 
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7-12	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
Formbrød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Kuvertbrød		-	180 - 220	30 - 50	3 
Brød		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1 
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 

FUNCTIONS (FUNKTIONER)						ECO
	Konventionel	Rist	Turbo Grill (Turbo Grill)	Varmluft	Over/Underv.	ECO

AUTOMATISKE FUNKTIONER					
	Gryderet	Kød	Brød	Pizza-funktion	Bagning

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

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lasagne / Postejer		-	190 - 200	40 - 80	3
Pastaretter i ovn / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kylling, kanin, and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	2 - 3 (mellem - høj)	15 - 30***	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	2 1
Rød oksesteg 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Lammekølle / skank		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Grønsagsgratin		—	3 (Høj)	10 - 25	3
Fuldt måltid: Frugtært (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50	4 1
Farserede stege	ECO	-	200	80 - 120*	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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









































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

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




Bemærk: Funktionen "Pastry Cakes" i Dynamic Menu anvender kun de øvre og nedre varmeelementer, uden forceret luftcirkulation. Funktionen kræver ikke forvarmning.

FUNCTIONS (FUNKTIONER)						
	Konventionel	Rist	Turbo Grill (Turbo Grill)	Varmluft	Over/Underv.	ECO
AUTOMATISKE FUNKTIONER						
	Gryderet	Kød	Brød	Pizza-funktion	Bagning	
TILBEHØR						
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	

# DAMP+ TILBEREDNINGSTABEL

MAD	OPSKRIFT	MÆNGDE	KLOKKESLÆT (MIN.)	TILBEHØR	VAND
BRØD	Kuvertbrød	80-100 g	30 - 45	 	100 ml
	Sandwichbrød i form	300-500 g	40 - 60	 	
	Brød	500g-2 kg	50 - 100	 	
	Flute	200-300 g	30 - 45	 	
BAGVÆRK	Småkager	en bakke	25 - 35	 	
	Muffin	30-60 g	25 - 45	 	
	Sandkage	500-700 g	30 - 50	 	
	Tærte	en bakke	35 - 55	 	
KØD	Steg	1 kg	60 - 110	 	200 ml
	Ribben	500g-1,5 kg	50 - 75	 	
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80	 	
	Kylling/Kalkun	3 kg	100 - 140	 	
FISK	Oksefilet	0,5-2 cm	15 - 25	 	
	Oksefilet	2-4 cm	20 - 35	 	
	Fisk (hel)	300 - 600 g	20 - 30	 	
	Fisk (hel)	600 -1200 g	25 - 45	 	
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	0,5-1,5 kg	45 - 60	 	
	Fyldte peberfrugter	1-2 kg	35 - 55	 	
	Ristet broccoli	0,3-1 kg	30 - 50	 	
	Ristede courgetter	0,5-1,5 kg	30 - 50	 	

Start kun funktionen STEAM+ for kold ovn. Åbning af lågen og påfyldning af vand under tilberedningen kan have en negativ virkning på tilberedningens resultat.

TILBEHØR			
	Bradepande til luftstegning	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Droppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/

ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for

vedligeholdelse.

Det er muligt at bruge en almindelig ovnrens til at blødgøre og fjerne rester, hvilket gør manuel rengøring af ovnrummet og tilbehøret nemmere.

## UDVENDIGE OVERFLADER

• Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

• Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

## INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

• Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en

optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).

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

• Ovndøren kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

• Tør bundprofilen under ovnlågen, hvis der er vandrester efter en tilberedningscyklus.

## TILBEHØR

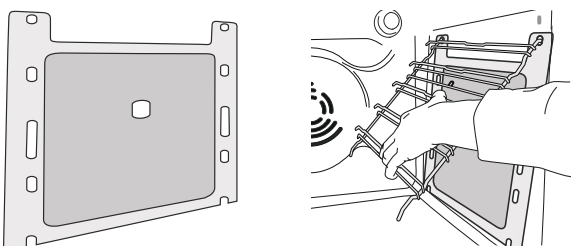
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

Rengør ikke fødevarertermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Luftstegning-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

## RENGØRING AF DE KATALYTISKE PANELE

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Denne ovn er udstyret med specielle katalytiske paneler, som letter rengøring af ovnrummet i kraft af deres specielle, selvrensende beklædning, der er meget porøse og i stand til at absorbere fedt og snavs. Disse paneler er fastgjort til skinnerne: Sørg for at krogene for oven anbringes i de korrekte huller i panelerne, når skinnerne sættes på plads igen.



Vi anbefaler at varme ovnen op til 200 °C i cirka en time, ved hjælp af funktionen "Varmluftsbagning", for at få det bedste ud af de katalytiske panelers selvrensningsegenskaber. Ovnen skal være tom i dette tidsrum. Derefter skal apparatet afkøle, inden resterende madrester fjernes ved hjælp af en blød svamp, som ikke ridser.

Bemærk: Brug af skrappe eller ridsende rengøringsmidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, kan beskadige den katalytiske overflade og kompromittere dens selvrensende egenskaber.

Kontakt venligst vores serviceafdeling, hvis du har behov for nye paneler.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

**1.** Tag stikket ud af stikkontakten.

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

**3.** Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.

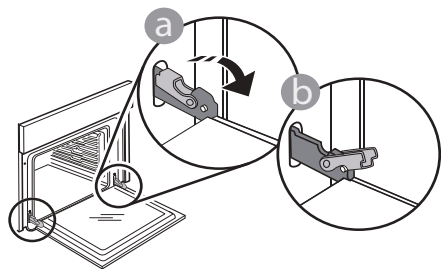
Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. (Rådets forordning EF 244/2009) Pærene kan købes hos serviceafdelingen.

Rør ikke ved pærene med bare hænder, hvis du

bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

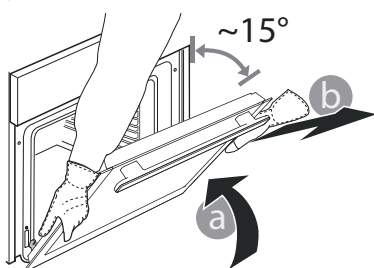
## DEMONTERING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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



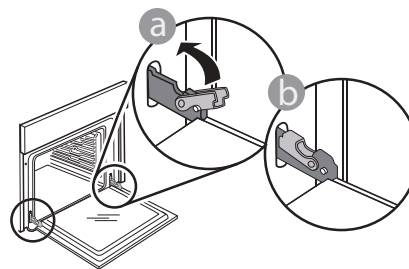
**2.** Luk lågen så meget som muligt. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

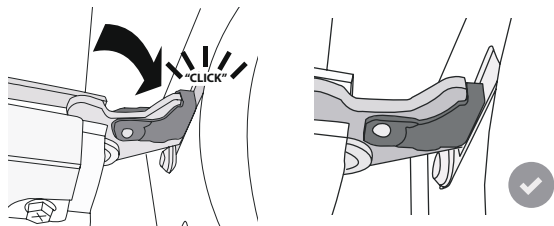


**3.** Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

**4.** Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



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

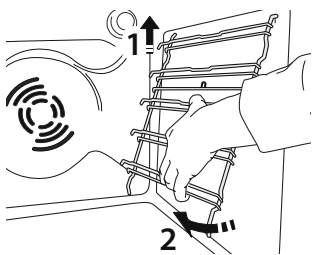


**5.** Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

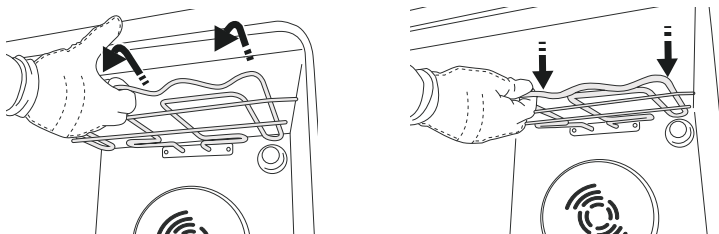
## SÆNK VARMEELEMENTET

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

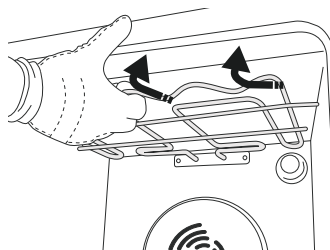
**1.** Fjern sideskinnerne.



**2.** Træk varmelementet en smule udad og sænk det.



**3.** Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.



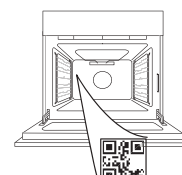
# FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt callcenteret..
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag eller fejl F3E3 vises på skærmen.	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér stegetermometerets forbindelse.

## Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores hjemmeside [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.

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

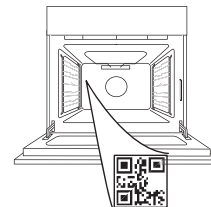




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

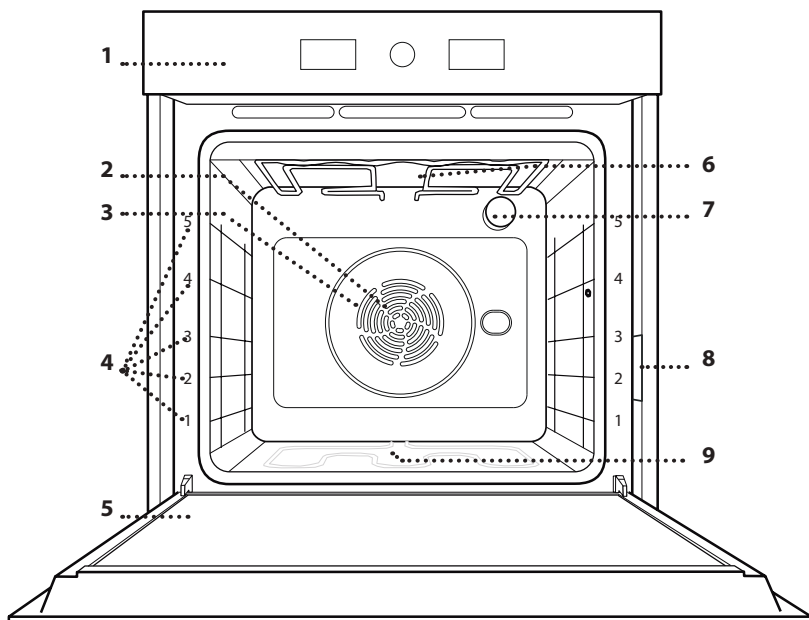
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.register10.eu](http://www.register10.eu) an.

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



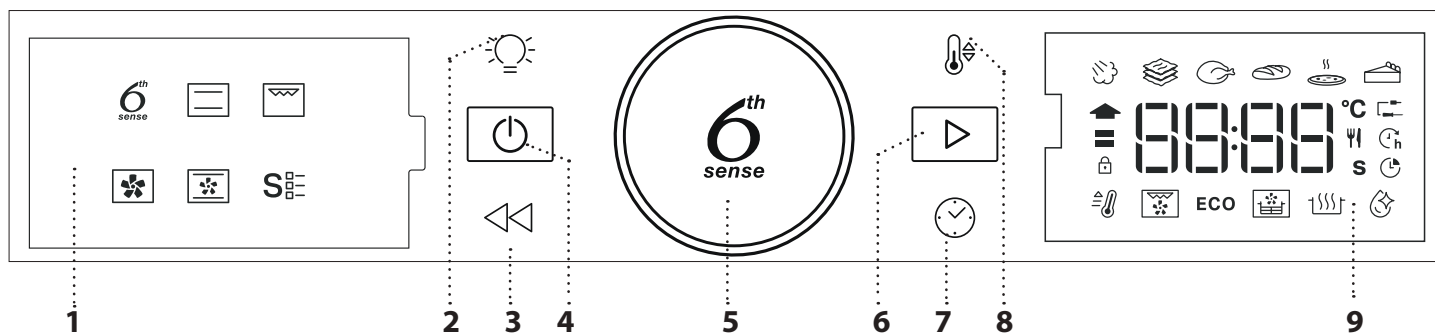
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

# PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Bedienfeld
- 2. Gebläse
- 3. 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-/Aus schalten der Lampe.

#### 3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garvorgangs 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

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.

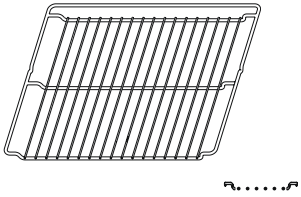
#### 8. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

#### 9. RECHTES DISPLAY

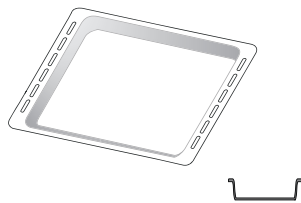
# ZUBEHÖR

## ROST



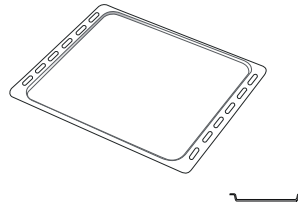
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE



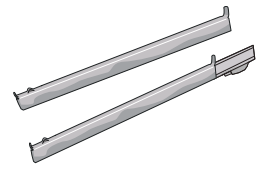
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH \*



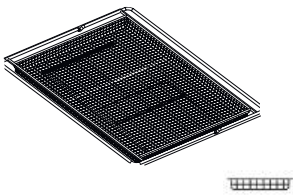
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehöerteilen.

## 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 Zubehöerteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Andere Zubehöerteile 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.

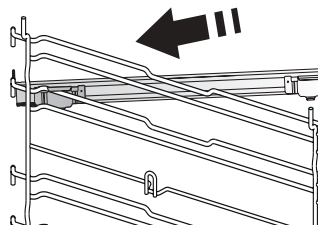
Andere Zubehöerteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

## 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.

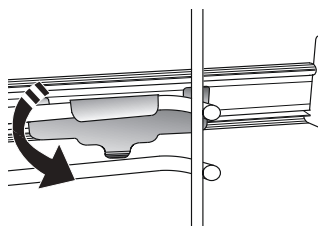
• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

## 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.

### CASSEROLE (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. (Für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website [www.whirlpool.eu](http://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 Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

## BESONDERE FUNKTIONEN

### SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

### TURBO GRILL

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-Programms 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 Hezelemente 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.

-  **RISING (AUFGEHEN LASSEN)**

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion

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

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


## 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 die Standardmaßeinheit, die Temperatur (°C) und der Nennstrom (16 A) geändert werden.

Die Taste  bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend  zur Bestätigung drücken.



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).

### 3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.



Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, 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 Anzeigenseite 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.


### TEMPERATURE / STEAM LEVEL (TEMPERATUR / DAMPFSTUFE)



Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, 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 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 getätigt 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. 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.

## HINWEISE ZUR ENERGIEEFFIZIENZ

- Nutzen Sie die Restwärme: Schalten Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.
- Lassen Sie die Tür geschlossen: Vermeiden Sie es nach Möglichkeit, die Backofentür während des Garvorgangs zu öffnen, da dadurch Wärme entweicht.
- Garen Sie größere Portionen: Verwenden Sie den Backofen hauptsächlich für größere Gerichte (z. B. Fleisch über 1 kg) oder größere Portionen, um den Energieverbrauch optimal zu nutzen.
- Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig: Eine saubere Versiegelung verhindert Wärmeverluste und sorgt für effizientes Garen.
- Heizen Sie nur bei Bedarf vor: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle empfohlen wird.
- Wählen Sie dunkle Backbleche: Dunkle Backbleche absorbieren die Wärme besser, was die Effizienz beim Garen erhöht.
- Planen Sie Ihren Garvorgang: Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, um die Restwärme zu nutzen und zusätzliches Vorheizen zu vermeiden.
- Wählen Sie das Energiesparprogramm: Nutzen Sie das spezielle ECO-Programm für einen geringeren Energieverbrauch. Weitere Beiträge finden Sie in der Gartabelle.
- Entfernen Sie unbenutztes Zubehör: Nehmen Sie nicht benötigte Bleche oder Gestelle heraus, um die Effizienz der Wärmezirkulation zu verbessern und die Wärmekapazität des Produkts zu verringern.

---

# 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 feuerfestem 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.

.....

## FLEIS

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste 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.

## DESSERT

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

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.



# 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

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE 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 
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 
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 (Gemüsekekuchen, Quiche)		Ja	180-190	45-60	2 
		Ja	180-190	45-60	4 1 
		Ja	180-190	45-70*	5 3 1 
Blätterteigtörtchen/Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1 
		Ja	180-190	20-40*	5 3 1 

FUNKTIONEN						
	O/unterhitze	Grillen	Turbo Grill	Heißluftbetrieb	Backen mit Umluft	ECO (ÖKO)

AUTOMATIK-FUNKTIONEN					
	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

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne/Kuchen		-	190-200	40 - 80	
Nudelaufwurf/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		-	2-3 (mittel-hoch)	15-30***	
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55-70**	
Roastbeef englisch 1 kg		-	2 (mittel)	35-50**	
Lammkeule/Haxe		-	2 (mittel)	60-90**	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35-55**	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (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 Zeitdauer: 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.

Bitte beachten: Die Dynamic Menu-Funktion "Backwaren/Torten" verwendet nur Ober- und Unterhitze, ohne Heißluft. Das Vorheizen ist nicht erforderlich.




FUNKTIONEN						ECO
	O/unterhitze	Grillen	Turbo Grill	Heißluftbetrieb	Backen mit Umluft	ECO (ÖKO)
AUTOMATIK-FUNKTIONEN						
	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	



# 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	 	
	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	 	
	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. Es ist möglich, einen**

**handelsüblichen Backofenreiniger zu verwenden, um Rückstände aufzuweichen und zu entfernen, was die manuelle Reinigung des Garraums und des Zubehörs erleichtert.**

## AUSSENFLÄCHEN

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

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- 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 den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler. Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

## REINIGUNG DER KATALYTISCHEN WÄNDE

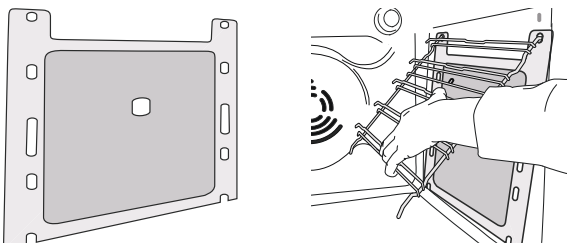
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)

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.

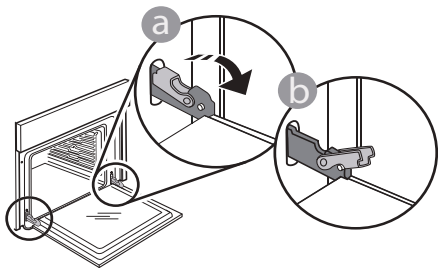
Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die

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

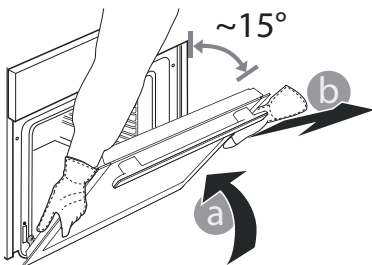
Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## 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.

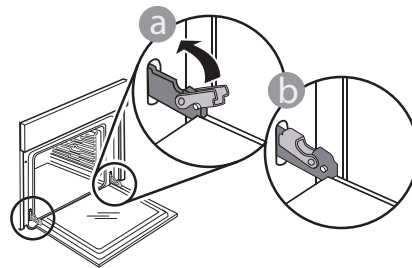


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

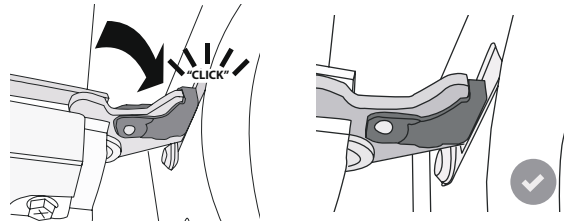


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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

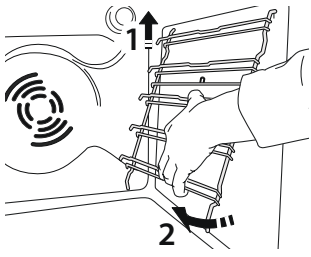


5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

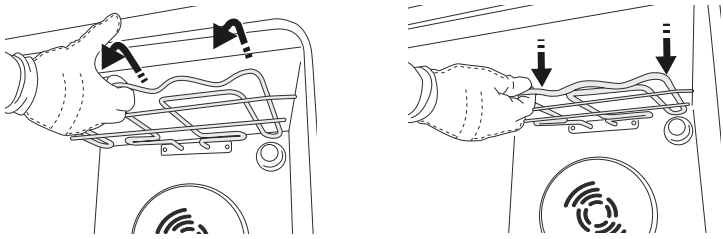
## DAS OBERE HEIZELEMENT SENKEN

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)

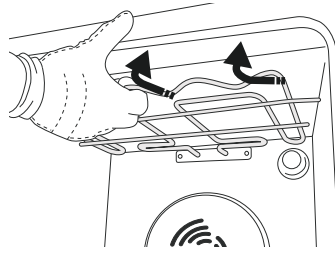
1. Die Seitengitter entfernen.



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.

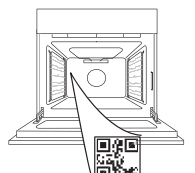


## LÖSEN VON PROBLEMEN

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.	Kerntemperaturfühler ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie den Anschluss den Kerntemperaturfühler.

### Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



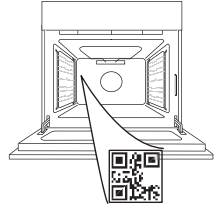
®/TM/© 2026 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.

Whirlpool


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

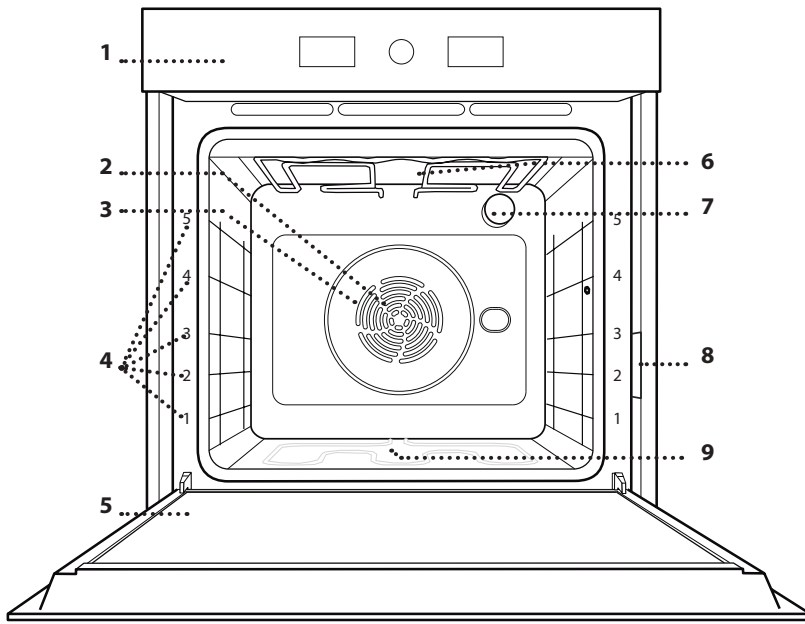
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



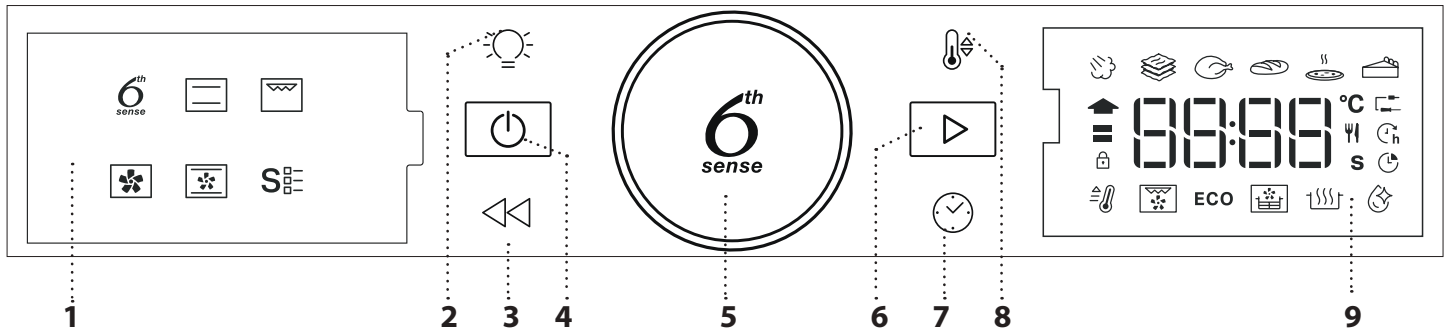
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

#### 2. ΦΩΣ

Για άναμμα/σβήσιμο της λάμπας.

#### 3. ΠΙΣΩ

Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, επιτρέπει την αλλαγή των ρυθμίσεων.

#### 4. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

Για το άναμμα ή το σβήσιμο του φούρνου και για την παύση ή τη διακοπή μιας ενεργής λειτουργίας ανά πάσα στιγμή.

### 5. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος. Πατήστε για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.

### 6. ΕΝΑΡΞΗ

Για την εκκίνηση λειτουργιών και την επιβεβαίωση ρυθμίσεων ή μια καθορισμένη τιμή.

### 7. ΧΡΟΝΟΣ

Για ρύθμιση της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

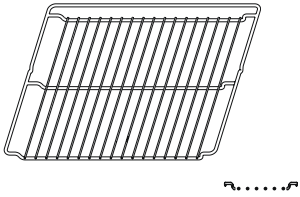
### 8. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.

### 9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

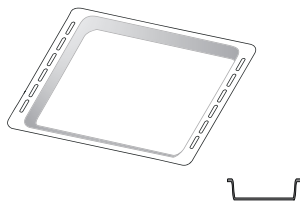
# ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

## ΣΧΑΡΑ



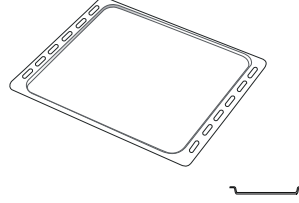
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



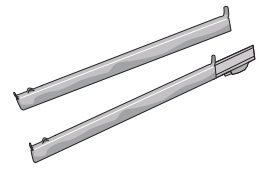
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ \*



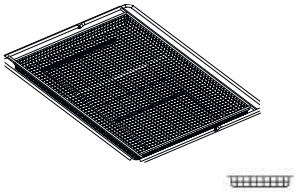
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ \*



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

## ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ\*



Να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία τηγανίσματος με αέρα, με ένα ταψί τοποθετημένο σε χαμηλότερο επίπεδο για να συλλέγει πιθανά ψίχουλα και σταγόνες. Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

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

Αλλά αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά. για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

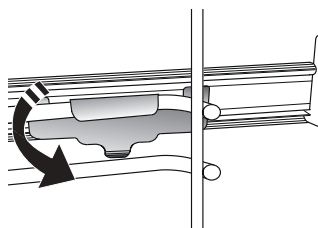
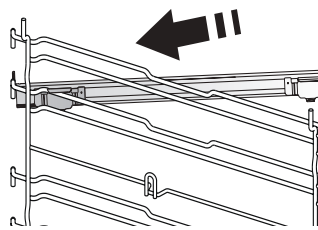
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

• Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς των ραφιών, σηκώστε τα και τραβήξτε τις κάτω πλευρές έξω από τις υποδοχές τους: Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών.

• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

## ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)



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

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

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

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

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την αυτόματη επιλογή τρόπου ψησίματος για όλα τα φαγητά και το καλύτερο εύρος θερμοκρασίας για όλους τους τύπους φαγητού (Λαζάνια, Κρέας, Ψάρι, Λαχανικά, Κέικ και Γλυκά, Αλμυρά κέικ, Ψωμί, Πίτσα). Για το καλύτερο αποτέλεσμα με αυτήν τη λειτουργία, ακολουθήστε τις οδηγίες στον πίνακα μαγειρέματος.

### • ΑΤΜΟΣ+

Η λειτουργία Steam+ επιτρέπει εξαιρετικές επιδόσεις χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία προτείνει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα ενός μεγάλου εύρους συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος και η ποσότητα νερού (100 / 200 ml) των κύριων πιάτων φαίνονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος που μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο. Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία ατμού όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του θαλάμου.

Σημείωση: Η συνιστώμενη ποσότητα νερού υπερβαίνει τη χωρητικότητα της κοιλότητας, αλλά ο πυθμένας του φούρνου έχει σχεδιαστεί για να διαχειρίζεται αποτελεσματικά την συνιστώμενη περίσσεια νερού.

### • CASSEROLE (ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ)

Αυτή η λειτουργία προτείνει την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο μαγειρέματος για πιάτα ζυμαρικών.

### • ΚΡΕΑΣ

Αυτή η λειτουργία προτείνει την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο μαγειρέματος για κρέας.

### • ΨΩΜΙ

Αυτή η λειτουργία προτείνει αυτόματα την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους τύπους ψωμιού.

### • ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο. Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.

Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά. (Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή με το [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### • ΓΛΥΚΑ

Αυτή η λειτουργία προτείνει την καλύτερη θερμοκρασία και τρόπο ψησίματος για όλους τους

τύπους κέικ.

### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

### ΓΚΡΙΛ

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

### ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο. Συμβουλευτείτε τον πίνακα μαγειρέματος για τη σωστή επιλογή συνδυασμού επιπέδων.

### ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Για να μαγειρέψετε κρέας, να ψήσετε κέικ με γέμιση σε ένα μόνο ράφι.

### ΣΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.

#### • ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

#### • ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

#### • ECO ΚΥΚΛΟΣ ECO

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Όταν χρησιμοποιείται ο οικονομικός Κύκλος ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

#### • ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ/ΨΗΤΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Η χρήση ειδικού δίσκου για τηγάνισμα στον αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα) σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τηγανητές πατάτες, κοτομπουκιές και άλλα με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανά. Οι αντιστάσεις λειτουργούν

κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις.

Εναλλακτικά, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να έχετε εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος σε κρέας και πουλερικά, πατάτες και λαχανικά, σύμφωνα με τις συστάσεις του πίνακα μαγειρέματος. Αυτές οι συνταγές μπορούν να παρασκευαστούν χρησιμοποιώντας κανονικό ταψί ψησίματος.

## • ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

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


## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά.





Τα δύο ψηφία της ώρας θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν: Γυρίστε τον

διακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.



Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Γυρίστε


τον διακόπτη για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα σε δεύτερο χρόνο, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο με το φούρνο σβηστό και επαναλάβετε τα πιο πάνω βήματα.


Ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα έπειτα από διακοπές ρεύματος μεγάλης διάρκειας.

### 2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ


Αν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη μονάδα μέτρησης, τη θερμοκρασία (°C) και το ονομαστικό ρεύμα (16 A).

Με το φούρνο σβηστό, κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης, στη συνέχεια πιέστε το  για επιβεβαίωση.



Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε το ονομαστικό ρεύμα, στη συνέχεια πιέστε το  για επιβεβαίωση.

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

### 3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Θερμάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα, χρησιμοποιώντας καλύτερα τη λειτουργία κυκλοφορίας αέρα (π.χ. "Εξαναγκ. αέρας" ή "Συμβ. ψησιμο").



Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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


# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

## 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ


Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, εμφανίζεται μόνο η ώρα

στην οθόνη. Κρατήστε πατημένο το  για να ανάψετε το φούρνο. Περιστρέψτε τον διακόπτη για να δείτε τις διαθέσιμες κύριες λειτουργίες στην αριστερή οθόνη. Επιλέξτε μία και πιέστε το .



Για να επιλέξετε μια δευτερεύουσα λειτουργία (όπου διατίθεται), επιλέξτε την κύρια λειτουργία και στη συνέχεια πατήστε το  για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στο μενού λειτουργιών.




Περιστρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε από τις διαθέσιμες δευτερεύουσες λειτουργίες στη δεξιά οθόνη και μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση.

## 2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφού επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι ρυθμίσεις που μπορούν να αλλάξουν διαδοχικά.


### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΤΜΟΥ



Όταν το εικονίδιο °C/°F αναβοσβήνει στην οθόνη, περιστρέψτε τον επιλογέα για να αλλάξετε την τιμή, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση και συνεχίστε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που ακολουθούν (εφόσον αυτό είναι δυνατό).


Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε ταυτόχρονα και το επίπεδο του γκριλ (3 = υψηλό, 2 = μεσαίο, 1 = χαμηλό).





Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ πατώντας το  ή περιστρέφοντας απευθείας τον διακόπτη.



### ΔΙΑΡΚΕΙΑ




Όταν αναβοσβήνει το εικονίδιο  στην οθόνη, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο που απαιτείται για να

ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το  για επιβεβαίωση.


Δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος αν σκοπεύετε να χειριστείτε το μαγείρεμα χειροκίνητα: Πατήστε το  για επιβεβαίωση και τη λειτουργία έναρξης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους μαγειρέματος προγραμματίζοντας μια καθυστερημένη έναρξη.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος που ρυθμίστηκε κατά τη διάρκεια μαγειρέματος πιέζοντας το : Περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

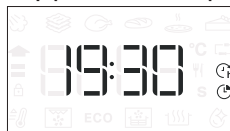
### ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

Σε πολλές λειτουργίες, μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να καθυστερήσετε την έναρξη της λειτουργίας προγραμματίζοντας το χρόνο τέλους. Όταν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο τέλους, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα στην οποία αναμένεται να τελειώσει το ψήσιμο ενώ το εικονίδιο  αναβοσβήνει.






Αν είναι απαραίτητο, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο, μετά πατήστε το  για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η λειτουργία.

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





Σημείωση: Ο προγραμματισμός χρόνου καθυστέρησης έναρξης μαγειρέματος απενεργοποιεί πάντα την φάση προθέρμανσης του φούρνου: Ο φούρνος θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία βαθμιαία, κάτι που σημαίνει ότι οι χρόνοι μαγειρέματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτεροι από αυτούς που αναγράφονται στον πίνακα μαγειρέματος.

Κατά το χρόνο αναμονής, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί για να αλλάξετε τον προγραμματισμένο χρόνο τέλους.

Πατήστε το  ή το  για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος. Πιέστε  για επιβεβαίωση όταν τελειώσετε.

## 3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μόλις εφαρμόσετε όλες τις ρυθμίσεις που θέλετε, πιέστε το  για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το  οποιαδήποτε στιγμή για παύση της τρέχουσας λειτουργίας που

είναι ενεργή.

#### 4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.



Στο σημείο αυτό, ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, κλείστε το φούρνο και ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

Το άνοιγμα της πόρτας κατά τη φάση προθέρμανσης θα σταματήσει τη λειτουργία.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

Μπορείτε πάντα να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να φτάσει ο φούρνος χρησιμοποιώντας τον διακόπτη.

#### 5. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



Για να παρατείνετε το χρόνο ψησίματος χωρίς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις, περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο ψησίματος και πατήστε το .

#### 6. ΚΛΕΙΔ.ΠΛΗΚΤΡΩΝ

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



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

Σημείωση: Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για λόγους ασφάλειας, μπορεί να σβήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί .

#### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.
- Λόγω της υψηλότερης θερμοκρασίας του κύκλου Pizza αναμένεται ελαφρώς υψηλότερος θόρυβος του ανεμιστήρα ψύξης.

#### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

- Εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα: σβήστε τον φούρνο 5/10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Κρατήστε την πόρτα κλειστή: αν είναι δυνατόν, αποφύγετε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς έτσι διαφεύγει θερμότητα.
- Μαγειρέψτε μεγαλύτερες μερίδες: να χρησιμοποιείτε τον φούρνο κυρίως για μεγαλύτερα πιάτα (π.χ. κρέας άνω του 1 kg) ή μεγαλύτερες μερίδες, ώστε να αξιοποιείτε στο έπακρο την ενέργεια που καταναλώνετε.
- Καθαρίζετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας: η καθαριότητα αποτρέπει την απώλεια θερμότητας και εξασφαλίζει αποτελεσματικό μαγείρεμα.
- Προθερμάνετε μόνο όταν χρειάζεται: Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Επιλέξτε σκουρόχρωμους δίσκους ψησίματος: Οι σκούροι δίσκοι απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα, βελτιώνοντας την αποτελεσματικότητα του μαγειρέματος.
- Προγραμματίστε το μαγείρεμά σας: ετοιμάστε πολλά πιάτα διαδοχικά για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να αποφύγετε την επιπλέον προθέρμανση.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα εξοικονόμησης ενέργειας: Χρησιμοποιήστε το ειδικό πρόγραμμα ECO για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος για πρόσθετες εισόδους.
- Αφαιρέστε τα αχρησιμοποίητα αξεσουάρ: Αφαιρέστε δίσκους ή ράφια που δεν χρειάζεστε για να βελτιώσετε την απόδοση της κυκλοφορίας της θερμότητας και να μειώσετε τη θερμοχωρητικότητα του προϊόντος.

# ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

## ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

## ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

## ΚΡΕΑΣ

Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Λάβετε υπόψη ότι κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας θα παραχθεί ατμός. Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε μέσα στο φούρνο για άλλα 10-15 λεπτά, ή τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο.

Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα δεδομένου ότι θα βγει ζεστός ατμός.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα λιποσυλλέκτη με μισό λίτρο πόσιμο νερό ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το φαγητό. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι.

Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.

Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.

Αν "φουσκώσει" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία την επόμενη φορά και ενδεχομένως μειώστε το υγρό που προσθέσατε ή ανακατέψτε το μείγμα πιο απαλά.

Για γλυκά με υγρή γέμιση ή γαρνιτούρα (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

## ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Είναι πάντα προτιμότερο να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν τη βάλετε στο φούρνο. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης στο ένα τρίτο περίπου συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25 °C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		650 - 850 γρ.	Ναι	200	25 - 30	
	Κατεψυγμένο κοτόπουλο Nugget		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Μπαστούνακια ψαριού		500 γρ.	Ναι	220	15 - 20	
	Κρεμμυδοροδέλες		500 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400 γρ.	Ναι	200	15 - 20	
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 40	
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800 γρ.	Ναι	200	20 - 30	
ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	Στήθος κοτόπουλο		1 - 4 cm	Ναι	200	20 - 40	
	Φτερούγες κοτόπουλου		200 - 1500 γρ.	Ναι	220	30 - 50	
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	Ναι	220	20 - 50	
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	Ναι	220	15 - 25	

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε ένα λεπτό στρώμα λαδιού στην επιφάνεια του φαγητού. Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ			
	Τηγάνισμα στον αέρα		
ΑΞΕΣΟΥΑΡ			
	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		—	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (τσιζέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		—	160 - 200	30 - 85	3
		Ναι	160 - 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Μικρά κέικ		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4 1
Σουδάκια		—	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160*	5 3 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7-12	2
		Ναι	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ναι	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Φρατζόλα ψωμί 0,5 κιλό		—	180 - 220	50 - 70	2
Μικρό ψωμί		-	180 - 220	30 - 50	3
Ψωμί		Ναι	180 - 220	30 - 60	4 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	2
		Ναι	250	10 - 20	4 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	180 - 190	45 - 60	2
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ναι	180 - 190	20 - 40*	5 3 1

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
	Conventional (Συμβατικό)	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	ECO

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ					
	Πρώτα πιάτα	Κρέας	Ψωμί	Λειτουργία πίτσας	Ζύμη

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

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λαζάνια/Φλαν		—	190 - 200	40 - 80	
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια		—	190 - 200	25 - 60	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		—	190 - 200	60 - 90	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		—	200 - 230	50 - 80 **	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		-	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο/μπριζόλες		-	2 (μεσαία)	20 - 30***	
Λουκάνικα / σουβλάκια / Spare ribs (παϊδάκια) / Hamburgers (χάμπουργκερ)		—	2 - 3 (μεσαία-υψηλή)	15 - 30***	
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		—	2 (μεσαία)	55 - 70**	
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό		-	2 (μεσαία)	35 - 50**	
Μπούτι αρνίσιο/Κότσι		-	2 (μεσαία)	60 - 90**	
Ψητές πατάτες		-	2 (μεσαία)	35 - 55**	
Λαχανικά ογκρατέν		—	3 (υψηλή)	10 - 25	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 120*	
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 120*	
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50	
Γεμιστά κομμάτια ψητά	ECO	-	200	80 - 120*	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)	ECO	—	200	50 - 120*	

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

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

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

Σημείωση: Η λειτουργία δυναμικού μενού "Γλυκά" χρησιμοποιεί μόνο την άνω και την κάτω αντίσταση, χωρίς τη εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						ECO
	Conventional (Συμβατικό)	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	Εξαναγκ. αέρας	Ψήσιμο στον φούρνο με αέρα	ECO
ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
	Πρώτα πιάτα	Κρέας	Ψωμί	Λειτουργία πίτσας	Ζύμη	
ΑΞΕΣΟΥΑΡ						
	Σχάρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης με 500 ml νερό	



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΣ+

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΝΕΡΟ
ΨΩΜΙ	Μικρά ψωμάκια	80-100 γρ.	30 - 45		100 ml
	Σάντουιτς σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60		
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100		
	Μπαγκέτες	200-300 γρ.	30 - 45		
ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ	Μπισκότα	ένας δίσκος	25 - 35		100 ml
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45		
	Αφράτο κέικ	500 - 700 γρ.	30 - 50		
	Τάρτα	ένας δίσκος	35 - 55		
ΚΡΕΑΣ	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110		200 ml
	Παϊδάκια	500 γρ.-1,5 kg	50 - 75		
	Chicken (Κοτόπουλο)	1-1,5 kg	55 - 80		
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140		
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτο μπριζόλας	0,5 - 2 cm	15 - 25		200 ml
	Φιλέτο μπριζόλας	2 - 4 cm	20 - 35		
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30		
	Ολόκληρο ψάρι	600 -1200 γρ.	25 - 45		
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Ψητές πατάτες	0,5 - 1,5 kg	45 - 60		200 ml
	Γεμιστές πιπεριές	1 - 2 kg	35 - 55		
	Ψητό μπρόκολο	0,3 - 1 kg	30 - 50		
	Ψητά κολοκυθάκια	0,5 - 1,5 kg	30 - 50		

Ξεκινήστε τη λειτουργία STEAM+ μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος. Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ	Δίσκος τηγανίσματος με αέρα	Ταψί φούρνου ή ταψί για κέικ επάνω σε σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος ή Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
----------	-----------------------------	---	---

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/

διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής. Φοράτε προστατευτικά γάντια. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Είναι δυνατό να χρησιμοποιήσετε ένα τυπικό καθαριστικό φούρνου για να μαλακώσετε και να αφαιρέσετε τα υπολείμματα, διευκολύνοντας τον χειροκίνητο καθαρισμό του εσωτερικού χώρου και των αξεσουάρ.

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" για

βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών. (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.
- Στεγνώστε το κάτω προφίλ κάτω από την πόρτα του φούρνου εάν υπάρχουν υπολείμματα νερού μετά από έναν κύκλο μαγειρέματος.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι. Μην καθαρίζετε τον αισθητήρα φαγητού και τον αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων. Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΠΑΚΙΩΝ

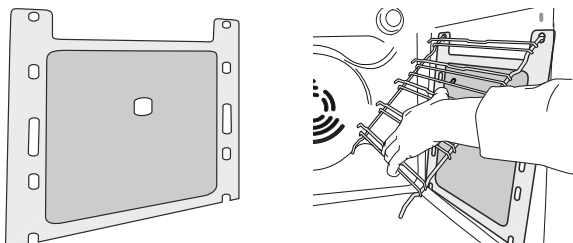
(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδικά καταλυτικά καπάκια που διευκολύνουν τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη επίστρωση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά. Αυτά τα καπάκια εφαρμόζονται στους οδηγούς ραφιών: Όταν επανατοποθετείτε και επαναπροσαρμόζετε τους οδηγούς ραφιών, να βεβαιώνετε ότι οι γάντζοι στην κορυφή είναι τοποθετημένοι στις κατάλληλες οπές στα καπάκια.

Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακιών, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Convection Bake" (Συμβατικό). Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.

Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της.

Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακιών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.



## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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

Σημείωση: Λαμπτήρες αλογόνου 40 W/230 ~ V τύπου G9, T300°C.

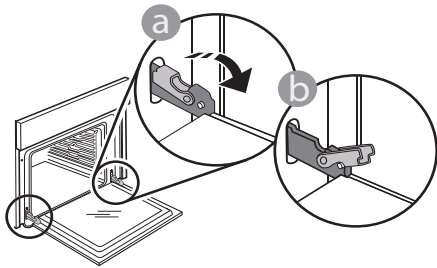
Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν

είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. (Κανονισμός ΕΚ 244/2009) Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

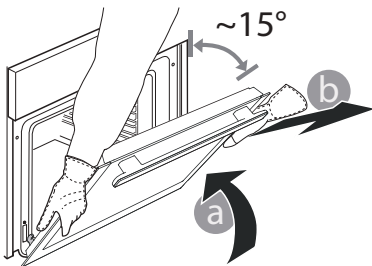
Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



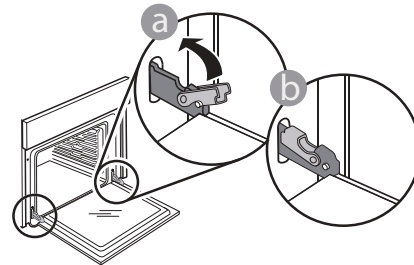
2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



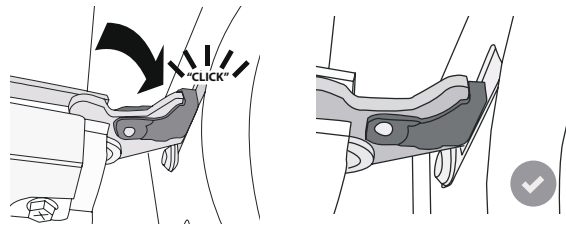
3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς.

Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.



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

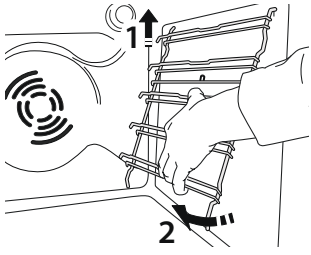


5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

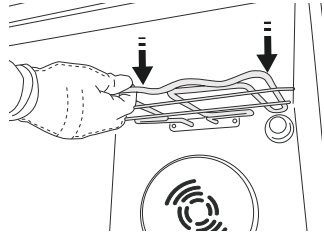
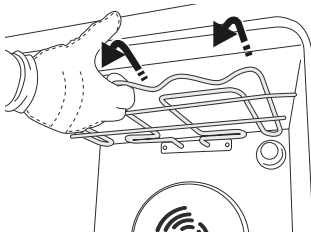
## ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

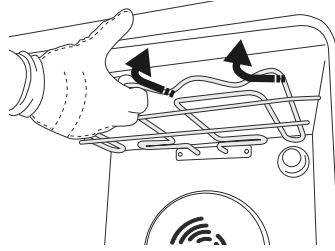
**1.** Αφαιρέστε τους πλαϊνούς οδηγούς του ραφιού.



**2.** Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς λίγο προς τα έξω και χαμηλώστε την.



**3.** Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



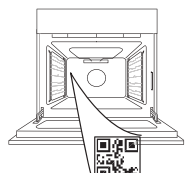
## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό.	Πρόβλημα λογισμικού.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο και δηλώστε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα "F".
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σετ γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο.
Ο κύκλος μαγειρέματος με τον αισθητήρα τερματίστηκε χωρίς προφανή αιτία ή στην οθόνη εμφανίζεται το σφάλμα F3E3.	Ο αισθητήρας τροφίμων δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε τη σύνδεση του αισθητήρα τροφίμων.

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

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

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

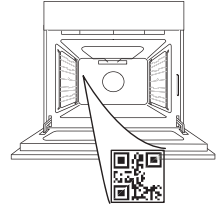


Whirlpool


**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO  
WHIRLPOOL**

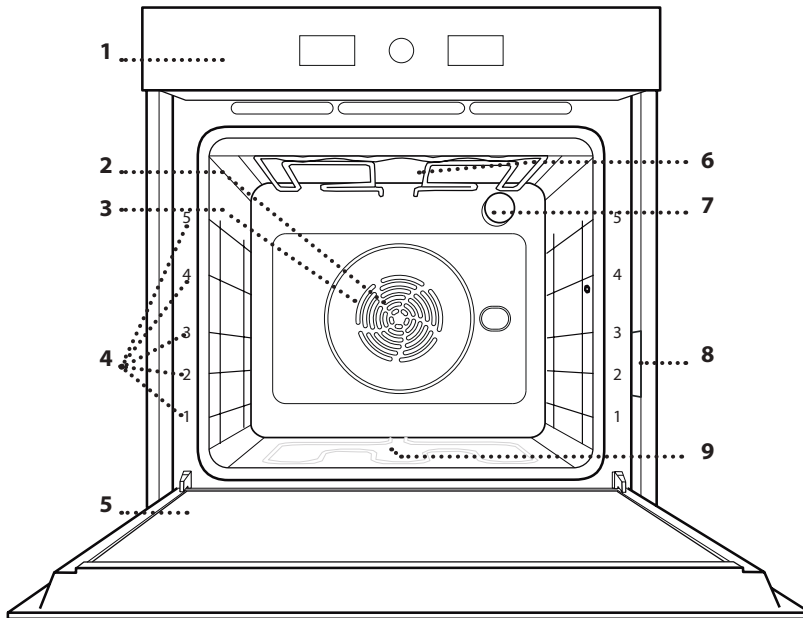
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU  
APARATO PARA OBTENER MÁS  
INFORMACIÓN



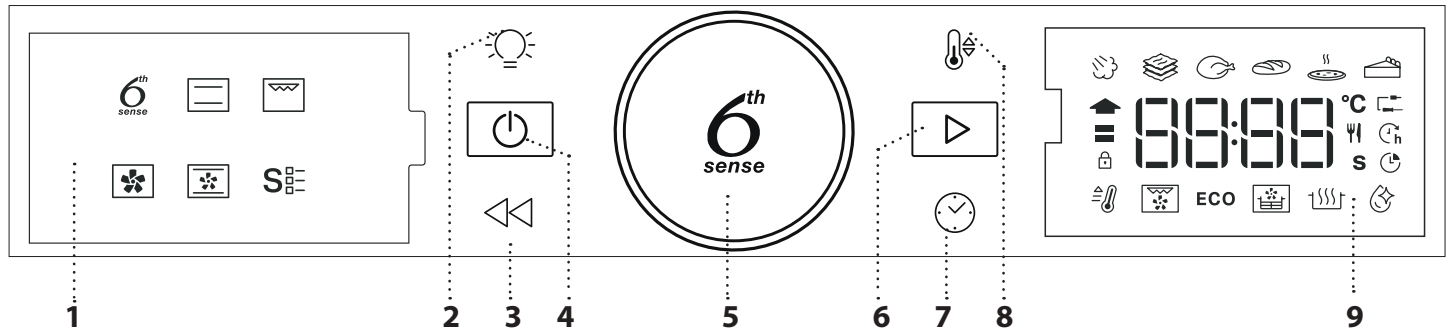
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. 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. Luz
8. Placa de datos (no quitar)
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. POMO GIRATORIO

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

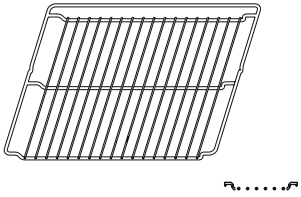
### 8. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

### 9. PANTALLA DE LA DERECHA

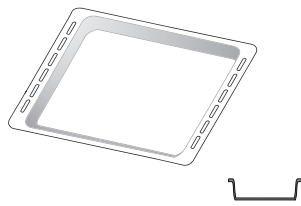
# ACCESORIOS

## REJILLA



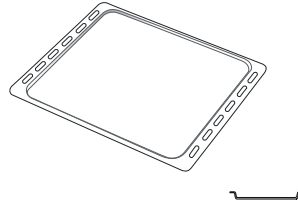
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA



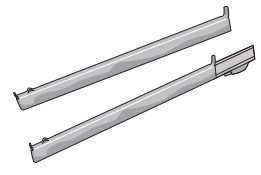
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA \*



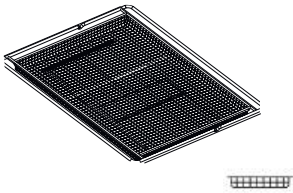
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

## BANDEJA FREIDORA 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 de accesorios puede variar de un modelo a otro. 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.

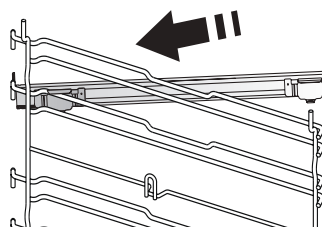
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

## 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.

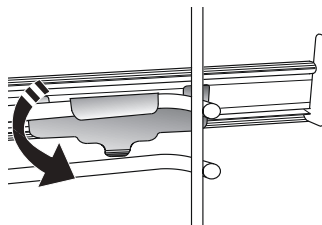
• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

## 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, Tartas, Bollería, Tartas saladas, 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 embutición 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 Piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos se puede hornear una pizza en 5-8 min. (Para pedidos e información contacte con el servicio postventa o [www.whirlpool.eu](http://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.

### PARRILLA

Para asar al grill bistecs, kebabs 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 DE CONVECCIÓN

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

## FUNCIONES ESPECIALES

### FAST PREHEAT (PRECALENTAMIENTO 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.

### AIR FRY (ASADO AL AIRE LIBRE)/CONVECT ROAST (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.

### FERMENTAR MASA

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no

active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

\* 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 es necesario, puede cambiar la unidad de medida, la temperatura (°C) y la corriente nominal (16 A) predeterminadas.

Con el horno apagado, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Gire el selector para seleccionar la unidad de medida y pulse  para confirmar.



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).

### 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

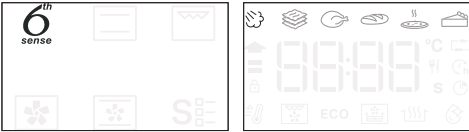
## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN


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 desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.


### TEMPERATURA / NIVEL DE VAPOR



Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse  para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (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 icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: 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 icono  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 precalentado 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. PRECALENTANDO

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



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. BLOQ. DE TECLAS

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



Vuelva a hacer esto para desbloquear las teclas.

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.

## . NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Aproveche el calor residual: apague el horno 5/10 minutos antes del final de la cocción para aprovechar el calor restante.
- Mantenga la puerta cerrada: si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que deja escapar el calor.
- Cocine porciones más grandes: utilice el horno principalmente para platos más grandes (por ejemplo, carne de más de 1 kg) o raciones más abundantes, para aprovechar al máximo la energía utilizada.
- Limpie regularmente la junta de la puerta: un cierre limpio evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficaz.
- Precalentar sólo cuando sea necesario: Precaliente el horno solamente si así se recomienda en la tabla de cocción o en la receta.
- Elija bandejas de horno oscuras: Las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficacia de la cocción.
- Planifique sus platos: prepare varios platos seguidos para aprovechar el calor residual y evitar un precalentamiento adicional.
- Seleccione el programa de ahorro de energía: Utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para obtener información adicional.
- Retire los accesorios innecesarios: saque las bandejas o rejillas que no se utilicen para optimizar la eficacia de la circulación del calor y reducir la capacidad térmica.

---

## 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 pírax 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 grasera 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 unte 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.

---





### FERMENTACIÓN

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 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	 
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	 
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	 
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	 
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	 
	Patatas fritas caseras		300-800 g	Sí	200	20 - 40	 
	Verduras variadas		300-800 g	Sí	200	20 - 30	 
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	 
	Alitas de pollo		200-1500 g	Sí	220	30 - 50	 
	Chuleta empanada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	 
	Filete de pescado		1-4 cm	Sí	220	15 - 25	 

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

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	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 
Lionesas		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Sí	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Merengues		Sí	90	110 - 150	3 
		Sí	90	130 - 150	4 1 
		Sí	90	140 - 160*	5 3 1 
Pizza (Thin, thick, focaccia) ((Fina, gruesa, focaccia))		Sí	310	7-12	2 
		Sí	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Sí	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
Pan de molde 0,5 kg		-	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 
Savoury pies (Tartas saladas) (vegetable pie (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 
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3 
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Sí	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 

FUNCIÓNES	6Convencional	Parrilla	Turbo Grill	Aire Forzado	Hornear por convección	ECO
FUNCIÓNES AUTOMÁTICAS	Cazuela	Carne	Pan	Función Pizza	Pasteles	
ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	

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

\* 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.

Nota: La función «Pasteles» del Menú Dinámico utiliza sólo las resistencias superior e inferior, sin circulación forzada de aire. No requiere precalentamiento.

FUNCIONES						ECO
	6Convencional	Parrilla	Turbo Grill	Aire Forzado	Hornear por convección	ECO
FUNCIONES AUTOMÁTICAS						
	Cazuela	Carne	Pan	Función Pizza	Pasteles	
ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	



## 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		
	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		
	Chicken (Aves)	1-1,5 kg	55 - 80		
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140		
PESCADO	Filete de carne	0.5-2 cm	15 - 25		
	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 rellenar 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.**

**Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ablandar y eliminar los residuos, facilitando así la limpieza manual del interior y los accesorios.**

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

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

- 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

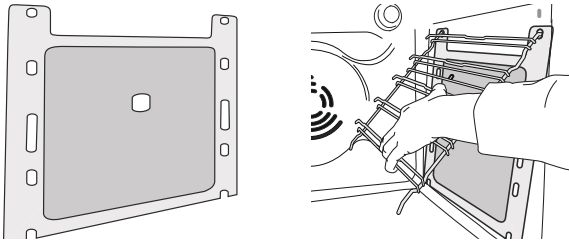
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

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 sprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

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

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

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

Nota: bombillas halógenas de 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

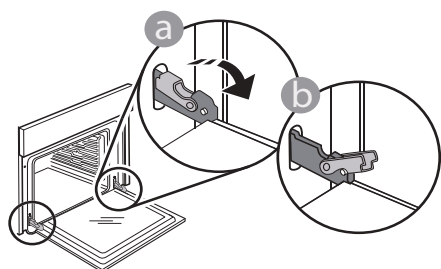
La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. (Reglamento CE 244/2009) Las bombillas

están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

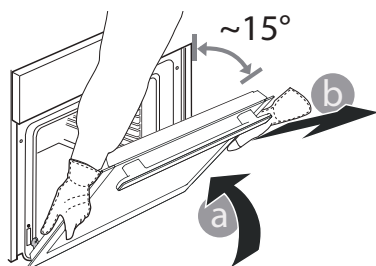
Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

## 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.

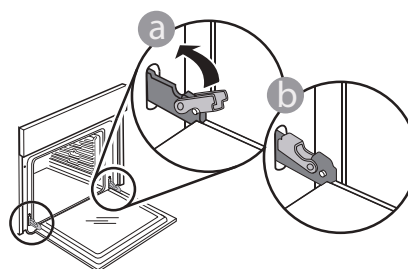


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

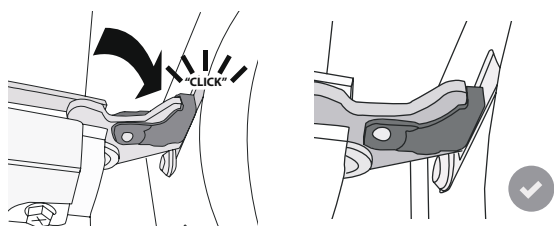


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.

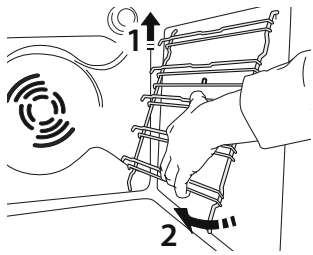


5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

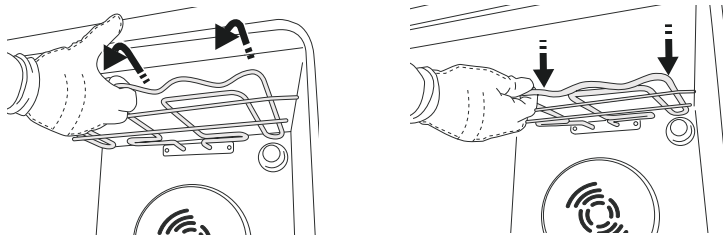
## BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

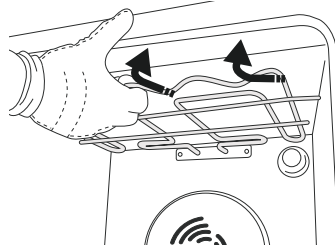
1. Extraiga las guías laterales para estantes.



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 sujeciones laterales.

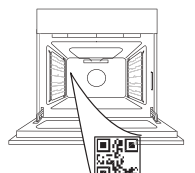


## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	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 nuestro sitio web [docs.whirlpool.eu/docs](https://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.



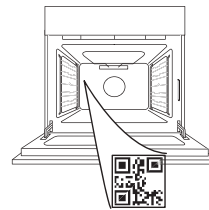
®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

Whirlpool



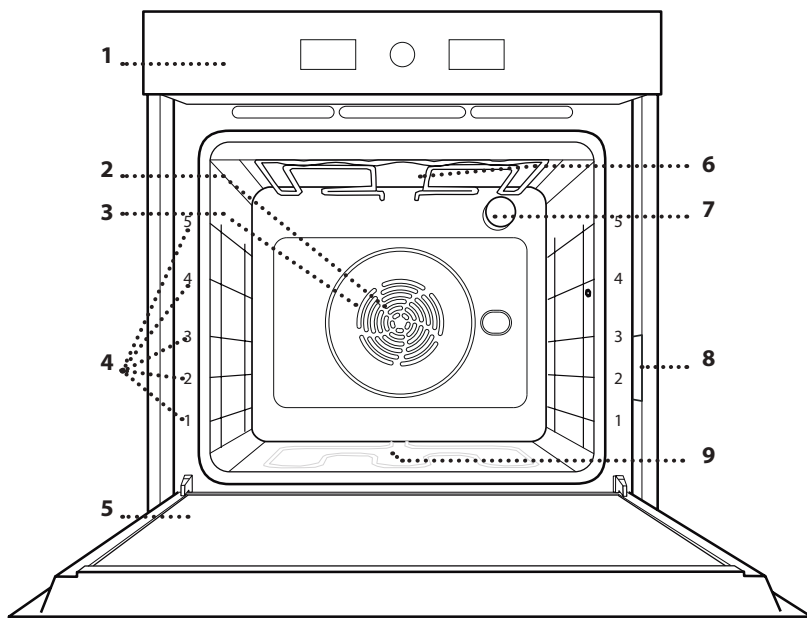
**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE**  
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode  
aadressil [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



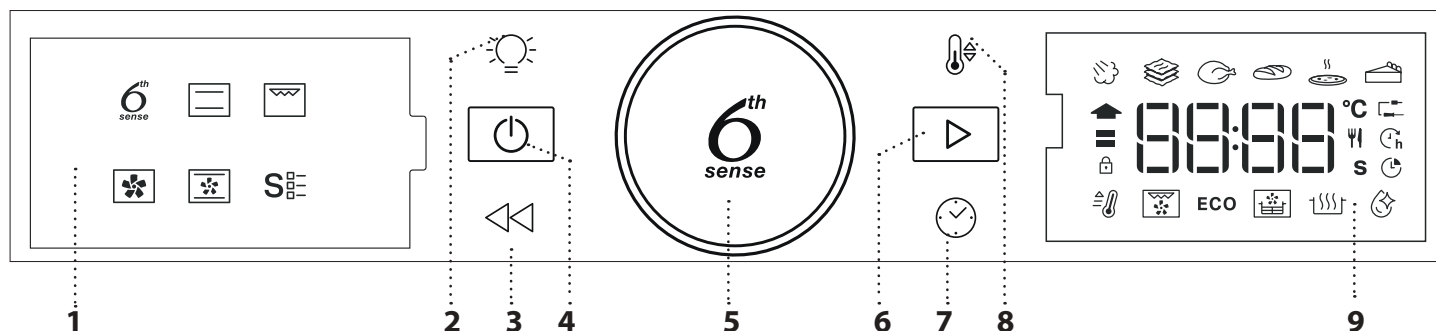
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi  
ohutusjuhend.

## TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Ringikujuline kütteelement  
(pole nähtaval)
4. Riiulisiinid  
(taseme number on märgitud  
ahju esiküljel)
5. Uks
6. Ülemine küttekeha/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 lehele minekuks.  
Küpsetamise ajal on seadistusi  
võimalik muuta.

#### 4. SISSE/VÄLJA

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

### 5. PÖÖRDNUPP

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. START

Funktsioonide käivitamiseks  
ja seadete või valitud väärtuse  
kinnitamiseks.

#### 7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks  
või seadmiseks.

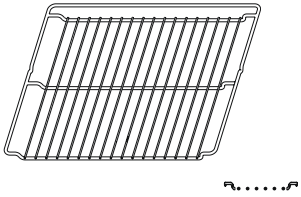
#### 8. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

### 9. PAREMPOOLNE NÄIDIK

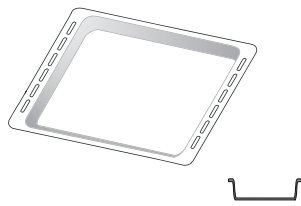
# TARVIKUD

## TRAASTREST



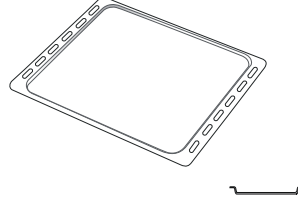
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

## NÕRGUMISPANN



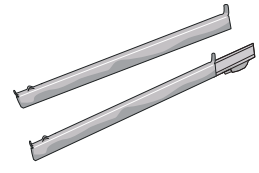
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccacia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

## KÜPSETUSPLAAT\*



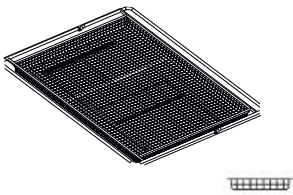
Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

## LIUGSIINID \*



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

## AIR FRY ALUS \*



Kasutatakse Kuumaõhufritüür funktsiooniga toidu valmistamisel, kusjuures alla on paigutatud küpsetusplaat, et koguda võimalikke purusid ja tilku. Seda saab puhastada nõudepesumasinas.

Tarvikute arv ja tüübid võivad 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 rõhtsalt mööda riiulisiini ahju.

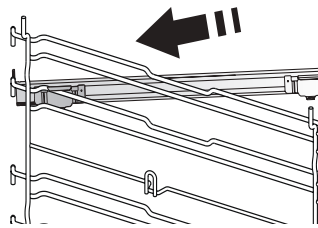
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

## RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

• Riiulisiinide eemaldamiseks tõstke siinid ülespoole ja tõmmake alumine osa oma pesast välja. Nüüd saab siinid eemaldada.

• Riiulisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pessa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

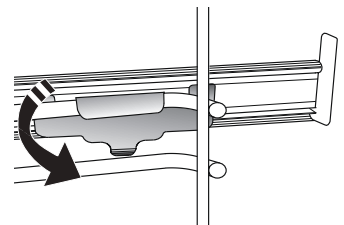
## LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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

Siini kinnitamiseks lükake klambri alumine osa tugevalt vastu riiulisiini. Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riiulisiinil.



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

# FUNKTSIOONID

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

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

### • STEAM+

Steam+ funktsiooniga saavutate tänu küpsetustsükli eralduvale aurule suurepäraseid tulemusi. See funktsioon soovib 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 põhjale olema kallatud joogivett.

Märkus. Soovitatav veekogus on suurem kui süvendi mahutavus, kuid ahju põhi on projekteeritud nii, et see suudab tõhusalt juhtida vee ülejääki.

### • CASSEROLE (VORMIROOG)

See funktsioon soovib parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit pastaroogade valmistamiseks.

### • LIHA

See funktsioon soovib parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit liha valmistamiseks.

### • LEIB

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

### • PITSA

See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväirilise pitsa vähem kui 10 minutiga. Spetsiaalne küpsetusüksik töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa.

Kui kasutate seda funktsiooni koos tarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamise, saate küpsetada pitsa 5 kuni 8 minutiga. (Tellimine ja teave on saadaval müügi järgsest teenindusest või veebisaidil [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### • PASTRY (KONDIITRITOOTED)

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

## TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

## GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla

ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml joogivett.

## SUNDÕHK

Samal ajal erinevate roogade küpsetamiseks mitmel riivil korraga sama temperatuuriga. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele. Vaadake valmistustabelit, et valida õige tasemekombinatsioon.

## KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riivil.

## S<sub>3</sub> ERIFUNKTSIOONID

### • FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)

Ahju kiire eelkuumutamine.

### • TURBO GRILLIMINE

Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.

### • ECO ÖKO-TSÜKKEL \*

Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco Cycle (Ökotsükkel), ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco Cycle (Ökotsükkel) kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.

### • AIR FRY (ÕHKFRITÜÜR) / CONVECT ROAST (KONVEKTSIOONRÖST)

Spetsiaalse Air Fry aluse (osal mudelitest komplektis) kasutamine võimaldab küpsetada friikartuleid, kananagitsaid ja muud väiksema koguse õliga, saades meeldivalt krõbeda tulemuse. Kütteelementide tsükkel soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlesse. Pange toiduained Air Fry alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Air Fry küpsetustabeli juhiseid.

Lisaks saab selle funktsiooniga liha, kodulinde, kartuleid ja köögivilju suurepäraselt röstida, kui järgite küpsetustabeli soovitusi. Nende retseptide valmistamiseks saate kasutada tavalist küpsetusplaati.

### • KERGITAMINE

Magusa või soolase taina paremaks kergitamiseks. Kerkimise kvaliteedi tagamiseks ärge aktiveerige seda funktsiooni, kui ahi on eelmisest küpsetustsüklist veel kuum.

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

# ESIMEST KORDA KASUTAMINE

## 1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata 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 korrake eelkirjeldatud toiminguid.

Võimalik, et pärast pikemat voolukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata.

## 2. SEADED

Vajadusel saate muuta vaikimisi määratud mõõtühikuid, temperatuuri (°C) ja nimivoolu (16 A).

Kui ahi on väljalülitatud, hoidke vähemalt 5 sekundit all .



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



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 väärtust vähendada (13 A).

## 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 Sundõhk 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 alamfunktsioonide 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.


### TEMPERATURE / STEAM LEVEL (TEMPERATUUR / AURUTASE)



Kui ekraanil vilgub ikoon , keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid 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 määrata 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 määrata.

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

## KÜPSETUSE LÕPUAJA 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 määrata küpsetamise lõpuaeg, ning seejärel vajutage kinnitamiseks ja funktsiooni käivitamiseks .

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





Pange tähele: Käivitamise viitaja programmeerimisel lülitatakse ahju eelkuumutamine välja: Ahi jõuab soovitud temperatuurini 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 eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.


Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Sihttemperatuuri saab nupust alati muuta.


## 5. KÜPSETAMISE LÖPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.




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

## 6. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt viis sekundit all nuppu .



Nuppude avamiseks korrake 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.
- Pitsa tsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutusventilaatori müra.

## ENERGIATÕHUSUSE MÄRKMED

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

# 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 kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi 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 sundõhu 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 jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

## MEAT (LIHA)

Liha küpsetamiseks kasutage sobiva suurusega mis tahes tüüpi ahjuplaate või pyrex-nõusid. Praetükkide küpsetamisel on soovitatav nõu põhja veidi puljongit või lihaleent valada ja küpsetamise ajal sellega liha maitse tugevdamiseks kasta. Pange tähele, et selle toiminguga 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 võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist 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, nõrgumispann, kuhu on valatud umbes pool liitrit vett. Vajaduse korral lisage vett ka küpsetamise ajal.

## MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapärasest küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaineiga 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, tõstke vorm madalamale ahjutasandile ja puistake koogi põhjale 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) võrreldes umbes ühe kolmandiku võrra. Pitsataigna kerkimisaeg on umbes tund 1 kg taigna kohta.



# KUUMAÕHUFRIITÜÜR 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
	Onion Rings (Sibularõngad)		500 g	Jah	200	15 – 20	4  2
KÖÖGIVILI	Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	4  2
	Kodused friikartulid		300–800 g	Jah	200	20 – 40	4  2
	Köögiviljade segu		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 kotlett		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	4  2
	Kalafilee		1–4 cm	Jah	220	15–25	4  2

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

FUNKTSIOONID	 Air Fry		
TARVIKUD	 Air Fry alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil

# KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Pärimainast koogid / biskviitkoogid		—	170	30 – 50	2 
		Jah	160	30 – 50	2 
		Jah	160	30 – 50	4 1 
Täidisega koogid (juustukook, strudel, 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 
Tuuletaskud		—	180 – 200	30 – 40	3 
		Jah	180 – 190	35 – 45	4 1 
		Jah	180 – 190	35 - 45*	5 3 1 
Besee		Jah	90	110 - 150	3 
		Jah	90	130 - 150	4 1 
		Jah	90	140 - 160*	5 3 1 
Pitsa (õhuke põhi, paks põhi, focaccia)		Jah	310	7-12	2 
		Jah	220 – 240	20 – 40	4 1 
		Jah	220 – 240	25 - 50*	5 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 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovanid / lehttainast küpsised)		Jah	190 – 200	20 – 30	3 
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 1 
		Jah	180 – 190	20 - 40*	5 3 1 

FUNKTSIOONID	Conventional (Tavaline)	Grill (Grill)	Turbo Grill	Sundõhk	Convect Bake	ECO
--------------	-------------------------	---------------	-------------	---------	--------------	-----

AUTOMAAT-FUNKTSIOONID	Vormiroog	Liha	Leib	Funktsoon Pizza (Pitsa)	Kondiitritooted
-----------------------	-----------	------	------	-------------------------	-----------------

TARVIKUD	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega
----------	-----------	-------------------------------------	---	----------------------------	---------------------------

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Lasanje / lahtised pirukad		—	190 – 200	40 - 80	
Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud		—	190 – 200	25 - 60	
Lambaliha/vasikaliha/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	
Toast (Röstleib ja -sai)		—	3 (kõrge)	3 – 6	
Kalafileed / -steigid		—	2 (keskmine)	20 - 30***	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Vorstid / kebab / ribi / kotletid)		—	2–3 (keskmine – kõrge)	15 - 30***	
Röstitud kana 1–1,3 kg		—	2 (keskmine)	55 - 70**	
Poolküps loomalihapraad 1 kg		—	2 (keskmine)	35 - 50**	
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 - 90**	
Ahjukartulid		-	2 (keskmine)	35 - 55**	
Vegetable gratin (Köögiviljagratään)		—	3 (kõrge)	10 – 25	
Complete meal: (Terve söögikord:) Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40–120*	
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 - 120*	
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 - 120*	
Kala ja Vegetables (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.




Pange tähele! Dünaamilise menüü küpsetite funktsioon Pastry Cakes kasutab ainult ülemisi ja alumisi küttekihi, ilma õhu sundringluseta. See ei vaja eelkuumutust.

FUNKTSIOONID						
	Conventional (Tavaline)	Grill (Grill)	Turbo Grill	Sundõhk	Convect Bake	ECO
AUTOMAAT-FUNKTSIOONID						
	Vormiroog	Liha	Leib	Funktsioon Pizza (Pitsa)	Kondiitritooted	
TARVIKUD						
	Traatrest	Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	Nõrgumispann/küpsetusplaat või ahjuplaat restil	Nõrgumispann/küpsetusplaat	Nõrgumispann 500 ml veega	


**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	Cookies (Küpsised)	üks alus	25 - 35		
	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		
	Chicken (Kana)	1–1,5 kg	55 - 80		
	Kana/Kalkun	3 kg	100 - 140		
KALA	Praefilee	0,5–2 cm	15–25		
	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 suvikõrvits	0,5–1,5 kg	30 - 50		

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

TARVIKUD	 Air Fry alus	 Ahjuplaat või koogivorm traatrestil	 Nõrgumispann/küpsetusplaat või 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.

Jääkide pehendamiseks ja eemaldamiseks võib kasutada tavalist ahjupuhastusvahendit, mis lihtsustab ahjuõõnsuse ja tarvikute käsitsi puhastamist.

## VÄLISPIND

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

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

## SISEPINNAD

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

• Sisepindade optimaalseks puhastamiseks aktiveerige

funktsioon Smart Clean. (Ainult mõnel mudelil.)

• Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

• Kuivatage ahju ukse all olev alumine profiil, kui pärast küpsetustsükli on seal veejääke.

## TARVIKUD

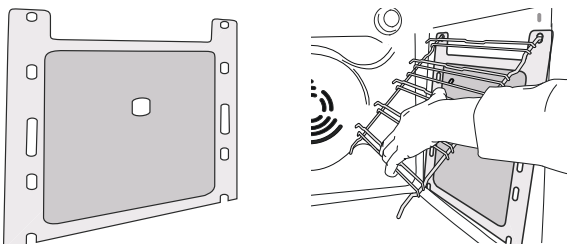
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

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

## KATALÜÜTILISTE PINDADE PUHASTAMINE

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovime 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 katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda.

Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

## LAMBIPIRNI VAHETAMINE

**1.** Eemaldage ahi vooluvõrgust.

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

**3.** Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

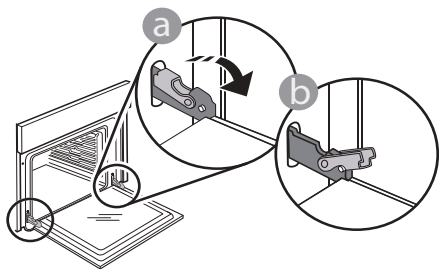
Pange tähele: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenpirnid.

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

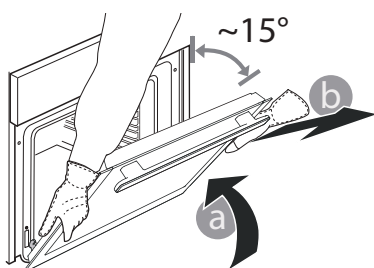
Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

## UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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

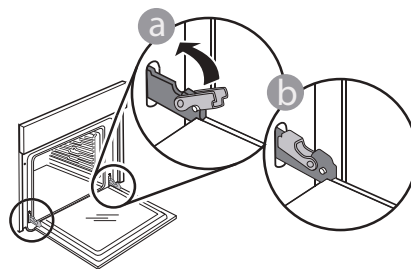


**2.** Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

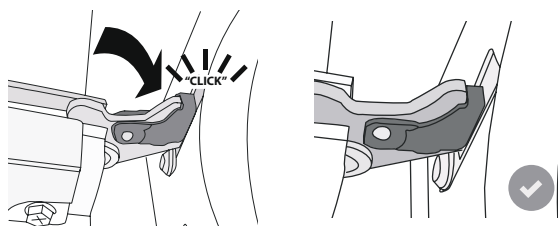


**3.** Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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

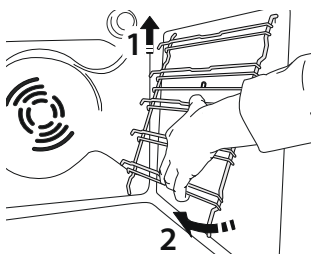


**5.** Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

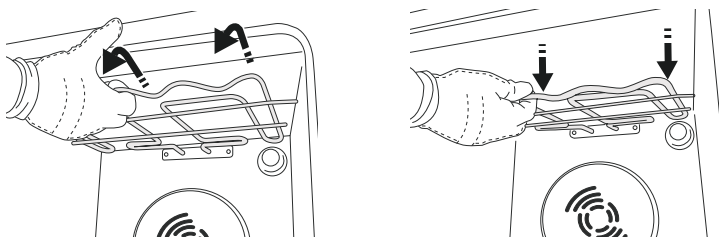
## LANGETAGE ÜLEMINE KÜTTEKEHA

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

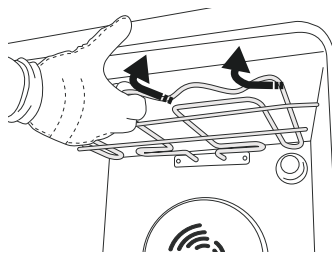
**1.** Eemaldage külgmised riulisiinid.



**2.** Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.



**3.** Kütteelemendi asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et kütteelement jääks külgmistele tugedele toetuma.



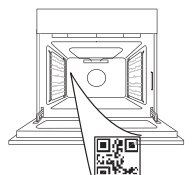
# RIKKEOTSING

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

## Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

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



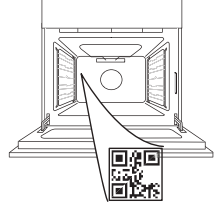


**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**  
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

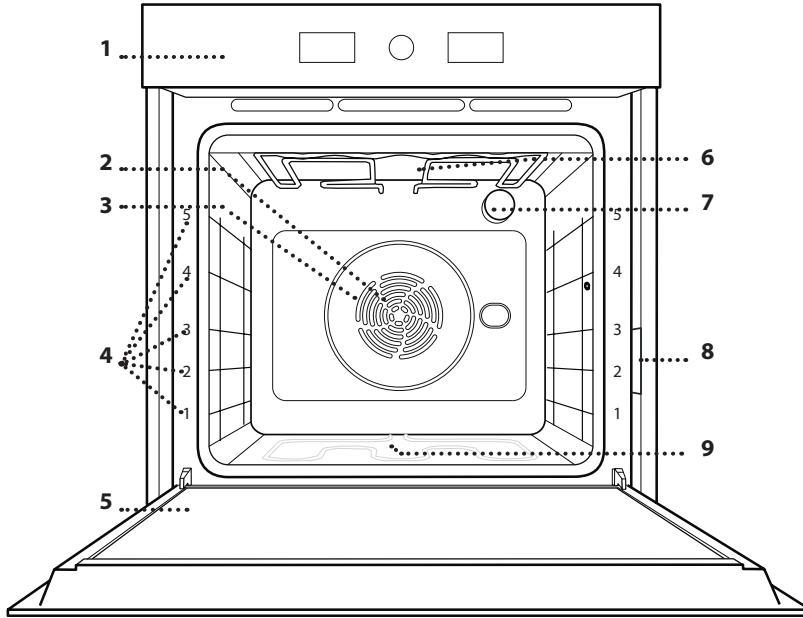


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

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

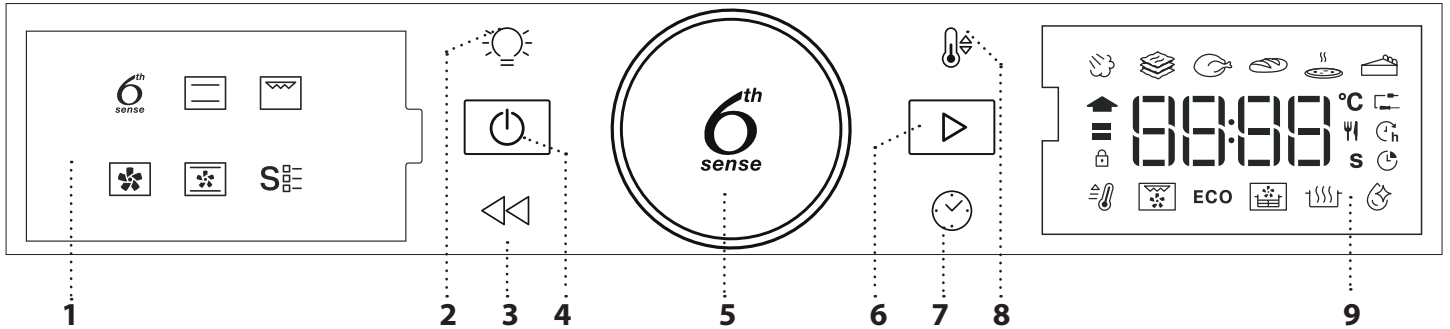


## TUOTTEEN KUVAUS



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

## OHJAUSPANEELI



### 1. VASEN NÄYTTÖ

#### 2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.

#### 3. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsennyksen aikana.

#### 4. PÄÄLLÄ/POIS

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa.

### 5. PYÖRÖNUPPI

Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit. Painamalla valitaan, asetetaan, avataan ja vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.

### 6. KÄYNNISTÄ

Käynnistää toiminnot ja vahvistaa asetukset tai asetetun arvon.

#### 7. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen sekä kypsennysajan asettamiseen tai säätämiseen.

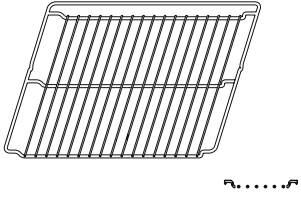
#### 8. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan asettamiseen.

### 9. OIKEA NÄYTTÖ

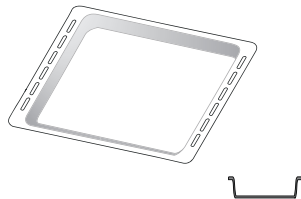
# LISÄVARUSTEET

## RITILÄ



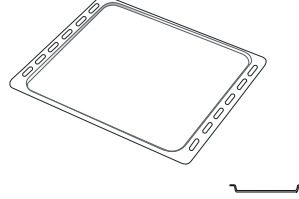
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

## UUNIPANNU



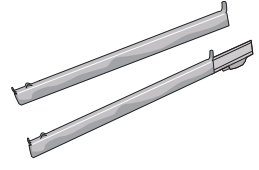
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

## LEIVINPELTI \*



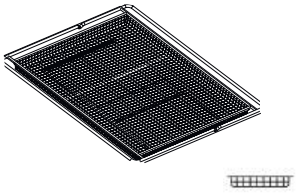
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

## KIERTOILMAKYPS.-ALUSTA\*



Käytetään ruokien valmistukseen Ilmapaisto -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Tarvikkeiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

## RITILÄN JA MUIDEN TARVIKKEIDEN ASETTAMINEN

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

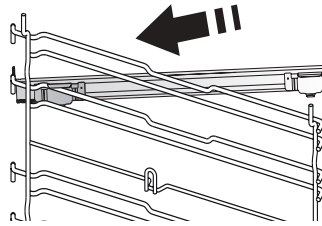
Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt kannattimet ovat poistettavissa.

• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylemmän kiinnikkeeseen. Pidä niitä ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske ne tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

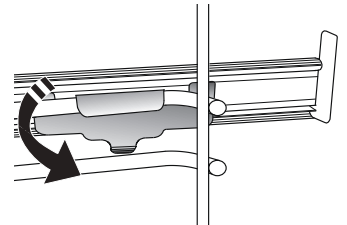
## LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN (JOS NÄMÄ SISÄLTYYVÄT TARVIKKEISIIN)



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

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

Kiinnitä kannatin paikoilleen painamalla pidikkeen alaosa tukevasti kannattinta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

# TOIMINNOT

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

Nämä mahdollistavat automaattisen kypsennystavan valinnan ja parhaan lämpötila-alueen kaikyntyyppisille ruoille (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

### • STEAM + (HÖYRY+)

Höyry+ -toiminnolla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoon kuuluvan höyryn ansiosta. Tämä toiminto ehdottaa ihanteellisen lämpötilan monien erilaisten reseptien valmistamista varten; Pääruokien kypsennysajat ja vesimäärät (100 / 200 ml) voi katsoa verkossa olevasta kypsennystaulukosta. Ota höyrytoiminto aina käyttöön uunin ollessa kylmä ja sen jälkeen kun olet kaatanut juomavettä uunin pohjalle.

Huomaa: Suositeltu vesimäärä ylittää uunitilan syvennyksen tilavuuden, mutta uunin pohja on suunniteltu niin, että se selviää tehokkaasti suositellusta ylimääräisestä vedestä.

### • PASTARUOKA

Tämä toiminto ehdottaa pastaruoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

### • MEAT (LIHA)

Tämä toiminto ehdottaa parhaan lämpötilan ja kypsennystavan lihalle.

### • LEIPÄ

Tämä toiminto ehdottaa automaattisesti kaikyntyyppisille leiville parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

### • PIZZA

Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa. Erytinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.

Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja esilämmityksen annetaan kestää 30 minuuttia, pizza voidaan paistaa 5–8 minuutissa. (Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### • LEIVONNAISET

Tämä toiminto ehdottaa kaikyntyyppisille kakuille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

## PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.

## GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään

kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle rutilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

## KIERTOILMA

Erilaisten useilla tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen. Valitse oikeiden tasojen yhdistelmä kypsennystaulukon avulla.

## KIERTOIL MAPAISTO

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.

## S<sub>III</sub> ERIKOISTOIMINNOT

### • NOPEA ESILÄMMITYS

Esikuumentaa uunin nopeasti.

### • TURBO GRILL

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle rutilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

### • ECO SÄÄSTÖOHJELMA \*

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentyämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

### • ILMAPAISTO / KONVEKTIOPAISTO

Erytistä kiertoilmakypsytyksalustaa (toimitetaan joissakin malleissa) käyttämällä voit paistaa ranskalaisia perunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttämällä vähemmän öljyä, jolloin lopputulos on miellyttävän rapea. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vaihtoehtoisesti tätä toimintoa voi käyttää herkullisten paistotulosten saamiseksi valmistettaessa lihaa, kanaa, perunoita ja vihanneksia, kypsennystaulukon suosituksen mukaisesti. Nämä reseptit voidaan valmistaa tavallisella leivinpelillä.

### • KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

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

# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

## 1. ASETA AIKA

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.





Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Käännä

nuppia tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .



Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Käännä


nuppia minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina  ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet.


Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

## 2. ASETUKSET

Tarvittaessa voit vaihtaa oletusasetukset lämpötilan mittayksikön (°C) ja nimellisvirran osalta (16 A).

Uunin ollessa sammutettuna paina  ja pidä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Valitse mittayksikkö valintanuppia kääntämällä ja vahvasta sitten painamalla .



Valitse nimellisvirta valintanuppia kääntämällä ja vahvasta sitten painamalla .

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

## 3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.



Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiuuni").

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.


Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ


## 1. VALITSE TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla  ja pitämällä sitä painettuna. Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä pyörönuppia. Valitse niistä yksi ja paina .



Jos haluat valita alitoiminnon (silloin kun niitä on), valitse ensin päätoiminto, vahvista sitten painamalla  ja mene toimintovalikkoon.




Valitse oikealla olevasta näytöstä jokin alitoiminnoista pyörönuppia kääntäen ja vahvista sitten painamalla .

## 2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.


### LÄMPÖTILA / HÖYRYTASO



Kun näytöllä vilkkuu °C/°F-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvista sitten painamalla  ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).



Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.




Huomaa: Toiminnon käynnistyttyä voit muuttaa lämpötilaa tai grillitasoa painamalla  tai kääntämällä suoraan nupista.



### KESTO




Kun kuvake  vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika säätönupista ja vahvista sitten painamalla .

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla  ja käynnistä toiminto. Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen


loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistysajan (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : Muuta tunteja nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla .

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/ VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Kun päättymisaajan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen  vilkkuessa.



Tarpeen vaatiessa aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika nuppia kääntämällä, vahvista sitten painamalla  ja käynnistä toiminto.


Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.




Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaajan muuttamiseen.

Lämpötilan ja kypsennysajan asetuksia muutetaan painamalla  tai . Vahvista lopuksi painamalla .

## 3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Voit keskeyttää parhaillaan käynnissä olevan toiminnon milloin tahansa painamalla  ja pitämällä sitä painettuna.


## 4. ESIKUUMENNUS

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



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.



Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla .

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.


Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Nuppia käyttämällä voit aina muuttaa uunin lämpötilaa, jonka haluat saavuttaa.


## 5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

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




Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

## 6. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ja pitämällä painettuna  vähintään viiden sekunnin ajan.



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

## . HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi on odotettavissa hieman tavallista kuuluvampi jäähdytyspuhaltimen ääni.

## . ENERGIATEHOKKUUTTA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Hyödynnä jäännöslämpöä: sammuta uuni 5–10 minuuttia ennen kypsennyksen loppumista, jotta jäljellä oleva lämpö voidaan käyttää.
- Pidä luukku suljettuna: vältä mahdollisuuksien mukaan uunin luukun avaamista kypsennyksen aikana, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.
- Kypsennä suurempia annoksia: käytä uunia pääasiassa isompien ruokien (esim. yli 1 kg:n liha) tai suurempien annosten valmistukseen, jotta käytät energian mahdollisimman tarkkaan hyväksi.
- Puhdista luukun tiiviste säännöllisesti: puhdas tiiviste estää lämpöhäviöitä ja takaa tehokkaan kypsennyksen.
- Esilämmitä vain tarvittaessa: esilämmitä uuni vain jos reseptissä tai kypsennystaulukossa kehoitetaan tekemään näin.
- Valitse tummia leivinpeltejä: tummat pellit imevät lämpöä paremmin, jolloin kypsennysteho paranee.
- Suunnittele ruoanlaitto: valmista useita ruokia peräkkäin jäännöslämmön hyödyntämiseksi ja turhan esilämmityksen välttämiseksi.
- Valitse energiaa säästävää ohjelmaa: käytä erityistä ECO-ohjelmaa pienempää energiankulutusta varten. Katso kypsennystaulukosta lisää vinkkejä.
- Poista tarvikkeet, joita ei käytä: ota pois tarpeettomat pellit tai rutilät; tämä tehostaa lämmönkiertoa ja pienentää lämpöhukkaa.

# HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

## KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

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

## ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

## LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

## JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnän aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

## RISING (KOHOTUS)

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.



# AIR FRY -KYPSENNUSTAULUKKO













































































	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4  2
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4  2
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4  2
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4  2
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	4  2
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4  2
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50	4  2
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4  2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4  2

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.

Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.






TOIMINNOT	 Ilmapaisto		
VARUSTEET	 Kiertoilmakypsennysalusta	 Uunipelti tai kakkupelti rutilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		-	170	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	4 1  
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1  
Pikkuleivät / Pienet kakut		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	4 
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	4 1  
Tuulihatut		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Kyllä	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3 
		Kyllä	90	130 - 150	4 1  
		Kyllä	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7-12	2 
		Kyllä	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Kyllä	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Leipä, limppu 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Pieni leipä		-	180 - 220	30 - 50	3 
Leipä		Kyllä	180 - 220	30 - 60	4 1  
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 15	2 
		Kyllä	250	10 - 20	4 1  
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	2 
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Kyllä	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset)		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3 
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Kyllä	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   

TOIMINNOT						
	Conventional (Perinteinen)	Grillaus	Turbogrilli	Forced Air (Kiertoilma)	Kiertoilmapaisto	ECO

AUTOMAATTISET TOIMINNOT					
	Pastaruoka	Liha	Leipä	Pizzatoiminto	Leivonnaiset

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Lasagne/laatikot		-	190 – 200	40 - 80	3
Uunipasta/cannelloni		-	190 – 200	25 - 60	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		-	190 – 200	60 - 90	3
Broileri/kani/ankka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Paahtoleipä)		-	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafleet / viipaleet		-	2 (keski)	20 - 30***	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		-	2 – 3 (keskitaso – korkea)	15 - 30***	5 4
Broileri 1 - 1,3 kg		-	2 (keski)	55 - 70**	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	2 (keski)	35 - 50**	3
Lampaan reisi/potka		-	2 (keski)	60 - 90**	3
Uunissa paistetut perunat		-	2 (keski)	35 - 55**	3
Kasvisgratiini		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 120*	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 120*	4 1
Kala & Vihannekset		Kyllä	180	30 – 50	4 1
Täytetyt paistit	ECO	-	200	80 – 120*	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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





















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

\*\*\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.




Huomaa: Dynamic Menu -valikon "Kakut"-toiminnossa käytetään ainoastaan ylä- ja alalämmitysvastuksia ilman kiertoilmaa. Se ei vaadi esikuumennusta.

TOIMINNOT						ECO
	Conventional (Perinteinen)	Grillaus	Turbogrilli	Forced Air (Kiertoilma)	Kiertoilmapaisto	ECO
AUTOMAATTISET TOIMINNOT						
	Pastaruoka	Liha	Leipä	Pizzatoiminto	Leivonnaiset	
VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	

# HÖYRY+KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKA	RESEPTI	MÄÄRÄ	AIKA (MIN.)	VARUSTEET	VESI
LEIPÄ	Pienikokoiset leivät	80–100 g	30 - 45		100 ml
	Limppu uunipellillä	300–500 g	40 - 60		
	Leipä	500 g – 2 kg	50 - 100		
	Patongit	200–300 g	30 - 45		
LEIVONNAISET	Pikkuleivät	yksi rutilä	25 - 35		
	Muffinit	30–60 g	25 - 45		
	Sokerikakku	500–700 g	30 - 50		
	Torttu	yksi rutilä	35 - 55		
LIHA	Paisti	1 kg	60 - 110		200 ml
	Kylkiluut	500 g – 1,5 kg	50 - 75		
	Kana	1–1,5 kg	55 - 80		
	Kana/Kalkkuna	3 kg	100 - 140		
KALA	Fileepihvi	0,5–2 cm	15 - 25		
	Fileepihvi	2–4 cm	20 - 35		
	Kokonainen kala	300 - 600 g	20 - 30		
	Kokonainen kala	600–1200 g	25 - 45		
VIHANNEKSET	Paistinperunat	0,5–1,5 kg	45 - 60		
	Täytetyt paprikat	1–2 kg	35 - 55		
	Paistettu parsakaali	0,3–1 kg	30 - 50		
	Paistettu kesäkurpitsa	0,5–1,5 kg	30 - 50		

Käynnistä HÖYRY+ -toiminto, kun uuni on kylmä. Luukun avaaminen ja veden lisääminen kypsennyksen aikana saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

VARUSTEET			
	Kiertoilmakypsennysalusta	Uunipelti tai kakkupelti rutilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä

# LAITTEEN HUOLTO JA

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

**Älä käytä höyrypuhdistimia.**

**Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä**

**puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.**

**Käytä suojakäsineitä.**

**Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön**

**suorittamista.**

**Tavallista uuninpuhdistusainetta voidaan käyttää pehmentämään ja poistamaan jäämiä, mikä helpottaa uunin sisäosan ja varusteiden manuaalista puhdistusta.**

## ULKOPINNAT

• Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

• Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

## SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Aktivoi "Smart Clean" -toiminto sisäpintojen

tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).

• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

• uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

• Kuivaa uunin luukun alapuolella oleva alaprofiili, jos siihen on kypsennysjakson jälkeen jäänyt vesijäämiä.

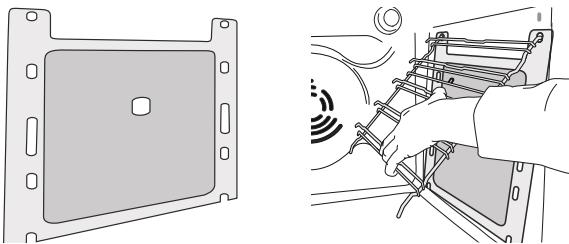
## VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

## KATALYTTISTEN PANEELIEN PUHDISTAMINEN

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Tämä uuni on varustettu erityisillä katalyyttisillä paneeleilla, jotka erityisen itsepuhdistuvan pinnoituksensa ansiosta helpottavat kypsennystilan puhdistamista; pinnoitteen huokoisuus imee rasvaa ja likaa. Paneelit on asennettu hyllykköohjainten varaan: Kun hyllykköohjaimia siirretään ja asetetaan takaisin paikalleen, on varmistettava, että yläosan koukut tulevat niille tarkoitettuihin aukkoihin paneeleissa.



Katalyyttisten paneelien itsepuhdistusominaisuudet toimivat parhaiten, kun uuni lämmitetään 200 °C:een noin tunniksi "Konvektiouuni" -toiminnolla. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä. Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin pyyhkit ruoantähteet naarmuttamattomalla sienellä.

Huomaa: Syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden, karkeiden harjojen, kattilasienien tai uuninpuhdistussuihkeiden käyttäminen saattaa vahingoittaa katalyyttistä pintaa ja heikentää itsepuhdistusominaisuuksia.

Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos tarvitset vaihtopaneeleja.

## LAMPUN VAIHTAMINEN

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

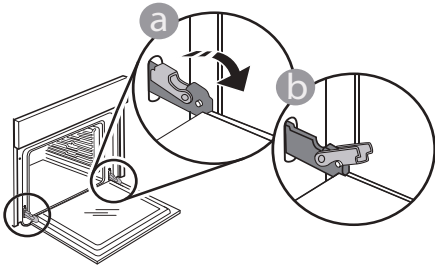
Huomaa: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenilamput.

Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. (EY:n asetus 244/2009) Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

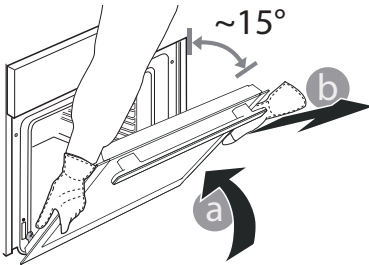
Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojeus on asetettu takaisin paikalleen.

## LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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

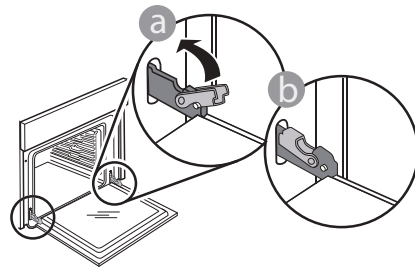


2. Sulje luukku niin paljon kuin mahdollista. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen sen pehmeälle pinnalle.

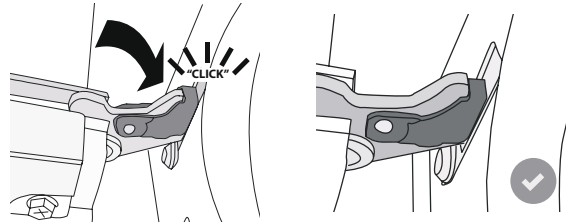


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukku alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäisille paikoilleen: Varmista, että lasket ne täydellisesti alas.



Paina luukku varoen, jotta voit varmistua, että salvat ovat oikeilla paikoillaan.

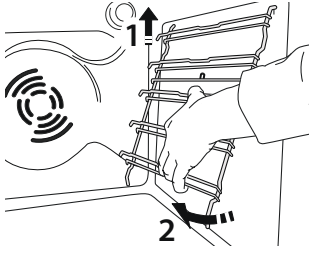


5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet. Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittaa.

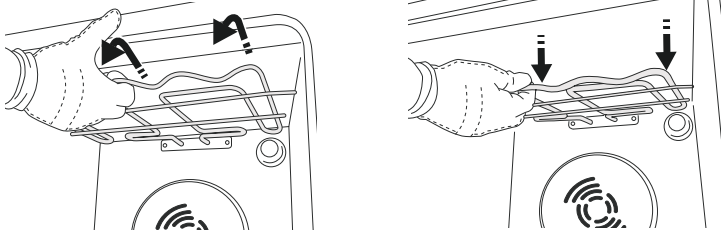
## YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

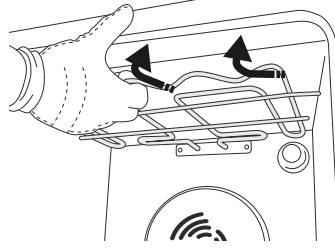
1. Irrota sivuissa olevat hyllykköohjaimet.



2. Vedä vastusta hieman ulos ja laske sitä alas.



3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



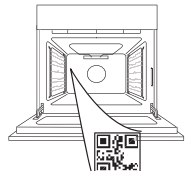
## VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laitte on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun.
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitäntä.

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

- Käyttämällä laitteen QR-koodia
- Verkkosivustolta [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Tuotettu lisenssillä.





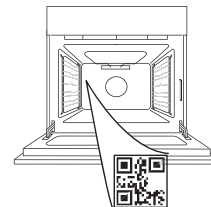
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

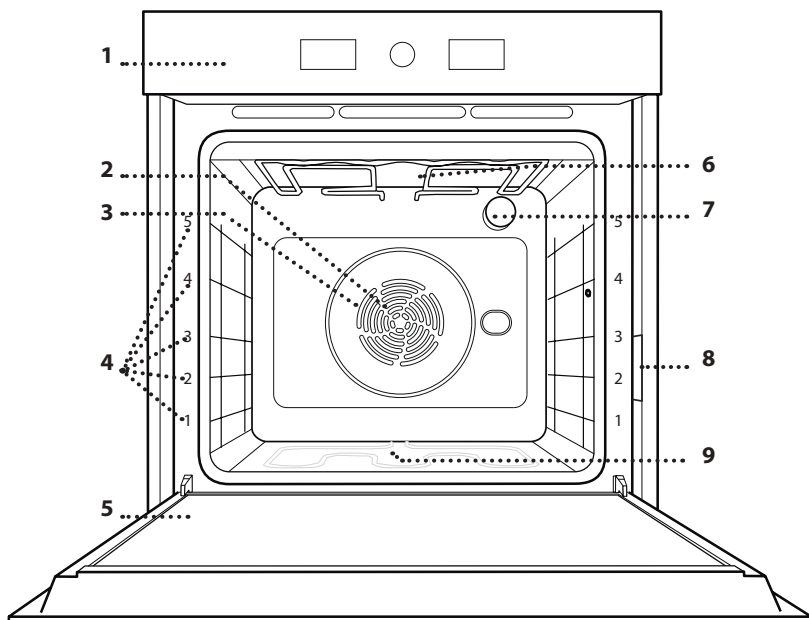


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

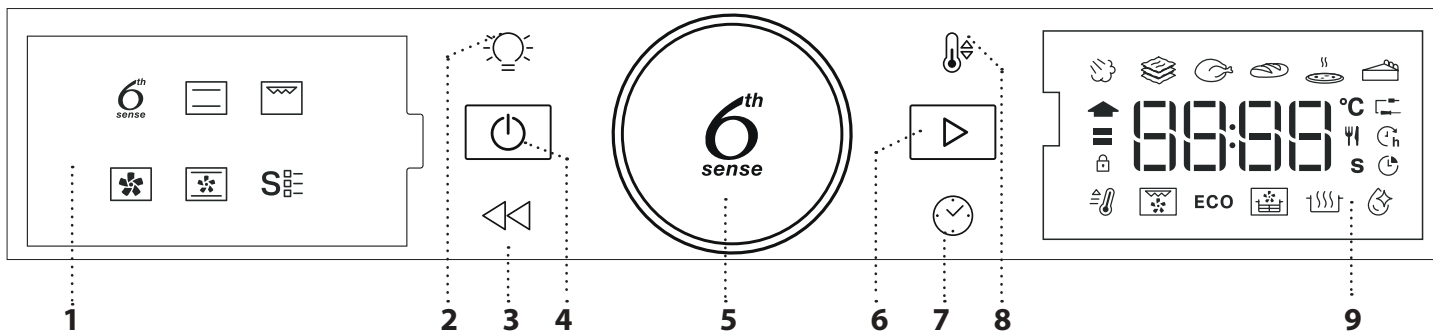


## DESCRIPTION DU PRODUIT



- 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 chauffant supérieur/gril
- 7. Ampoule
- 8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 9. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDES



### 1. ÉCRAN DE GAUCHE

#### 2. LAMPE

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

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.

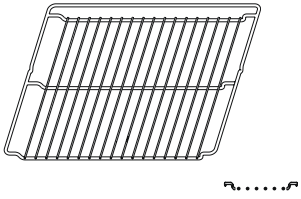
#### 8. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

#### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

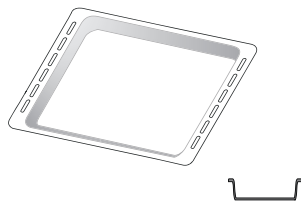
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



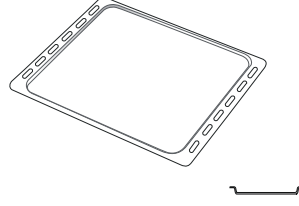
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## GOUTTIÈRE



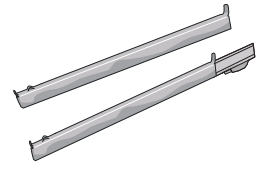
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## LÈCHEFRITE\*



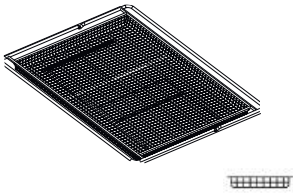
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## 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 ET LES AUTRES ACCESSOIRES

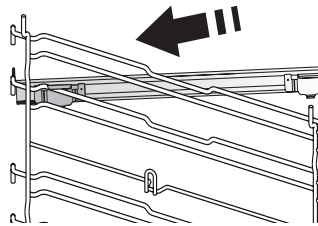
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

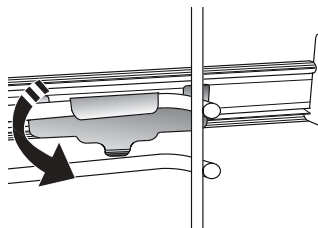
- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans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

## INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)



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

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



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

Veillez noter : les 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.

### STEAM+

La fonction Steam+ 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 5-8 minutes. (Pour les commandes et les informations, contactez le service après-vente ou [www.whirlpool.eu](http://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.

### GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une 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

### FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE)

Pour préchauffer le four rapidement.

### CUISSON AU GRIL TURBO

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.

-  **LEVAGE DE PÂTE**

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées.  
Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la

fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.


\* 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.

Veillez 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


Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyer sur  pendant au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur  pour confirmer.



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

Veillez 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).



### 3. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. 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.


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

# USAGE QUOTIDIEN


## 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.


### TEMPÉRATURE / NIVEAU DE VAPEUR



Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque 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 : Appuyez 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.

Veillez 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.





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

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 retentit et l'écran indique 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. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur  et maintenez-la enfoncée 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.

## NOTES SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Profitez de la chaleur résiduelle : éteignez le four 5/10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur restante.
- Gardez la porte fermée : si possible, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela permet à la chaleur de s'échapper.
- Cuisinez de plus grandes portions : utilisez le four principalement pour des plats plus grands (par exemple, une viande de plus de 1 kg) ou des portions plus importantes, afin de tirer le meilleur parti de l'énergie utilisée.
- Nettoyez régulièrement le joint de la porte : une étanchéité parfaite évite les pertes de chaleur et garantit une cuisson efficace.
- Ne préchauffez que lorsque c'est nécessaire : Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le recommande.
- Choisissez des lèchefrites foncées : Les plateaux foncés absorbent mieux la chaleur, ce qui améliore l'efficacité de la cuisson.
- Planifiez votre cuisson : préparez plusieurs plats à la suite pour utiliser la chaleur résiduelle et éviter un préchauffage supplémentaire.
- Sélectionnez le programme d'économie d'énergie : utilisez le programme ECO dédié pour réduire la consommation d'énergie. Se référer au tableau de cuisson pour les entrées supplémentaires.
- Retirez les accessoires non utilisés : retirez les plateaux ou les grilles dont vous n'avez pas besoin pour améliorer l'efficacité de la circulation de la chaleur et réduire la capacité thermique du produit.

# 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 foncés 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.

## CUISSON D'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.

## VIANDES

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

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 AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	4  2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	4  2
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	4  2
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	4  2
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	4  2
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	4  2
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	4  2
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	4  2
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	4  2
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	4  2
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	4  2

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez 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

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 
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 
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 
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Oui	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 

FONCTIONS						
	Convection naturelle	Gril	Turbo gril	Chaleur pulsée	Air Brassé	ECO ÉCO

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

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

\* 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.




Veillez noter: La fonction Menu Dynamique « Gâteaux » utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur uniquement, sans circulation de chaleur pulsée. Elle n'a pas besoin de préchauffage.

FONCTIONS						ECO ÉCO
	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	

# 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	une lèchefrite	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Génoise	500-700 g	30 - 50		
	Tarte	une 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		
	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 STEAM+ 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.**

**Il est possible d'utiliser un nettoyant pour four standard pour ramollir et éliminer les résidus, facilitant ainsi le nettoyage manuel de la cavité et des accessoires.**

## SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

• N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

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

• 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.

## ACCESSOIRES

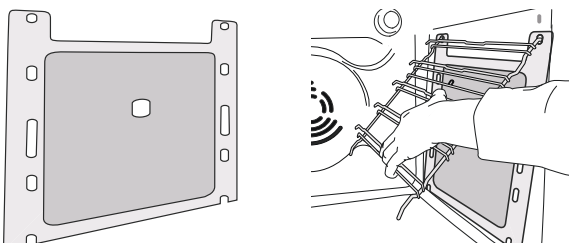
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

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 remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « 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

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

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

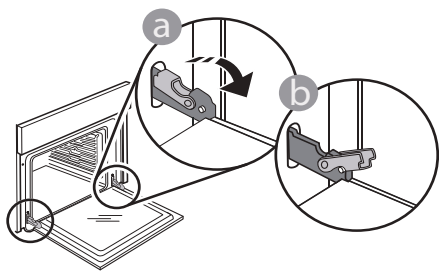
L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne

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.

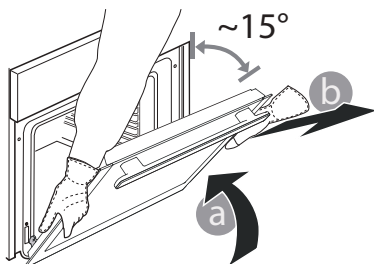
Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

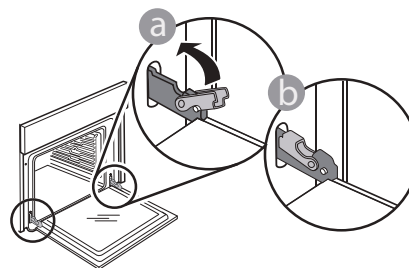


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

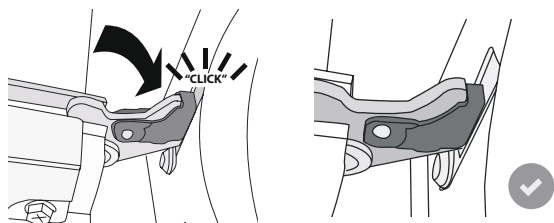


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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.

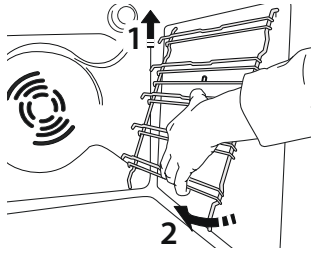


5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

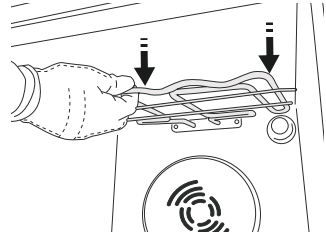
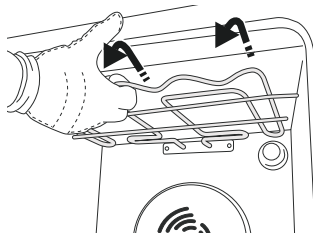
## ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

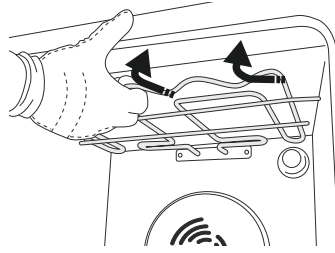
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



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.

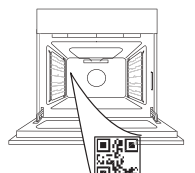


## DÉPANNAGE

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 » suivi 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](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



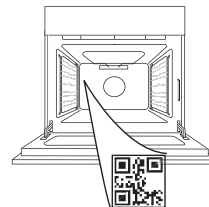
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence.

**Whirlpool**

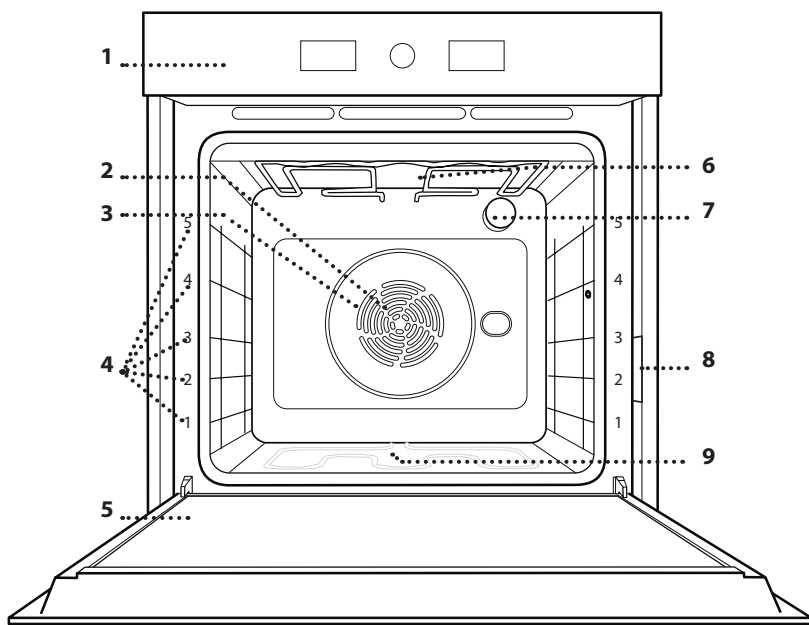
**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA****WHIRLPOOL**

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

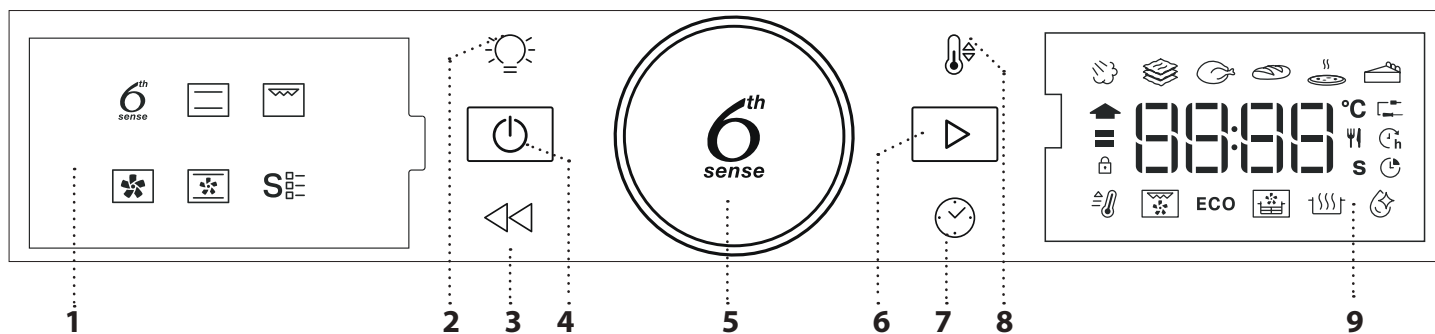
**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA**



Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

**OPIS PROIZVODA**

1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Kružni grijač (ne vidi se)
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Žarulja
8. Identifikacijska pločica (ne skidati)
9. Donji grijač (nije vidljiv)

**UPRAVLJAČKA PLOČA****1. LIJEVI ZASLON****2. SVJETLO**

Za uključivanje/isključivanje svjetla.

**3. NATRAG**

Za povratak na prethodni zaslon. Tijekom kuhanja omogućava promjenu postavki.

**4. UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE**

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili zaustavljanje uključene funkcije u bilo koje vrijeme.

**5. OKRETNI GUMB**

Okrenite ga za kretanje kroz funkcije i namještanje parametara kuhanja. Pritisnite za odabir, postavljanje, pristup ili potvrdu funkcija ili parametara i eventualno pokretanje programa kuhanja.

**6. START**

Za funkcije pokretanja i potvrdu postavki ili postavljanje vrijednosti.

**7. VRIJEME**

Za postavljanje vremena kao i za postavljanje ili namještanje vremena kuhanja.

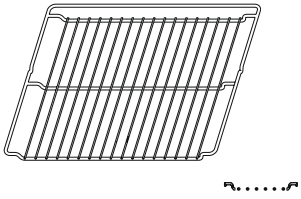
**8. TEMPERATURA**

Za namještanje temperature.

**9. DESNI ZASLON**

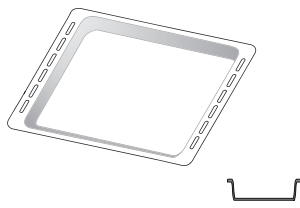
## DODATNI PRIBOR

### ŽIČANA REŠETKA



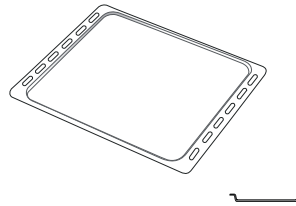
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

### PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



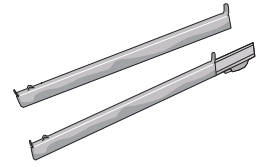
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

### LIM ZA PEČENJE\*



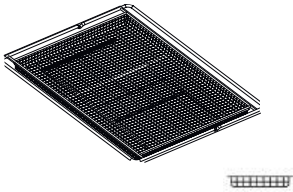
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

### KLIZNE VODILICE\*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

### POSUDA AIR FRY (za prženje na zraku)\*



Upotrebljava se za kuhanje namirnica s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku), s limom za pečenje na donjoj razini da bi se prikupile moguće mrvice i sokovi. Može se prati u perilici posuđa.

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti. Obratite se postprodajnoj službi za narudžbe i informacije.

\* Dostupno samo na određenim modelima

### UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

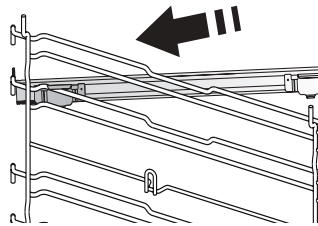
Ostali dodatni pribor kao što je plitica za prikupljanje sokova i plitica za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.

### UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

• Za uklanjanje vodilica rešetki, podignite ih i izvucite donje dijelove iz ležišta: vodilice rešetki sada se mogu ukloniti.

• Vodilice rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

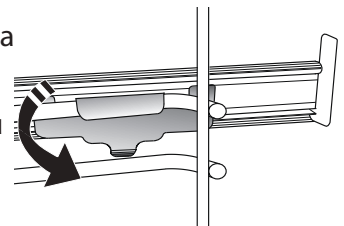
### POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA (AKO JE UREĐAJ OPREMLJEN)



Uklonite vodilice rešetki iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s kliznih vodilica.

Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite. Donju kopču spustite u položaj.

Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke. Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.



Napomena: Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini.

## FUNKCIJE

### 6TH SENSE

Omogućuje odabir načina kuhanja i najbolji raspon temperature za sve vrste namirnica (lasagne, meso, riba, povrće, kolači i torte, slani kolači, kruh, pizza).

Za najbolji način upotrebe funkcije pratite upute u odgovarajućoj tablici kuhanja.

#### STEAM+ (KUHANJE NA PARI)

Steam+ (kuhanje na pari) omogućuje postizanje odličnih rezultata zahvaljujući pari u ciklusu pripremanje hrane. Ova funkcija predlaže idealnu temperaturu za pripremu hrane po velikom broju recepata; Trajanja kuhanja i količina vode (100 / 200 ml) glavnih jela prikazana je u odgovarajućoj tablici kuhanja koju možete pronaći na mreži. Funkciju pare uvijek aktivirajte kad je pećnica hladna i nakon što ste ulili pitku vodu na dno unutrašnjosti.

Napomena: Preporučena količina vode veća je od zapremnine na dnu unutrašnjosti, ali dno unutrašnjosti pećnice posebno je dizajnirano da učinkovito podnosi preporučene veće količine vode.

#### CASSEROLE (SLOŽENAC)

Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za jela s tjesteninom.

#### MESO

Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za meso.

#### BREAD (KRUH)

Ta funkcija automatski predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kruha.

#### PIZZA

Ova vam funkcija omogućuje izradu izvrsne domaće pizze za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namjenski ciklus kuhanja radi na temperaturi iznad 300 stupnjeva Celzijusa, čineći pizzu mekanom iznutra, hrskavom na rubovima i savršeno ravnomjerno zapečenom.

Kombinirajući ovu funkciju s dodatkom Pizza Stone WPro (kamen za pizzu WPro) i zagrijavanjem od 30 minuta pizza se može ispeći za 5 – 8 min. (Obratite se postprodajnoj službi ili na [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) za narudžbe ili informacije)

#### KOLAČI

Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kolača.

### KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

### ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: Pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

### KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na različitim razinama. Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu. Ispravnu kombinaciju razina potražite u tablici kuhanja.

### KONVEKCIJSKO PEČENJE

Za pečenje mesa i kolača s punjenjem na samo jednoj polici.

### POSEBNE FUNKCIJE

#### FAST PREHEAT (BRZO ZAGRIJAVANJE)

Za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.

#### TURBO GRILL

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

#### ECO ECO CIKLUS \*

Za pečenje punjenih komada mesa i fileta mesa na jednoj rešetki. Prilikom upotrebe Eco ciklus funkcije svjetlo će ostati isključeno tijekom kuhanja.

Za upotrebu Eco ciklus funkcije, koja optimira potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

#### PRŽENJE NA ZRAKU/KONV. PEČENJE

Upotreba posebne plitice za prženje na zraku (isporučene s određenim modelima) omogućava pripremu prženih krumpira, pilećih medaljona i puno više toga uz manje ulja, uz dobivanje ukusne hrskavosti. Grijači se elementi uključuju da bi ispravno zagrijali unutrašnjost dok ventilator pokreće kruženje vrućeg zraka. Namirnice stavite u pliticu Air Fry (prženje na zraku) u jednom sloju i pratite upute iz tablice za prženje na zraku da biste postigli najbolje rezultate.

Inače, ta se funkcija može upotrijebiti da bi se dobili izvrsni rezultati pečenja mesa i peradi, krumpira i povrća, a u skladu s preporukama iz tablica kuhanja. Ti se recepti mogu pripremiti uz upotrebu uobičajene plitice za pečenje.

#### RISING (DIZANJE)

Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.


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

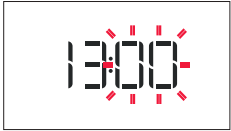
# PRVA UPOTREBA


## 1. POSTAVITE VRIJEME

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete pećnicu.



Dvije znamenke sata započet će treperiti: Okrenite gumb za postavljanje sata i pritisnite  da biste potvrdili.



Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Okrenite gumb za postavljanje minuta i pritisnite  da biste potvrdili.

Napomena: Za naknadnu promjenu vremena pritisnite i držite pritisnutim  najmanje jednu sekundu sok je pećnica isključena i ponovite gore navedene korake.


Vrijeme ćete možda trebati ponovno namjestiti nakon duljih nestanaka struje.

## 2. POSTAVKE


Prema potrebi možete promijeniti zadane mjerne jedinice, temperaturu (°C) i nazivnu jakost struje (16 A).

Kada je pećnica isključena, pritisnite i držite pritisnutim  na najmanje 5 sekundi.



Okrenite gumb za odabir mjerne jedinice i zatim pritisnite  za potvrdu.



Okrenite gumb za odabir nazivne jakosti struje i zatim pritisnite  za potvrdu.

Napomena: Pećnica je programirana za potrošnju razine električne energije kompatibilne s mrežom u domaćinstvu snage veće od 3 kW (16 A): Ako je snaga u vašem domaćinstvu manja, morat ćete smanjiti tu vrijednost (13 A).

## 3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici. Pećnicu zagrijavajte na 200 °C otprilike sat vremena, po mogućnosti koristeći funkciju kruženja zraka (npr. „Kruženje Zraka“ ili „Konvekcijsko pečenje“).



Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.


# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU


Kada je pećnica isključena, samo se vrijeme prikazuje na

zaslonu. Pritisnite i držite  za uključivanje pećnice. Okrenite okretni gumb da biste prikazali glavne dostupne funkcije na lijevom zaslonu. Odaberite jednu i pritisnite .



Za odabir podfunkcije (kada je dostupna) odaberite glavne funkcije i zatim za potvrdu pritisnite  i idite na zbornik funkcije.




Okrenite gumb kako za odabir među dostupnim podfunkcijama s desne strane zaslona i pritisnite  za potvrdu.

## 2. POSTAVLJANJE FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije možete promijeniti njezine postavke. Na zaslonu će se prikazati postavke koje možete redom mijenjati.


### TEMPERATURE / STEAM LEVEL (TEMPERATURA / NIVO PARE)



Kada ikona °C/°F treperi na zaslonu okrenite gumb za promjenu vrijednosti i pritisnite  za potvrdu te nastavite s promjenom sljedećih postavki (ako je moguće).



Istovremeno možete postaviti i razinu roštilja (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = niska).




Napomena: Nakon pokretanja funkcije temperaturu ili razinu roštilja možete promijeniti pritiskom  na ili izravnim okretanjem gumba.



### TRAJANJE




Kada ikona  treperi na zaslonu, upotrijebite gumb za podešavanje potrebnog trajanja kuhanja i zatim pritisnite  za potvrdu.

Ne morate postavljati vrijeme kuhanja ako želite ručno upravljati kuhanjem: Pritisnite  za potvrdu i pokretanje funkcije. U tom slučaju ne možete


postaviti vrijeme završetka kuhanja programirajući odgodu pokretanja.

Napomena: Vrijeme kuhanja koje je postavljeno možete prilagoditi za vrijeme kuhanja pritiskom na : Okrenite gumb za promjenu sata i pritisnite  za potvrdu.

### POSTAVLJANJE VREMENA ZAVRŠETKA KUHANJA/ ODGODE POKRETANJA

U brojnim funkcijama nakon postavljanja vremena kuhanja možete odgoditi pokretanje funkcije tako da programirate vrijeme završetka. Kada promijenite vrijeme završetka na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka funkcije dok ikona  treperi.



Prema potrebi okrenite gumb za postavljanje vremena završetka kuhanja, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: funkcija se automatski uključuje nakon isteka izračunatog vremena kako bi kuhanje završilo u vrijeme koje ste postavili.





Napomena: Programiranje odgode pokretanja kuhanja onemogućuje fazu zagrijavanja pećnice: Pećnica će postupno doseći potrebnu temperaturu, što znači da će vrijeme kuhanja biti malo dulje od onog navedenog u tablici kuhanja.

Tijekom vremena čekanja možete upotrijebiti gumb za promjenu programiranog vremena završetka.

Pritisnite  ili  za promjenu postavki temperature i vremena kuhanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

### 3. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Nakon primjene svih potrebnih postavki pritisnite  za uključivanje funkcije.

U bilo kojem trenutku možete pritisnuti i držati pritisnut  za pauziranje trenutno uključene funkcije.


### 4. ZAGRIJAVANJE

Neke funkcije imaju fazu zagrijavanja pećnice: Nakon pokretanja funkcije na zaslonu se prikazuje da uključena faza zagrijavanja pećnice.



Po završetku te faze oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite namirnice u pećnicu, zatvorite vrata i započnete kuhanje pritiskom na .

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

Otvaranje vrata tijekom faze zagrijavanja privremeno će pauzirati fazu.


Vrijeme kuhanja ne uključuje fazu zagrijavanja.

Temperaturu pećnice koju želite doseći uvijek možete promijeniti s pomoću gumba.

## 5. KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.




Za produžavanje vremena kuhanja bez promjene postavki okrenite gumb za postavljanje novog vremena kuhanja i pritisnite .

## 6. TIPKA

Za zaključavanje tipkovnice pritisnite i držite  najmanje pet sekundi pritisnutim gumb .



Isto ponovite za otključavanje tipki.

Napomena: Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Iz sigurnosnih razloga, pećnica se u bilo kojem trenutku može isključiti pritiskom na .

## . NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.
- Zbog visoke temperature ciklusa Pizza očekuje se nešto glasniji zvuk ventilatora za hlađenje.

## . NAPOMENE O ENERGETSKOJ UČINKOVITOSTI

- Iskoristite preostalu toplinu: isključite pećnicu 5 – 10 minuta prije kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Držite vrata zatvorena: ako je to moguće, izbjegavajte otvaranje vrata pećnice tijekom pečenja jer to omogućuje izlazak topline.
- Pecite veće porcije: služite se pećnicom uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili energiju.
- Redovito čistite brtvu vrata: čista brtva sprječava gubitak topline i osigurava učinkovito pečenje.
- Zagrijte samo kada je to potrebno: prethodno zagrijte pećnicu samo ako se to preporučuje u receptu ili u tablici pečenja.
- Odaberite tamne limove za pečenje: tamni limovi bolje apsorbiraju toplinu, poboljšavajući učinkovitost pečenja.
- Planirajte pečenje: pripremite više jela u nizu kako biste iskoristili preostalu toplinu i izbjegli dodatno zagrijavanje.
- Odaberite program uštede energije: koristite namjenski program ECO za manju potrošnju energije. Dodatne ulaze pogledajte u tablici pečenja.
- Uklonite neiskorišteni pribor: izvadite limove ili rešetke koji vam ne trebaju da bi toplina učinkovitije cirkulirala i toplinski kapacitet proizvoda se smanjio.

---

# KORISNI SAVJETI

---

## KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

---

## ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Primjenom funkcije „Termoventilacija“ možete istovremeno kuhati različite jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

---

## MEAT (MESO)

Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Napominjemo da se tijekom ovog postupka stvara para. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.

Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja. Pazite prilikom otvaranja vrata zbog izlaza pare.

Preporučujemo da za prikupljanje sokova pečenja postavite posudu za prikupljanje sokova s pola litre vode točno ispod rešetke na kojoj se nalazi jelo. Po potrebi nadopunite.

## DESSERTS (DESERTI)

Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini.

Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.

Kako biste provjerili je li kolač pečen, probodite ga drvenom čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.

Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.

Ako se jelo „napuše“ tijekom pečenja, sljedeći put upotrijebite nižu temperaturu i razmislite o smanjivanju količine tekućine koju dodajete ili lakše promiješajte smjesu.

Za slastice s vlažnim nadjevom ili preljevima (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju „Konvekcijsko pečenje“. Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

---

## DIZANJE

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C). Vrijeme dizanja tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat za 1 kg tijesta.



## TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I PRIBOR
SMRZNUTA HRANA	Zamrznuti prženi krumpirići		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	
	Smrznuti pileći medaljoni		500 g	Da	200	15 - 20	
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15 - 20	
	Koluti luka		500 g	Da	200	15 - 20	
POVRĆE	Pohane svježe tikvice		400 g	Da	200	15 - 20	
	Domaći prženi krumpirići		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	
	Miješano povrće		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	
MESO I RIBA	Pileća prsa		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	
	Pileća krilca		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	
	Ribljí filet		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	

Za kuhanje svježe ili domaće hrane premažite površinu hrane tankim slojem ulja.

Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.

FUNKCIJE			
	Prženje na zraku		
DODATNI PRIBOR			
	Plitica za prženje na zraku	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

# TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta/Biskviti		—	170	30 – 50	2 
		Da	160	30 – 50	2 
		Da	160	30 – 50	4 1 
Nadjevene pite (pita od sira, savijača od jabuka, pita od jabuka)		—	160 – 200	30 – 85	3 
		Da	160 – 200	35 – 90	4 1 
Keksi/Mali kolači		—	160 – 170	20 – 40	3 
		Da	150 – 160	20 – 40	4 
		Da	150 – 160	20 – 40	4 1 
Peciva za princes krafne		—	180 – 200	30 – 40	3 
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1 
		Da	180 – 190	35 – 45*	5 3 1 
Poljupci		Da	90	110 – 150	3 
		Da	90	130 – 150	4 1 
		Da	90	140 – 160*	5 3 1 
Pizza (s tankim/debelim tijestom, focaccia)		Da	310	7-12	2 
		Da	220 – 240	20 – 40	4 1 
		Da	220 – 240	25 – 50*	5 3 1 
Štruca kruha 0,5 g		—	180 – 220	50 – 70	2 
Mali kruh		—	180 – 220	30 – 50	3 
Kruh		Da	180 – 220	30 – 60	4 1 
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 15	2 
		Da	250	10 – 20	4 1 
Pikantne pite (pita s povrćem, quiche)		Da	180 – 190	45 – 60	2 
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1 
		Da	180 – 190	45 – 70*	5 3 1 
Vols-au-vent (Košarice)/Puff pastry crackers (hrskavci od lisnatog tijesta)		Da	190 – 200	20 – 30	3 
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1 
		Da	180 – 190	20 – 40*	5 3 1 

FUNKCIJE						
	Conventional (Konvekcijsko)	Grill	Turbo Grill	Kruženje Zraka	Convect Bake (Konv. pečenje)	ECO
						EKO

AUTOMATSKE FUNKCIJE					
	Casserole (složenc)	Meat (Meso)	Kruh	Funkcija Pizza	Kolači

DODATNI PRIBOR					
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME PEČENJA (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Lasagne/Pita		—	190 – 200	40 – 80	3
Zapečena tjestenina/Cannelloni		—	190 – 200	25 - 60	3
Lamb (Janjetina) / Veal (teletina) / Beef (govedina) / Pork (svinjetina) 1 kg		—	190 – 200	60 – 90	3
Chicken (Piletina) / Rabbit (zečetine) / Duck (pačetina) 1 kg		—	200 – 230	50 – 80 **	3
Turkey (Puretina) / Goose (guska) 3 kg		—	190 – 200	90 - 150	2
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	180 – 200	40 – 60	3
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 60	2
Tost		—	3 (visoko)	3 – 6	5
File ribe/odresci		-	2 (srednja)	20 – 30***	4 3
Sausages (Kobasice) / Kebabs (ražnjici) / Spare ribs (rebarca) / Hamburgers (pljeskavice)		—	2 – 3 (srednja – visoka)	15 – 30***	5 4
Roast chicken (Pečeno pile) 1 – 1,3 kg		—	2 (srednja)	55 – 70**	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		-	2 (srednja)	35 – 50**	3
Janjeći but / koljenica		-	2 (srednja)	60 – 90**	3
Pečeni krumpir		-	2 (srednja)	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		-	3 (visoko)	10 – 25	3
Kompletno jelo: Fruit tart (Voćna torta) (razina 5)/ lasagna (lasagne) (razina 3)/ meat (meso) (razina 1)		Da	190	40 – 120*	5 3 1
Lazagne i meso		Da	200	50 – 120*	4 1
Meso i krumpiri		Da	200	45 – 120*	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50	4 1
Punjena pečenka	ECO	-	200	80 – 120*	3
Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)	ECO	—	200	50 – 120*	3

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

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





















\*\*\*Okrenite hranu na polovici pečenja.

Napomena: Funkcija dinamičkog izbornika „Pastry Caked (Tijesto za kolače) upotrebljava gornje i donje grijače bez termo ventilacije. Nije potrebno zagrijavanje.




FUNKCIJE						ECO
	Conventional (Konvekcijsko)	Grill	Turbo Grill	Kruženje Zraka	Convect Bake (Konv. pečenje)	EKO
AUTOMATSKE FUNKCIJE						
	Casserole (složanac)	Meat (Meso)	Kruh	Funkcija Pizza	Kolači	
DODATNI PRIBOR						
	Žičana rešetka	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje sokova s 500 ml vode	



## TABLICA PRIPREME HRANE ZA FUNKCIJU STEAM+

JELO	RECEPT	KOLIČINA	VRIJEME (MIN.)	DODATNI PRIBOR	VODA	
KRUH	Peciva	80 - 100 g	30 - 45		100 ml	
	Sendvič kruh u kalupu	300 - 500 g	40 - 60			
	Kruh	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Bageti	200 - 300 g	30 - 45			
SLASTICE	Cookies (Kolačići)	jedna plitica	25 - 35			
	Mufin	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskvit	500 - 700 g	30 - 50			
	Pita	jedna plitica	35 - 55			
MEAT (MESO)	Pečenje	1 kg	60 - 110			200 ml
	Rebra	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Piletina	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Piletina / Puretina	3 kg	100 - 140			
FISH (RIBA)	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35			
	Cijela riba	300 - 600 g	20 - 30			
	Cijela riba	600 - 1200 g	25 - 45			
POVRĆE	Pečeni krumpir	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Stuffed Peppers (Punjene paprike)	1 - 2 kg	35 - 55			
	Pečena brokula	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Pečene tikvice	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			

Funkciju STEAM+ pokrećite samo dok je pećnica hladna. Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pečenja mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

DODATNI PRIBOR			
	Plitica za prženje na zraku	Plitica za pečenje ili plitica za tortu na rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili plitica za pečenje na rešetki

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, abrazivne žice ili

abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje pećnice kako bi se omekšali i uklonili ostaci, što olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i pribora.

## VANJSKE POVRŠINE

• Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.

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

## UNUTARNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

• Uključite funkciju „Smart Clean“ za optimalno

čišćenje unutarnjih površina. (Samo na nekim modelima).

• Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

• Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

• Uklonite vodu s donjeg profila ispod vrata pećnice ako je nešto preostane nakon pečenja.

## DODATNI PRIBOR

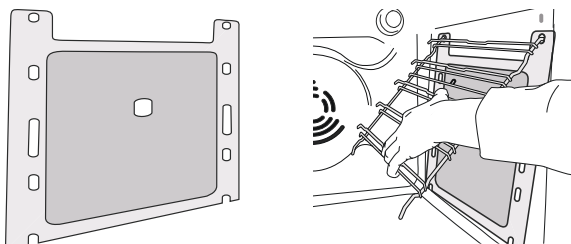
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

Ne čistite sondu za hranu i sondu za meso (ako postoje) u perilici posuđa. Plitica za prženje na zraku (ako postoji) može se prati u perilici posuđa.

## ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim pločama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Konvekcijsko pečenje“. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Zatim pustite da se uređaj ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napomena: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstava za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja. Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

## ZAMJENA ŽARULJE

**1.** Iskopčajte pećnicu iz struje.

**2.** Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.

**3.** Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

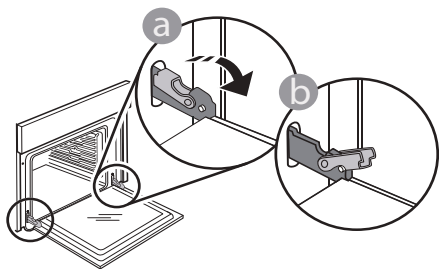
Napomena: 40 W/230 ~ V tipa G9, halogene žarulje T300°C.

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu. (Uredba EZ 244/2009) Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

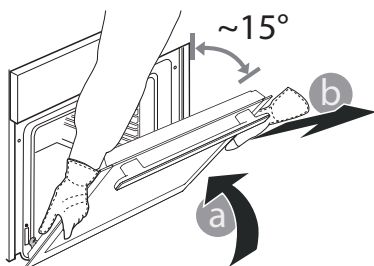
Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.

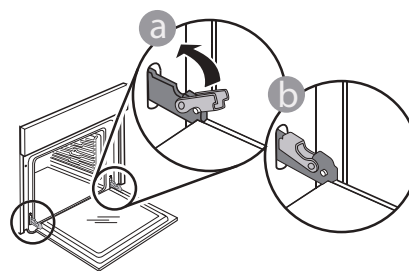


**2.** Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

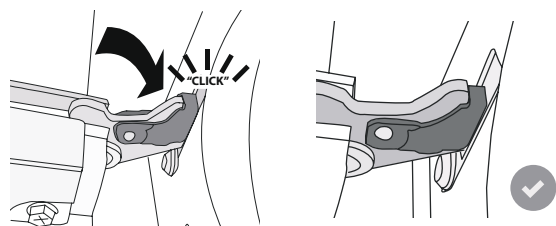


**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**4.** Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

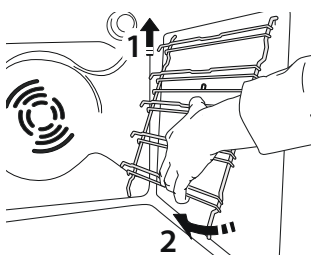


**5.** Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

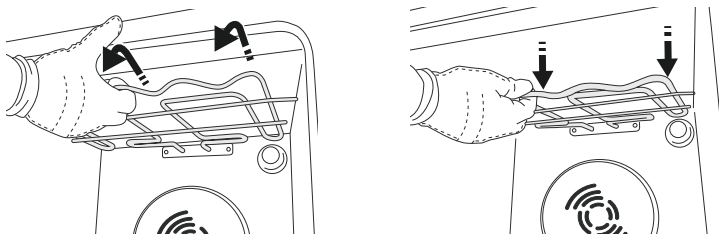
## SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)

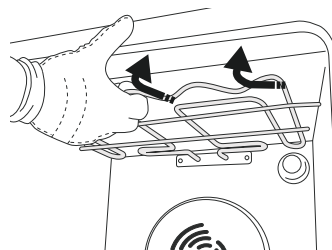
**1.** Skinite bočne vodilice rešetke.



**2.** Izvucite grijač i malo ga spustite.



**3.** Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.

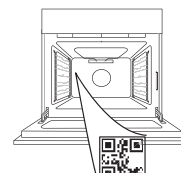


# RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Ako zaslon pokazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj.	Softverski problem.	Obratite se dežurnom pozivnom centru i navedite broj iza slova „F“.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se pozivnom centru.
Ciklus kuhanja sa sondom završio je bez jasnog uzroka ili se na zaslonu prikazuje pogreška F3E3.	Sonda za hranu nije ispravno priključena.	Provjerite priključak sonde za hranu.

## Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako da:

- Koristeći QR kod na Vašem uređaju
- Posjetite naše web-mjesto [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.

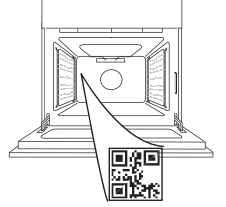


®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.


**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT  
VÁLASZTOTTA**

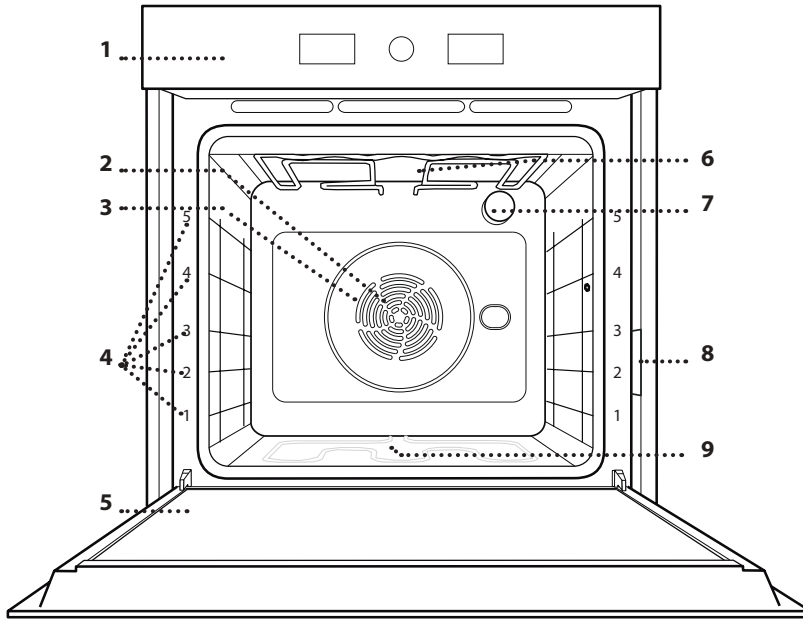
Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön,  
kérjük, regisztrálja készülékét honlapunkon:  
[www.register10.eu](http://www.register10.eu).

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



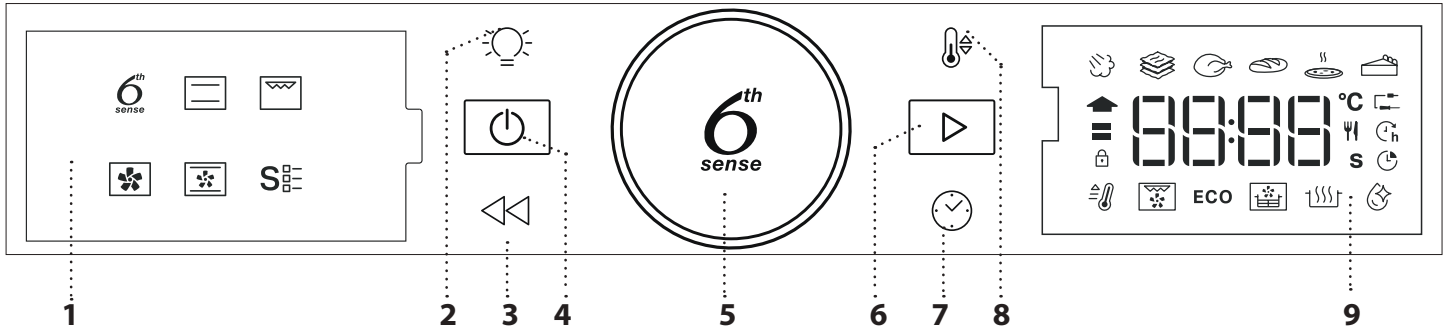
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a  
Biztonsági útmutatót.

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem  
(nem látható)
4. Polcvezető sínek  
(a szintek a sütő elején vannak  
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Azonosító tábla  
(ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem  
(nem látható)

### KEZELŐPANEL


**1. BAL OLDALI KIJELZŐ**
**2. VILÁGÍTÁS**

A lámpa ki-be kapcsolása.

**3. VISSZA**

Visszatérés az előző menübe.  
A beállítások módosítása sütés  
közben.

**4. ON/OFF**

A sütő be- és kikapcsolása vagy  
aktív funkciók leállítása.

**5. TEKERŐGOMB**

A kapcsoló elforgatásával  
navigálhat az egyes funkciók  
között, és ezzel állíthatja be  
az összes sütési paramétert.  
Megnyomásával kiválaszthatja,  
beállíthatja és megerősítheti a  
funkciókat vagy paramétereket,  
valamint elindíthatja a sütési  
programot.

**6. INDÍTÁS**

Funkciók indításához és beállítások  
megerősítéséhez.

**7. IDŐ**

Az idő beállítása és a sütési idő  
beállítása vagy módosítása.

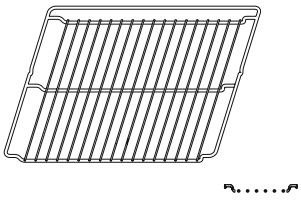
**8. HŐMÉRSÉKLET**

A hőmérséklet beállítása.

**9. JOBB OLDALI KIJELZŐ**

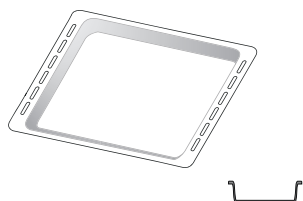
# TARTOZÉKOK

## RÁCSPOLC



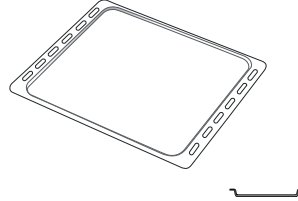
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA



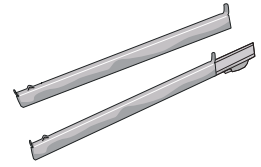
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő saft összegyűjtésére.

## SÜTEMÉNYES TEPSI\*



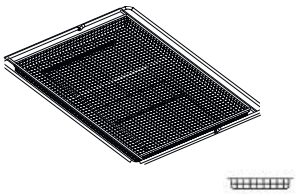
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültetek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK \*



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

## FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA \*



Air Fry funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ. Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges.

\* Csak bizonyos típusok esetén

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

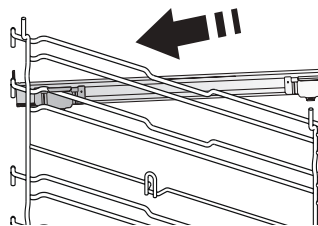
Más tartozékokat, mint például a cseppelfogó tálcat és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

## A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A polcvezető sínek eltávolításához emelje meg őket, és az aljukat akassza ki a tartókból: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

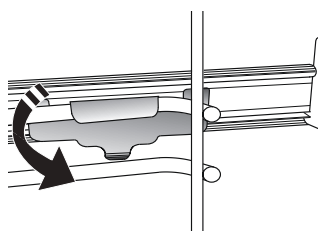
• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

## A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)



Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.



polcvezető sínnel is.

A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik

Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

# FUNKCIÓK

## 6TH SENSE

Ezek lehetővé teszik a sütési módszer és a legjobb hőmérséklet-tartomány automatikus kiválasztását minden típusú ételhez (lasagne, hús, hal, zöldség, sütemények és péksütemények, sós sütemények, kenyér, pizza). A funkció optimális használatához kövesse a sütési táblázat utasításait.

### STEAM +

A Steam+ funkcióval kiváló teljesítmény érhető el annak köszönhetően, hogy az ételkészítési ciklusban gőzt is használ. Ez a funkció ideális hőmérsékletet javasol sokféle recept elkészítéséhez; A főételek főzési ideje és vízmennyisége (100 / 200 ml) az interneten megtalálható vonatkozó főzési táblázatban szerepel. Mindig akkor kapcsolja be a gőz funkciót, amikor a sütő hideg, miután csapvizet öntött a sütőtér aljára.

Megjegyzés: A javasolt vízmennyiség meghaladja az üreges domborítás kapacitását, de a sütő alját úgy tervezték, hogy hatékonyan kezelje a vízfelesleget.

### EGYTÁLÉTELEK

Ez a funkció javaslatot tesz a tésztaételek optimális hőmérsékletére és sütési módjára.

### HÚS

Ez a funkció javaslatot tesz a húsok optimális hőmérsékletére és sütési módjára.

### KENYÉR

Ez a funkció automatikusan javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden kenyértípushoz.

### PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben. A speciális sütési ciklus 300 °C feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós lesz, és tökéletesen egyenletesen pirul.

Ha ezt a funkciót a WPro pizzakő tartozékkal kombinálja, és 30 percig előmelegíti, 5–8 perc alatt megsüthet egy pizzát. (Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) webhelyen keresztül lehetséges.)

### TORTÁK

Ez a funkció javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden süteménytípushoz.

### ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

### GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrác alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

### HŐLÉGBEFÚVÁS

Ez akkor hasznos, ha egyszerre több szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát. A helyes szintkombináció kiválasztásához tekintse meg a sütési táblázatot.

### LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK

### GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

### TURBO GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrác alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

### ECO ECO CIKLUS \*

Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

### AIR FRY/CONVECT ROAST (LÉGKEVERÉSES SÜTÉS)

A dedikált Air Fry tálca használatával (egyes modellekhez mellékelve) kevesebb olaj felhasználásával sült krumpli, csirkefalatkák és egyéb ételek süthetők, amelyek kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőtérrel, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. Helyezze az ételt egy rétegben az Air Fry tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse az Air Fry sütési táblázat utasításait.

Alternatívaként ez a funkció használható a húsok és baromfik, burgonya és zöldségek nagyszerű sütési eredményeinek eléréséhez, a sütési táblázat ajánlásának megfelelően. Ezek a receptek standard sütőtepsivel készíthetők el.

### RISING (KELESZTÉS)

Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

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


# ELSŐ HASZNÁLAT

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.





A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Fordítsa el a

gombot az óra beállításához, majd nyomja meg a  gombot a megerősítéshez.



A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. Fordítsa el


gombot a perc beállításához, majd nyomja meg a  gombot a megerősítéshez.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja az  gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

## 2. BEÁLLÍTÁSOK


Ha szükséges, megváltoztathatja a súly és a hőmérséklet (°C) mértékegységét és az áramerősséget (16 A).

A kikapcsolt sütőn tartsa nyomva a  gombot legalább 5 másodpercig.



A beállítógombbal válassza ki a mértékegységet, majd hagyja jóvá az  gombbal.



A beállítógombbal válassza ki az áramerősséget, majd hagyja jóvá az  gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

## 3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.



Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.


Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

# MINDENNAPI HASZNÁLAT


## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a  gombot a sütő bekapcsolásához. A forgatógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az  gombot.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.




Léptessen a tekerőgombbal a jobb oldali kijelzőn megjelenő részfunkciók között, és nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

## 2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

### HŐMÉRSÉKLET / GŐZSZINT



Amikor a kijelzőn villog a °C/°F ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értékét, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához.



Egyúttal a grillezési szintet is beállíthatja (3 = magas, 2 = közepes, 1 = alacsony).




Megjegyzés: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a  gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.



### IDŐTARTAM




Amikor a kijelzőn a  ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ebben az


esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben a  gombbal: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá az  gombbal.

## A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az  ikon villog.






Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.




Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

Amíg várakozik, a beállítógombbal módosíthatja a sütési idő végének korábban megadott időpontját.

A  vagy a  gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési idő beállításait. Az  gombbal hagyja jóvá a változásokat.

## 3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg az  gombot a funkció aktiválásához.

A  gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

## 4. ELŐMELEGÍTÉS


Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető:

A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet.



Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a  gombbal.

Megjegyzés: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.


A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

A sütő által elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.


## 5. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.




A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg a  gombot.

## 6. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a  gombot legalább öt másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

## MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé nagyobb lesz a hűtőventilátor zaja.

## ENERGIAHATÉKONYSÁGI MEGJEGYZÉSEK

- Használja ki a maradék hőt: 5/10 perccel a sütés vége előtt kapcsolja ki a sütőt a maradék hő felhasználásához.
- Tartsa csukva az ajtót: ha lehetséges, kerülje a sütő ajtajának kinyitását sütés közben, mivel így a hő távozni tud.
- Süssön nagyobb adagokat: a sütőt elsősorban nagyobb ételekhez (pl. 1 kg feletti húsok) vagy nagyobb adagokhoz használja, hogy a lehető legjobban kihasználja a felhasznált energiát.
- Rendszeresen tisztítsa meg az ajtó tömítést: a tiszta tömítés megakadályozza a hővesztést és biztosítja a hatékony főzést.
- Csak akkor melegítse elő, ha szükséges: a sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt javasolja.
- Válasszon sötét sütőformákat: A sötét tálcák jobban elnyelik a hőt, javítva a főzés hatékonyságát.
- Tervezze meg a főzést: készítsen több ételt egymás után, hogy kihasználja a maradék hőt, és elkerülje az extra előmelegítést.
- Válassza ki az energiatakarékos programot: használja az ECO programot az alacsonyabb energiafogyasztás érdekében. A további bemeneteket lásd a főzési táblázatban.
- Távolítsa el a felesleges tartozékokat: vegye ki a nem használt tálcákat vagy állványokat a hőcirkuláció hatékonyságának optimalizálása és a hőkapacitás csökkentése érdekében.

# HASZNOS TANÁCSOK

## A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálatokat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

## KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefűvés” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

## HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

## DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószínt.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefűvés funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószínteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

## KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.



# AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT













































































	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasábburgonya		650–850 g	Igen	200	25–30	
	Fagyasztott csirkefalat		500g	Igen	200	15 - 20	
	Halrudak		500g	Igen	220	15 - 20	
	Hagymakarikák		500g	Igen	200	15 - 20	
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	
	Házi készítésű sült krumpli		300-800 g	Igen	200	20 - 40	
	Vegyes zöldség		300-800 g	Igen	200	20–30	
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1–4 cm	Igen	200	20 - 40	
	Csirkeszárnyak		200–1500 g	Igen	220	30–50	
	Panírozott szelet		1–4 cm	Igen	220	20 - 50	
	Halfilé		1–4 cm	Igen	220	15-25	

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.

Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.






FUNKCIÓK	 Air fry		
TARTOZÉKOK	 Air Fry tálca	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

# FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta		-	170	30-50	2 
		Igen	160	30-50	2 
		Igen	160	30-50	4 1  
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		-	160-200	30 - 85	3 
		Igen	160-200	35 - 90	4 1  
Aprósütemények / Kisebb torták		-	160-170	20 - 40	3 
		Igen	150 - 160	20 - 40	4 
		Igen	150 - 160	20-40	4 1  
Képviseelőfánk		-	180 - 200	30-40	3 
		Igen	180-190	35 - 45	4 1  
		Igen	180-190	35-45*	5 3 1   
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3 
		Igen	90	130 - 150	4 1  
		Igen	90	140-160*	5 3 1   
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	2 
		Igen	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Igen	220 - 240	25-50*	5 3 1   
Kenyér 0,5 kg		-	180-220	50 - 70	2 
Zsemle		-	180-220	30-50	3 
Kenyér		Igen	180-220	30-60	4 1  
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	2 
		Igen	250	10 - 20	4 1  
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-60	2 
		Igen	180-190	45-60	4 1  
		Igen	180-190	45-70*	5 3 1   
Leveles tésztából készült sütemények		Igen	190-200	20-30	3 
		Igen	180-190	20 - 40	4 1  
		Igen	180-190	20-40*	5 3 1   

FUNKCIÓK	 Hagyományos	 Grillezés	 Turbogrill	 Légbefúvás	 Konvekciós sütés	 ECO
----------	---	---	--	---	--	---

AUTOMATA FUNKCIÓK	 Egytálételek	 Hús	 Kenyér	 Pizza funkció	 Torták
-------------------	--	---	--	---	--

TARTOZÉKOK	 Sütőrács	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrácson	 Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	 Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel
------------	--	--	--	---	--

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Lasagne / felfújt		-	190-200	40 - 80	
Sült tészta / cannelloni		-	190-200	25 - 60	
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		-	190-200	60-90	
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		-	200-230	50-80 **	
Pulyka/liba, 3 kg		-	190-200	90-150	
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40-60	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20-30***	
Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger		-	2-3 (közepes- magas)	15-30***	
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2 (közepes)	55-70**	
Marhasült angolosan, 1 kg		-	2 (közepes)	35-50**	
Báránycomb/Shanks (csülök)		-	2 (közepes)	60-90**	
Pirított burgonya		-	2 (közepes)	35-55**	
Csóben sült zöldség		-	3 (magas)	10 - 25	
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40-120*	
Lasagne és hús		Igen	200	50-120*	
Hús és burgonya		Igen	200	45-120*	
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50	
Töltött sütek	ECO	-	200	80-120*	
Hússzeletek (nyúl, csirke, bány)	ECO	-	200	50-120*	

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





















\*\* Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

\*\*\* A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.


Ne feledje: A „Torták” dinamikus menü funkció csak a felső és alsó fűtőelemeket használja, hőlégbefúvás nélkül. Előmelegítésre nincs szükség.

FUNKCIÓK						ECO ECO
AUTOMATA FUNKCIÓK						
TARTOZÉKOK						

# STEAM+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	RECEPT	MENNYISÉG	IDŐ (PERC)	TARTOZÉKOK	VÍZ
KENYÉR	Kis kenyerek	80-100 g	30-45	 3	100 ml
	Szendvicsskenyérformában	300-500 g	40-60	 3	
	Kenyér	500 g-2 kg	50-100	 3	
	Bagett	200-300 g	30-45	 3	
TORTÁK	Aprósütemények	egy tálca	25-35	 3	100 ml
	Muffin	30-60 g	25-45	 3	
	Piskóta	500-700 g	30-50	 2	
	Torta	egy tálca	35-55	 2	
HÚS	Sült	1 kg	60-110	 3	200 ml
	Oldalas	500g-1,5 kg	50-75	 3	
	Csirke	1 -1,5 kg	55-80	 3	
	Csirke/Pulyka	3 kg	100-140	 3	
HAL	Marhasült	0,5-2 cm	15-25	 3	200 ml
	Marhasült	2-4 cm	20-35	 3	
	Egész hal	300-600 g	20-30	 3	
	Egész hal	600-1200 g	25-45	 3	
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya	0,5-1,5 kg	45-60	 3	200 ml
	Töltött paprika	1-2 kg	35-55	 3	
	Sült brokkoli	0,3-1 kg	30-50	 3	
	Sült cukkini	0,5-1,5 kg	30-50	 3	

A STEAM+ funkciót csak akkor indítsa el, ha a sütő hideg. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

TARTOZÉKOK			
	Air Fry tálca	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

# KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.**

**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**Ne használjon fémből készült**

**vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.**

**Viseljen védőkesztyűt.**

**A sütőt bármilyen karbantartási**

**munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.**

**Használhat hagyományos sütőtisztítót a szennyeződések felpuhítására és eltávolítására, így a sütőtér és a tartozékok kézi tisztítása könnyebb lesz.**

## KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

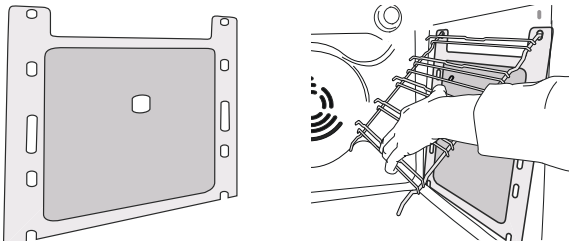
## BELSŐ BURKOLATOK

• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

## A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel rendelkezik, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívja a zsírt és az egyéb szennyeződések. A panelek a vezetősínekhez illeszkednek: Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősíneket, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.



• A belső felületek optimális tisztításához használja a „Smart Clean” funkciót. (Csak bizonyos típusoknál.)

• Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

• A sütő ajtaja a tisztítás megkönnyítése érdekében levehető.

• Szárítsa ki a sütő ajtaja alatti alsó profilt, ha a sütési ciklus után víz maradt benne.

## TARTOZÉKOK

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

Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépből. A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépből tisztítható.

Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. 1 óráig keresztül 200 °C-on a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres. Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

Megjegyzés: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, durva keféket, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét.

Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

## A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

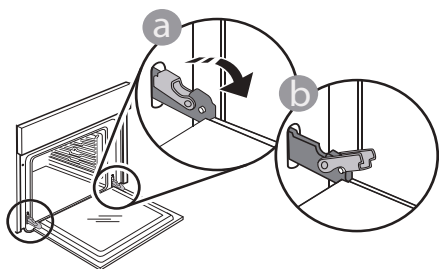
1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: 40 W/230 ~ V típusú G9, T300 °C halogénizzót használjon.

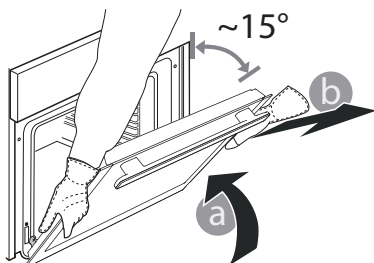
A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas. (244/2009/EK rendelet) Az izzólámpák

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

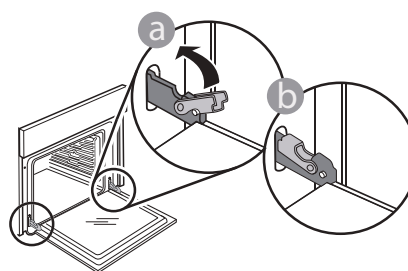


3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

beszerezhetők a vevőszolgálattól.

Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzá csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.

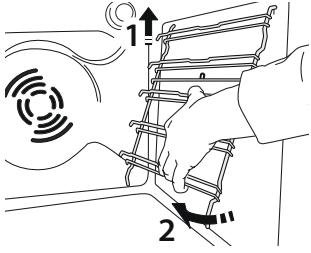


5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismétlje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

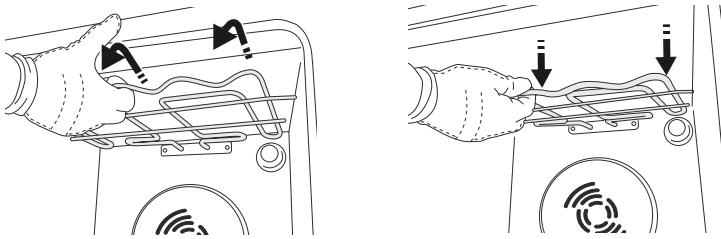
## A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

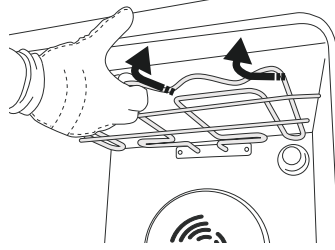
1. Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet, majd engedje le.



3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemekre kerül.



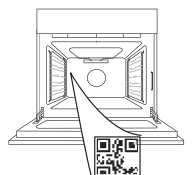
## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- Ha meglátogatja a honlapunkat [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült.



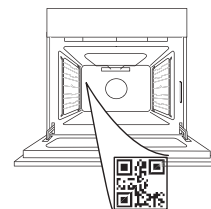
Whirlpool



**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

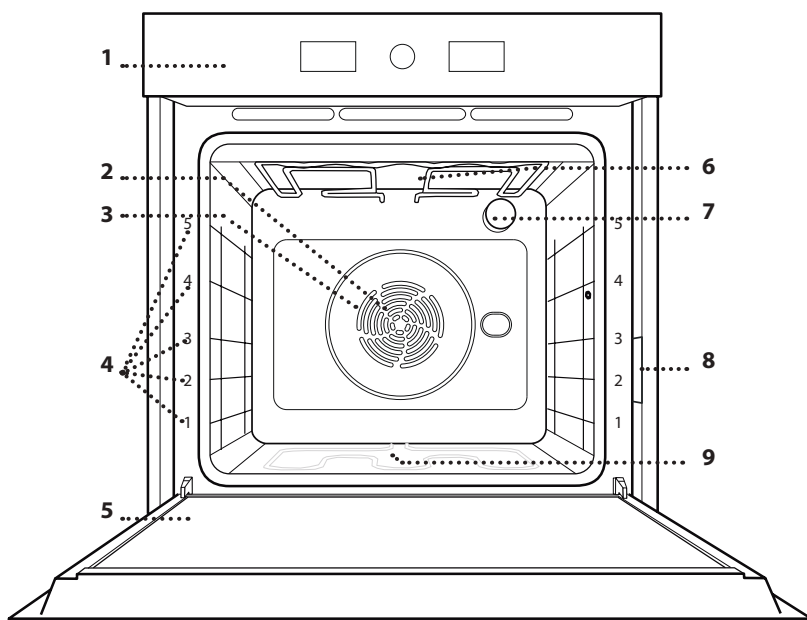
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI**



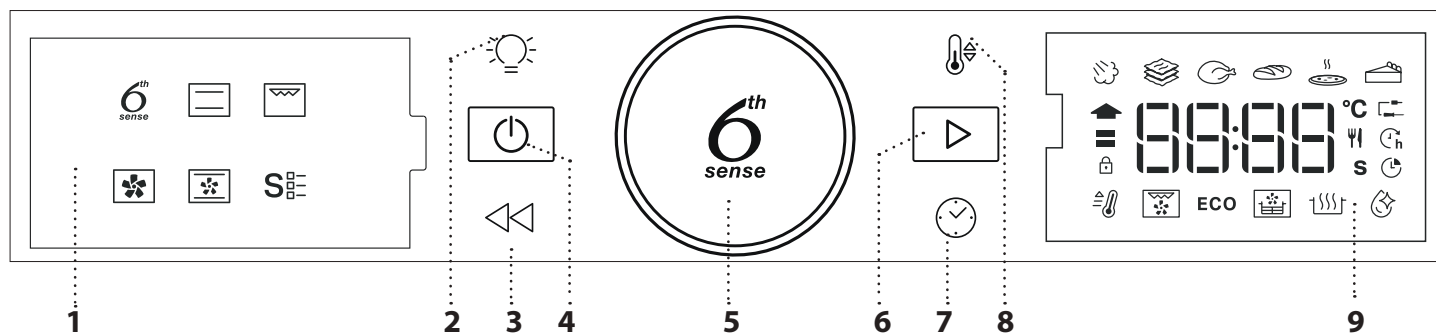
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## PANNELLO COMANDI



### 1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

#### 2. LAMPADA

Per accendere/spegnere la lampadina.

#### 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

#### 4. ON/OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

### 5. MANOPOLA GIREVOLE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

### 6. AVVIO

Per avviare le funzioni e confermare le impostazioni o un valore impostato.

### 7. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

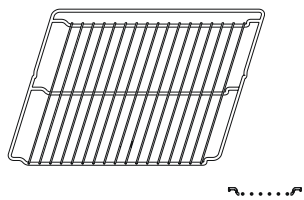
### 8. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

### 9. DISPLAY DESTRA

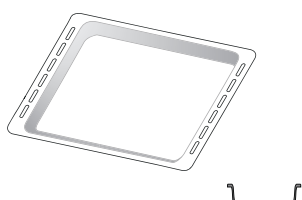
## GLI ACCESSORI

### GRIGLIA



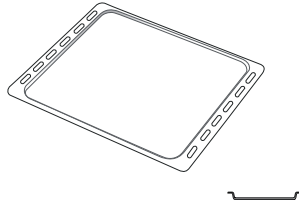
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

### LECCARDA



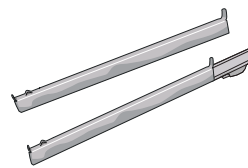
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

### PIASTRA DOLCI \*



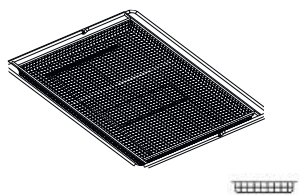
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

### GUIDE DI SCORRIMENTO \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

### LECCARDA FRITTURA AD ARIA \*



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

\* Disponibile solo in alcuni modelli

### INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

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

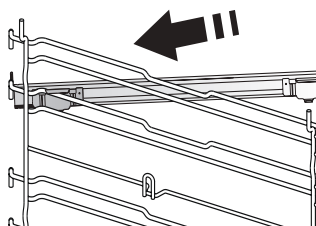
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

### RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

• Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

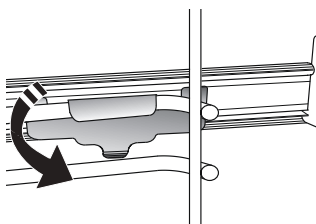
• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

### MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



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

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. abbassare in posizione l'altra clip.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

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

# FUNZIONI

## 6TH SENSE

Questa funzione permette la selezione automatica del metodo di cottura e il migliore intervallo di temperatura di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

### VAPORE+

La funzione Vapore+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione suggerisce la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; I tempi di cottura e la quantità di acqua (100 / 200 ml) dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura reperibile online. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato acqua potabile sul fondo della cavità.

Note: La quantità di acqua consigliata supera la capacità di goffatura della cavità, ma il fondo del forno è progettato per gestire in modo efficiente l'acqua in eccesso consigliata.

### PRIMI PIATTI

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

### CARNE

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per la carne.

### PANE

Questa funzione suggerisce automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

### PIZZA

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante. Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, può cuocere una pizza in 5-8 minuti (per ordini e informazioni, contattare il servizio assistenza clienti o [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)).

### PASTICCERIA

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di torta.

## STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

## GRILL

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

## TERMOVENTILATO

Per cucinare alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su diversi ripiani contemporaneamente. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Consultare la tabella di cottura per selezionare la combinazione di livelli corretta.

## VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

## FUNZIONI SPECIALI

### FAST PREHEAT (PRERISCALDAMENTO VELOCE)

Per riscaldare rapidamente il forno.

### TURBO GRILL

Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

### ECO CICLO ECO \*

Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

### FRITTURA AD ARIA/COTTURA VENTILATA

La leccarda Frittura ad aria dedicata (fornita con alcuni modelli) consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni.

In alternativa, questa funzione può essere utilizzata per ottenere ottimi risultati di arrostitimento di carne e pollame, patate e verdure, secondo le raccomandazioni della tabella di cottura. Queste ricette possono essere preparate con una teglia standard.

### LIEVITAZIONE IN CORSO

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


\* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

## PRIMO UTILIZZO


### 1. IMPOSTARE L'ORA


Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Girare la manopola per impostare l'ora e premere  per confermare.




Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Girare la manopola per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, premere  per almeno 1 secondo a forno spento e ripetere le operazioni sopra descritte.

dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

### 2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (C° e 16 A).

A forno spento, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Ruotare la manopola per selezionare l'unità di misura, quindi premere  per confermare.



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere  per confermare.

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



### 3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.


Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

# USO QUOTIDIANO


## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, sul display viene visualizzata solo l'ora. tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la manopola girevole per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili. e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.




Ruotare la manopola girevole per scegliere tra le sottofunzioni disponibili nella parte destra del display e premere  per confermare.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE


Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO VAPORE






Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare. Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).





Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo  o ruotando direttamente la manopola.

### DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare. È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere  per confermare e avviare la funzione. In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura,


programmando l'avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare la durata impostata: Ruotare la manopola per impostare l'ora e premere  per confermare.

### IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ (AVVIO RITARDATO)

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






Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare, attivando la funzione.

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




Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata. Premere  o  per modificare i valori impostati per la temperatura e il tempo di cottura. una volta modificati, premere  per confermare.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere  per avviare la funzione.

Tenere premuto  per interrompere in ogni momento la funzione attivata.


## 4. PRERISCALDAMENTO

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



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



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo .

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.


Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura del forno che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.


## 5. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.




Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

## 6. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto  per almeno cinque secondi.



Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino.

Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo .

## . NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede una rumorosità della ventola di raffreddamento leggermente superiore.

## . NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA

- Sfruttare il calore residuo: spegnere il forno 5/10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore residuo.
- Tenere la porta chiusa: se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, per evitare che il calore fuoriesca.
- Cucinare porzioni più grandi: utilizzare il forno soprattutto per piatti più grandi (ad esempio, carne di oltre 1 kg) o per porzioni più abbondanti, per sfruttare al meglio l'energia utilizzata.
- Pulire regolarmente la guarnizione della porta: una tenuta pulita impedisce la dispersione del calore e garantisce una cottura efficiente.
- Preriscaldare solo quando è necessario: preriscaldare il forno solo se consigliato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Scegliere teglie scure: le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza della cottura.
- Pianificare la cottura: preparare più piatti in sequenza per utilizzare il calore residuo ed evitare un ulteriore preriscaldamento.
- Selezionare il programma di risparmio energetico: utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo energetico. Per ulteriori ingressi, consultare la tabella di cottura.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati: eliminare le teglie o le griglie non necessarie per migliorare l'efficienza della circolazione del calore e ridurre la capacità termica del prodotto.

---

## CONSIGLI UTILI

---

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

---

### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

---

### CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

### DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.


































I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

---





### LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

# TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	 
	Filetto di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	 

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento. Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia Air Fry	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	4 1 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1 
Biscotti / Crostatine		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Sì	150 - 160	20 - 40	4 
		Sì	150 - 160	20 - 40	4 1 
Choux buns (Bigné)		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Sì	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3 
		Sì	90	130 - 150	4 1 
		Sì	90	140 - 160*	5 3 1 
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7-12	2 
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Sì	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
Pagnotta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Panini		-	180 - 220	30 - 50	3 
Pane		Sì	180 - 220	30 - 60	4 1 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	2 
		Sì	250	10 - 20	4 1 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 60	2 
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Sì	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Sì	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 

FUNZIONI	Statico	Grigliare	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO
----------	---------	-----------	-------------	----------------	-----------	-----

FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Carne	Panetteria	Funzione pizza	Dolci
----------------------	--------------	-------	------------	----------------	-------

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua
-----------	---------	--------------------------------	--	-------------------	------------------------------

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Lasagne/Timballi		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al forno/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		-	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Tacchino / Oca (3 kg)		-	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pane tostato)		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti/Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30***	4 3
Sausages (Salsicce) / Spiedini / Spare ribs (Costine) / Hamburger		-	2 - 3 (media - alta)	15 - 30***	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2 (media)	35 - 50**	3
Cosciotto d'agnello/Stinco		-	2 (media)	60 - 90**	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55**	3
Vegetable gratin (Verdure gratinate)		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 120*	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 120*	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120*	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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





















\*\* Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

\*\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.




Note: La funzione "Torte dolci" del menu Dynamic utilizza solo le resistenze superiore e inferiore, senza ventilazione. Non è richiesto il preriscaldamento del forno.

FUNZIONI						ECO
	Statico	Grigliare	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO
FUNZIONI AUTOMATICHE						
	Primi piatti	Carne	Panetteria	Funzione pizza	Dolci	
ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	

# TABELLA DI COTTURA STEAM+

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	COTTURA (MIN.)	ACCESSORI	ACQUA
PANE	Pane piccolo	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Pane in cassetta	300-500 g	40 - 60		
	Panetteria	500 g-2 kg	50 - 100		
	Baguette	200-300 g	30 - 45		
PASTICCERIA	Biscotti	una teglia	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Pan di spagna	500-700 g	30 - 50		
	Torta di frutta	una teglia	35 - 55		
CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110		200 ml
	Costine	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80		
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140		
PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25		
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35		
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30		
	Pesce intero	600 -1200 g	25 - 45		
VERDURE	Patate arrosto	0,5-1,5 kg	45 - 60		
	Peperoni ripieni	1-2 kg	35 - 55		
	Broccoli arrostiti	0,3-1 kg	30 - 50		
	Zucchine arrostate	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Attivare la funzione STEAM+ a forno freddo. L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

ACCESSORI			
	Teglia Air Fry	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

# MANUTENZIONE E PULIZIA

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.**

**Non utilizzare apparecchi a vapore.**

**Non usare pagliette metalliche,**

**panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.**

**Indossare guanti protettivi.**

**Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di**

**manutenzione.**

**È possibile utilizzare un detergente standard per forni per ammorbidire e rimuovere i residui, rendendo più semplice la pulizia manuale della cavità e degli accessori.**

## SUPERFICI ESTERNE

• Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.

• Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

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

• Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni

modelli.)

• Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

• La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

• Asciugare il profilo inferiore sotto la porta del forno se sono presenti residui d'acqua dopo un ciclo di cottura.

## ACCESSORI

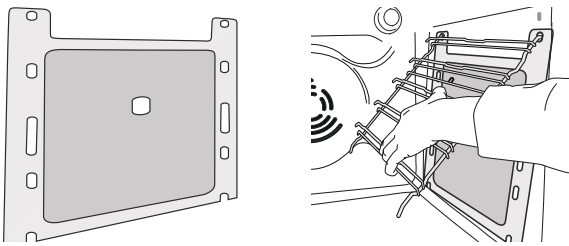
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

## PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

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



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

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

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

## SOSTITUIRE LA LAMPADA

**1.** Scollegare il forno dalla rete elettrica.

**2.** Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.

**3.** Ricollegare il forno alla rete elettrica.

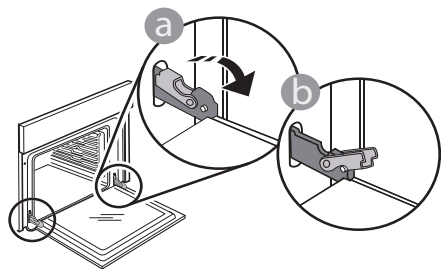
Note: 40 W/230 ~ V tipo G9, lampadine alogene T300°C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. (Regolamento CE 244/2009) Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

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

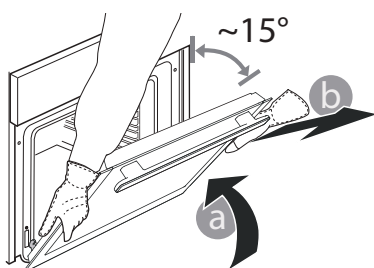
## RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

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



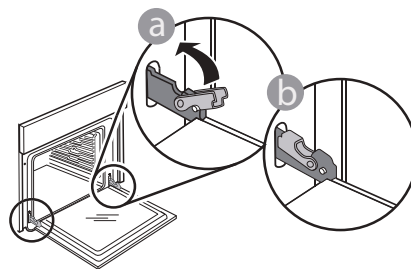
**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

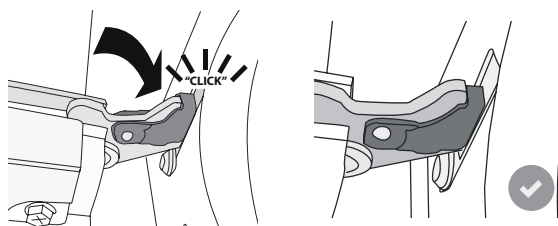


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**4.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.



Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.

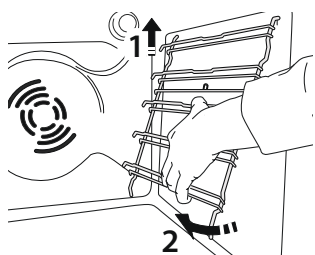


**5.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

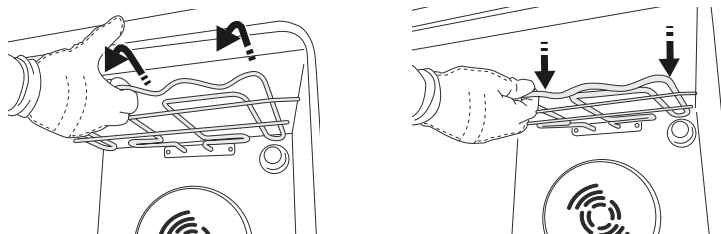
## ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

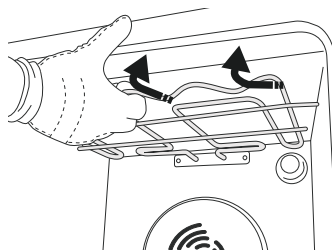
**1.** Rimuovere le griglie laterali.



**2.** Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



**3.** Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

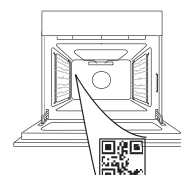


# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center.
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

## Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

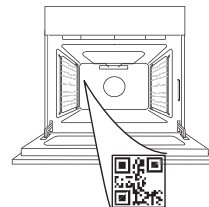
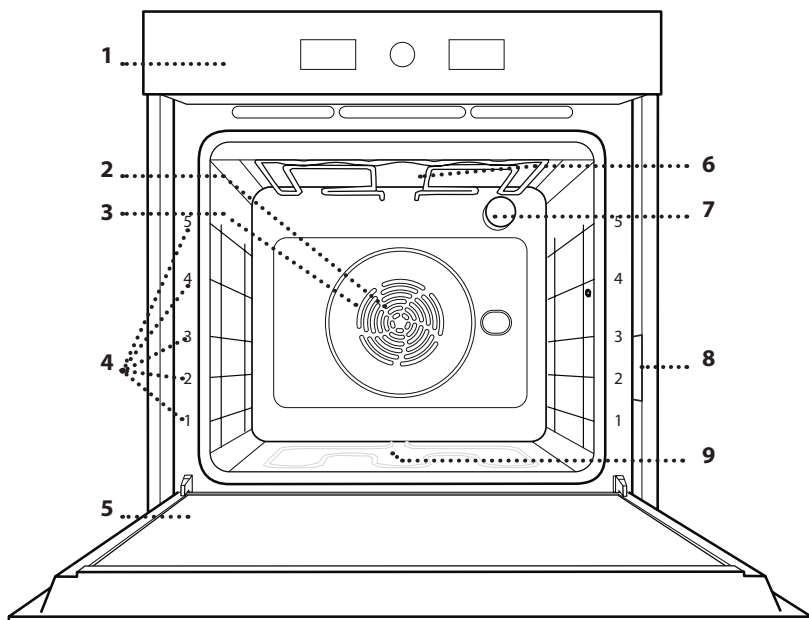
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il nostro sito web [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



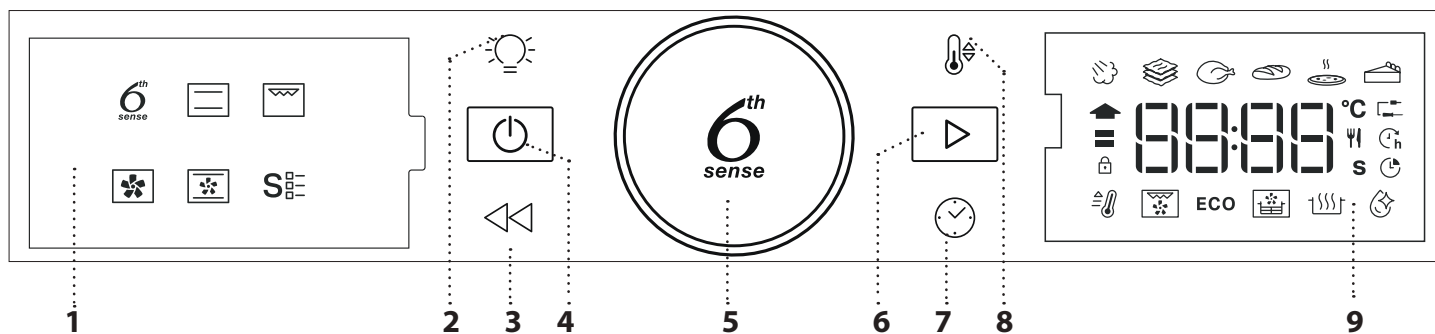
®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza.

**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

**NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ****GAMINIO APRAŠYMAS**

1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinamasis elementas / kepintuvas
7. Lempa
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

**VALDYMO SKYDELIS****1. KAIRYSIS EKTRANAS****2. LEMPUTĖ**

Įjungia/išjungia lemputę.

**3. ATGAL**

Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gaminimo metu.

**4. ON / OFF**

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

**5. SUKAMOJI RANKENĖLĖ**

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. PRADĖTI**

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus arba nustatytą reikšmę.

**7. LAIKAS**

Naudojamas nustatyti laiką arba keisti ir reguliuoti gaminimo laiką.

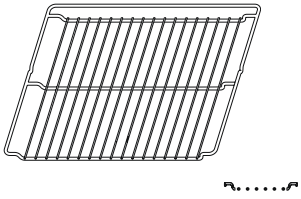
**8. TEMPERATŪRA**

Naudojama nustatyti temperatūrą.

**9. DEŠINYSIS EKTRANAS**

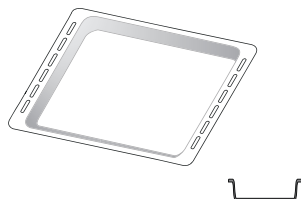
# PRIEDAI

## GROTELIŲ LENTYNA



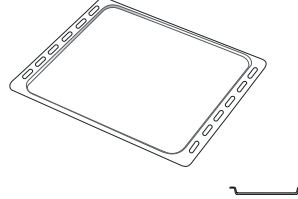
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

## SURINKIMO PADĖKLAS



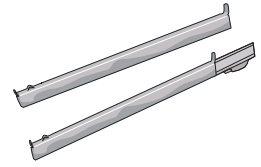
Naudojamas kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

## KEPIMO SKARDA \*



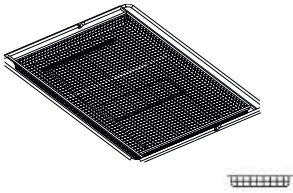
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

## SLANKIOJANČIOS GROTELĖS \*



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

## KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS \*



Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

\* Tik tam tikruose modeliuose

## PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitinkinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

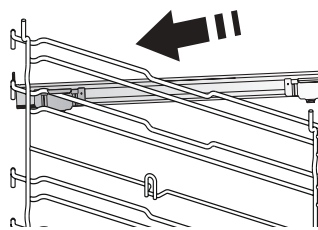
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

## SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti skersines grotelės.

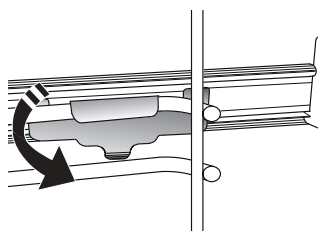
• Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

## SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fikساتorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fikساتorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fikساتoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

# FUNKCIJOS

## „6TH SENSE“

Jos leidžia automatiškai parinkti kepimo būdą ir geriausią temperatūros intervalą visų rūšių maistui (lazanija, mėsa, žuvis, daržovės, pyragai & pyragaičiai, sūrūs pyragaičiai, duona, pica). Norėdami kuo geriau išnaudoti šią funkciją, vadovaukitės gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais.

### STEAM +

Naudodami funkciją „Steam+“ pasieksite puikių rezultatų, nes gaminimo ciklo metu yra naudojami garai. Ši funkcija pasiūlo tinkamiausią temperatūrą ruošiant įvairiausių 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 įpylę 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.

### CASSEROLE (TROŠKINIMAS)

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.

### MĖSA

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėšai.

### BREAD

Ši funkcija automatiškai pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

### PIZZA

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškios ir tolygiai paruduoja.

Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min. (Dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į garantinį aptarnavimą arba [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### PASTRY (PYRAGAIČIAI)

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų pyragams.

## TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

## KEPINTUVAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržovės ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepa mėsa, naudokite surinkimo padėklą, kad į ją tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

## PRIV. ORO SR.

Skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios kepimo temperatūros, kepti keliose lentynose vienu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą. Norėdami pasirinkti tinkamą lygio derinį, vadovaukitės gaminimo lentele.

## KONVEKCINIS KEPIMAS

Naudojama gaminant mėšą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

## SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

### FAST PREHEAT (GREITAS ĮKAITINIMAS)

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

### TURBO GRILL (GREITAS KEPIMAS ANT GROTELIŲ)

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

### ECO EKO CIKLAS \*

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė 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/KONVEKCINIS KEPSNYS

Naudodami specialų orinį kepimo padėklą (pridedamas prie kai kurių modelių) galite kepti bulvytes, vištienos grybukus ir kitus patiekalus naudodami mažiau aliejaus, todėl jie bus maloniai traškūs. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeltant oro cirkuliaciją. Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų 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.

### KILDINIMAS

Optimalus saldžios arba pikantiškos tešlos kildinimas. Kad tešla nesubliūktų, funkcijos neįjunkite, jei orkaitė vis dar karšta pasibaigus kepimo ciklui.


\* 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 rankenėle nustatykite valandą ir paspauskite , kad patvirtintumėte.




Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. **PASUKITE**

rankenėle nustatykite minutes ir paspauskite  patvirtinti.

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 numatytuosius temperatūros matavimo vienetus (°C) ir srovę (16 A).

Kai orkaitė išjungta, paspauskite ir palaikykite 5 sek. .



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite matavimo vienetus, o paspausdami  patvirtinkite.



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę srovę, o paspausdami  patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: 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).

## 3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu.



Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. 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 nustatytumėte funkciją.

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.


# KASDIENIS NAUDOJIMAS

## 1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ


Kai orkaitė išjungta, tik laikas rodomas

ekrane. Palaikykite nuspaudę  ir įjunkite orkaitę. Sukite sukamąją rankenėlę 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 sukamąją rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje pasirinkite iš galimų papildomų funkcijų, o tada paspauskite , kad patvirtintumėte.

## 2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

### TEMPERATŪRA / GARŲ LYGIS



Kai ekrane mirksi piktograma °C/°F, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tęskite nustatymų keitimą (jei yra).



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 paspausdami  arba pasukdami rankenėlę.

### TRUKMĖ




Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą 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 nustatytą gaminimo laiką: Sukdami rankenėlę 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, sukdami rankenėlę 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 išjungiamą: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami  arba  pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite  ir patvirtinkite, kai baigsite.

## 3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

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 nustatytą temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .


Pastaba: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo 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. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite  ir bent penkias sekundes palaikykite .



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: 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 prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Tikimasi, kad dėl aukštesnės "Pizza" ciklo temperatūros bus šiek tiek didesnis aušinimo ventiliatoriaus keliamas triukšmas.

## . EFEKTYVUMĄ

- Pasinaudokite liekamąja šiluma: išjunkite orkaitę likus 5/10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte likusį karštį.
- Laikykite dureles uždarytas: jei įmanoma, kepimo metu neatidarinkite orkaitės durelių, nes taip išeina šiluma.
- Gaminkite didesnes porcijas: orkaitę daugiausia naudokite didesniems patiekalams (pavyzdžiui, daugiau nei 1 kg mėsos) arba didesnėms porcijoms, kad kuo geriau išnaudotumėte suvartojamą energiją.
- Reguliariai valykite durelių sandariklį: švarus sandariklis neleidžia prarasti šilumos ir užtikrina efektyvų maisto ruošimą.
- Iš anksto pakaitinkite tik tada, kai reikia: orkaitę iš anksto pakaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti rekomenduojama patiekalo recepte arba gaminimo lentelėje.
- Rinkitės tamsias kepimo skardas: tamsios skardos geriau sugeria šilumą, todėl kepimas tampa efektyvesnis.
- Planuokite kepimą: ruoškite kelis patiekalus iš eilės, kad išnaudotumėte liekamąją šilumą ir išvengtumėte papildomo išankstinio pakaitinimo.
- Pasirinkite energijos taupymo programą: naudokite specialią EKO programą, kad suvartotumėte mažiau energijos. Papildomos įvestys nurodytos gaminimo lentelėje.
- Išimkite nenaudojamus priedus: išimkite nereikalingus padėklus ar lentynas, kad pagerintumėte šilumos cirkuliacijos efektyvumą ir sumažintumėte gaminio šiluminę talpą.

---

# 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 kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, 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 (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

---

## MEAT (MĖSA)

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. 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 iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio 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 mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem 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. Prireikus, 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 iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinyš iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinių kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

---

## TEŠLOS KILDINIMAS

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.



## RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygus maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karštas oras		
PRIEDAI	 Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

# GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		-	170	30 - 50	2 
		Taip	160	30-50	2 
		Taip	160	30-50	4 1 
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		-	160-200	30-85	3 
		Taip	160 - 200	35 - 90	4 1 
Sausainiai / Pyragėliai		-	160 - 170	20-40	3 
		Taip	150 - 160	20-40	4 
		Taip	150 - 160	20 - 40	4 1 
Bandelės su įdaru		-	180 - 200	30-40	3 
		Taip	180-190	35 - 45	4 1 
		Taip	180-190	35 - 45*	5 3 1 
Morengai		Taip	90	110 - 150	3 
		Taip	90	130 - 150	4 1 
		Taip	90	140 - 160*	5 3 1 
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7-12	2 
		Taip	220-240	20-40	4 1 
		Taip	220-240	25 - 50*	5 3 1 
Duonos kepalas 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Duonelė		-	180-220	30-50	3 
Duona		Taip	180-220	30-60	4 1 
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	2 
		Taip	250	10 - 20	4 1 
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180-190	45-60	2 
		Taip	180-190	45-60	4 1 
		Taip	180-190	45 - 70*	5 3 1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai)		Taip	190-200	20-30	3 
		Taip	180-190	20 - 40	4 1 
		Taip	180-190	20 - 40*	5 3 1 

FUNKCIJOS						
	Conventional	Grilis	Kepinimas didesne galia	Priverstinė oro cirkuliacija	Konvekcinis kepimas	ECO

AUTOMATINĖS FUNKCIJOS					
	Troškinimas	Mėsa	Duona	Picos funkcija	Pyragaičiai

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais		-	190–200	40–80	
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru		-	190–200	25 - 60	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		-	190–200	60 - 90	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		-	200–230	50 - 80 **	
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	90–150	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	
Toast (Skrebutis)		-	3 (aukštas)	3 - 6	
Žuvies filė, kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30***	
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		-	2 - 3 (vidutinio - aukšto lygio)	15 - 30***	
Kepta vištiena 1–1,3 kg		-	2 (vid.)	55 - 70**	
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2 (vid.)	35 - 50**	
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90**	
Keptos bulvės		-	2 (vid.)	35 - 55**	
Daržovių apkepas		-	3 (aukštas)	10–25	
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120*	
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 120*	
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 120*	
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50	
Įdaryti dideli mėsos gabalai	ECO	-	200	80–120*	
Mėsos pjaušniai (triušiena, vištiena, ėriena)	ECO	-	200	50 - 120*	

\* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.





















\*\* Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

\*\*\* Praėjus pusei gaminimo laiko maistą apverskite




Atkreipkite dėmesį: Dinaminio meniu funkcija "Pyragaičiai" naudoja tik viršutinius ir apatinius kaitinimo elementus, be priverstinės oro cirkuliacijos. Jai nereikia orkaitės įkaitinti.

FUNKCIJOS						ECO
	Conventional	Grilis	Kepinimas didesne galia	Priverstinė oro cirkuliacija	Konvekcinis kepimas	ECO
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS						
	Troškinimas	Mėsa	Duona	Picos funkcija	Pyragaičiai	
PRIEDAI						
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens	


**„STEAM +“ GAMINIMO LENTELE**

MAISTO PRODUKTAS	RECEPTAS	KIEKIS	TRUKMĖ (MIN.)	PRIEDAI	VANDUO
BREAD (DUONA)	Duonelės	80–100 g	30–45		100 ml
	Sumušinių kepalukas formoje	300–500 g	40–60		
	Duona	500 g – 2 kg	50–100		
	Prancūziški batonai	200–300 g	30–45		
TEŠLAINIAI	Sausainiai	vienas padėklas	25–35		
	Bandelė	30–60 g	25 - 45		
	Biskv. pyragas	500–700 g	30–50		
	Pyragas	vienas padėklas	35–55		
MĖSA	Kepsnys	1 kg	60–110		200 ml
	Šonkauliukai	500 g – 1,5 kg	50–75		
	Paukštiena	1–1,5 kg	55–80		
	Višta / kalakutas	3 kg	100 - 140		
ŽUVIS	Filė gabaliukai	0,5–2 cm	15–25		
	Filė gabaliukai	2–4 cm	20–35		
	Žuvis	300–600 g	20–30		
	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 padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos
---------	---	--	---

# PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**Prieš vykdami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.**

**Nenaudokite valymo garais įrenginių.**

**Valydami nenaudokite abrazyvių**

**šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.**

**Mūvėkite apsaugines pirštines.**

**Prieš vykdant bet kokius**

**priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.**

**Galima naudoti įprastą orkaitės valiklį, kuris padės suminkštinti ir pašalinti likučius, taip palengvinant rankinį orkaitės vidaus ir priedų valymą.**

## ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

## VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Įjungę „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

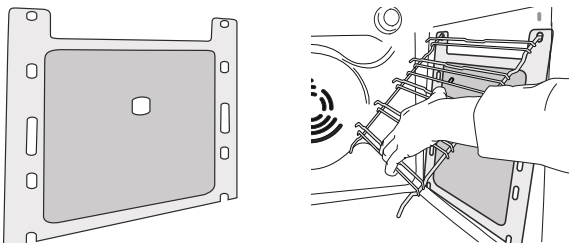
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Nevalykite maisto zondo ir mėsos zondo (jei yra) indaplovėje. Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

## KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIOSE)

Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaimine nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitikinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.



Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo 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 atvės, ir tik tada pašalinkite maisto likučius nebraižančia kempine.

Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršius, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

## LEMPUTĖS KAITIMAS

- 1.** Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
- 2.** Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
- 3.** Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

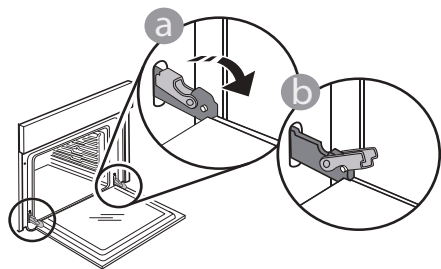
Atkreipkite dėmesį: 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C halogeninės lemputės.

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. (EB reglamentas 244/2009) Lemputės galima įsigyti mūsų garantinio aptarnavimo tarnyboje.

Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

## DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

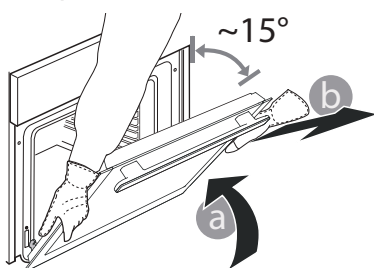
**1.** Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



**2.** Uždarykite dureles.

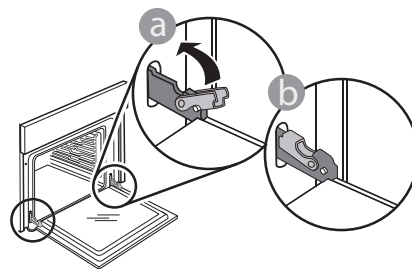
Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

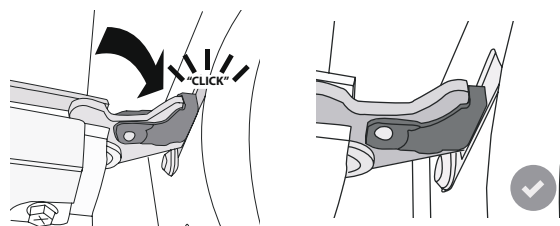


**3.** Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

**4.** Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksiatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksiatoriai yra tinkamoje padėtyje.

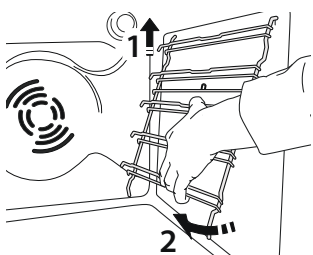


**5.** Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

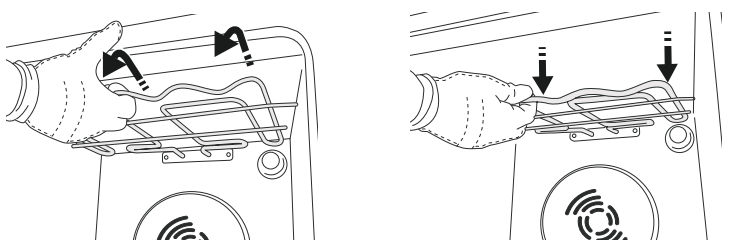
## NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIOSE)

**1.** Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



**2.** Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.



**3.** Norėdami kaitinamąjį elementą gražinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



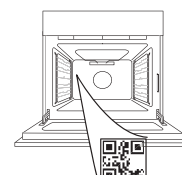
# TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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 skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į skambučių centrą
Kepimo ciklas su zondų baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto termometras nėra tinkamai prijungtas.	Patikrinkite maisto zondo prijungimą

**Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:**

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankymas mūsų svetainėje [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

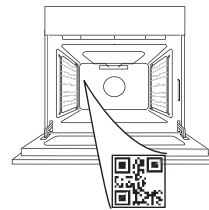




**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!**

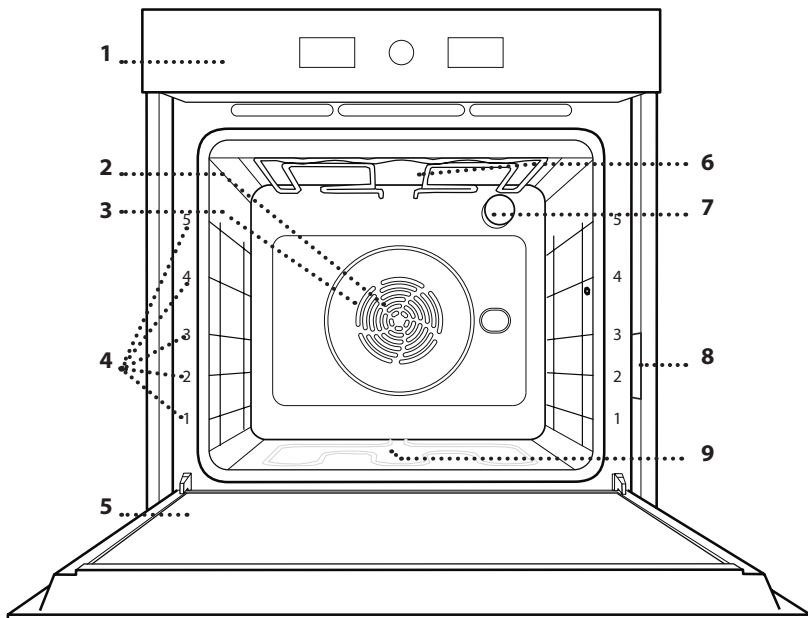
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS**



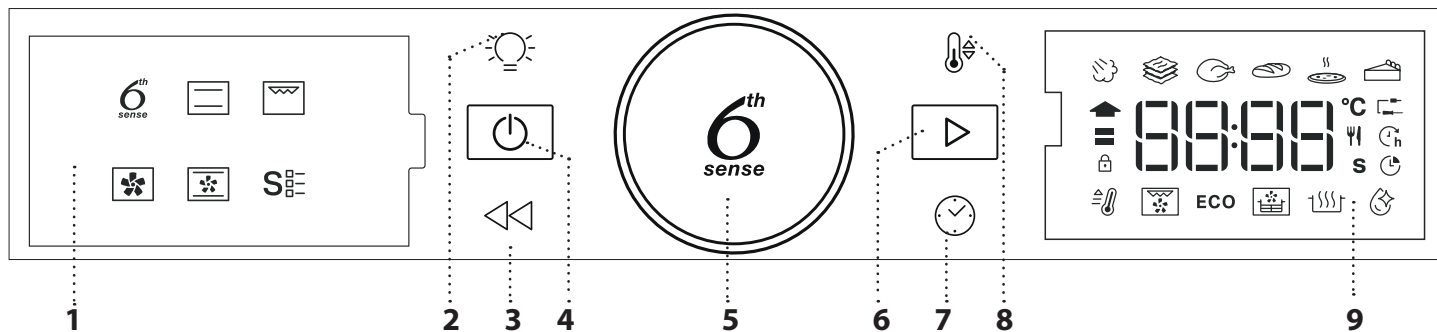
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

## IZSTRĀDĀJUMA 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 (neņņemiet)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

## VADĪBAS PANELIS



### 1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

#### 2. APGAISMOJUMS

Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.

#### 3. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

#### 4. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

### 5. GROZĀMPOGA

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet, lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

### 6. SĀKT

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumusvai iestatītu vērtību.

#### 7. TIME

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī pielāgotu gatavošanas laiku.

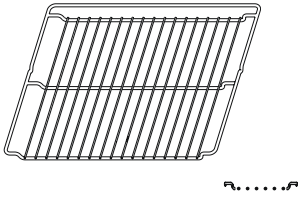
#### 8. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

#### 9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

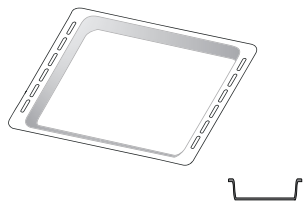
# PIEDERUMI

## STIEPĻU PLAUKTS



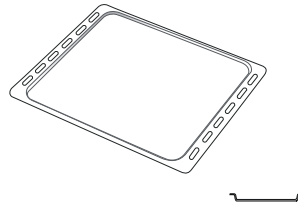
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

## ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



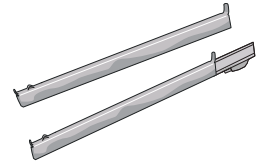
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

## CEPEŠPANNA \*



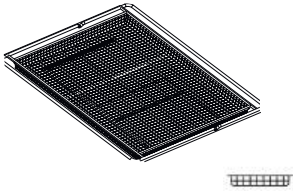
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

## SLĪDOŠĀS SLIECES \*



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

## CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE\*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

\* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

## STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

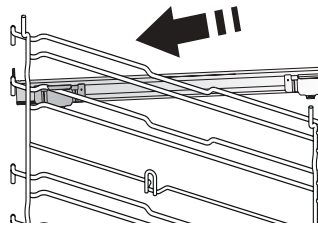
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

## PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

• Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

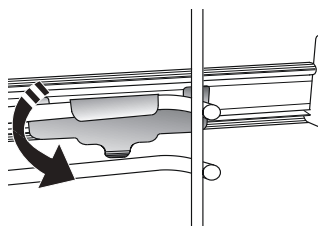
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slidošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

## FUNCTIONS (FUNKCIJAS)

### 6TH SENSE

Tas ļauj automātiski izvēlēties gatavošanas metodi un labāko temperatūras diapazonu visu veidu ēdieniem (lzanja, gaļa, zivis, dārzeņi, kūkas un konditorejas izstrādājumi, sālās kūkas, maize, pica). Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem ēdienu gatavošanas tabulā.

#### STEAM + (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 aktivizējiet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta, kā arī pēc dzeramā ūdens ielešanas nodalījuma apakšā.

Piezīme: Ieteicamais ūdens daudzums pārsniedz dobuma reljefa ietilpību, bet cepeškrāsns apakšdaļa ir paredzēta, lai efektīvi pārvaldītu ieteicamo lieko ūdeni.

#### CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ)

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

#### MEAT (GAĻA)

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi gaļas ēdienu pagatavošanai.

#### MAIZE

Šī funkcija automātiski iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

#### PIZZA (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. (Saistībā ar pasūtījumiem un informāciju sazinieties ar pēcpārdošanas nodaļu [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

#### PASTRY (MĪKLAS)

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu kūku veidu pagatavošanai.

#### GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

#### GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet noteikoplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplju

plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.



#### FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA PLŪSMA)

Dažādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra vairākos līmeņos vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem. Lai izvēlētos pareizo līmeņu kombināciju, skatiet gatavošanas tabulu.



#### CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.



#### ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

##### ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

##### TURBO GRILL (TURBO GRILS)

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplju plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

##### ECO EKO CIKLS \*

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo EKO CIKLA funkciju, 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.



#### AIR FRY (CEPŠANA AR GAISU)/CONVECT ROAST (KONVEKCIJAS CEPŠANA)

Izmantojot īpašu cepšanas ar gaisu paplāti (pieejama dažiem modeļiem), varat pagatavot frī 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 mājputnu, kartupeļu un dārzeņu cepšanas rezultātus saskaņā ar gatavošanas tabulas ieteikumu. Šīs receptes var pagatavot, izmantojot standarta cepšanas paplāti.

##### RAUDZĒŠANA

Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

\* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

# PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


## 1. IESTATIET LAIKU

Pirmo reizi ieslēdzot krāsni, jums būs jāiestata laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas:


Pagrieziet

slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.




Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.

Pagrieziet

slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.


Lūdzu, ņemiet 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 mērvienības, temperatūru (°C) un nominālo strāvu (16 A).

Kad krāsns ir izslēgta, nospiediet  un turiet to vismaz 5 sekundes.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu mērvienību, un nospiediet , lai apstiprinātu.



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo strāvu, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet 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).

## 3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli.



Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsni 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, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

# LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI


## 1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai laiks. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni. 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.

### TEMPERATŪRA/TVAIKA LĪMENIS



Kad displejā mirgo ikona °C/°F, 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, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot  vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

### DARBĪBAS LAIKS




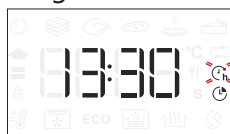
Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.


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, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, 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 iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.






Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.

Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.





Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas 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 nospiegt 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 atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot

Lūdzu, ņemiet vērā: levietaojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, izmantojot slēdzi.

## 5. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

## 6. BLOĶĒŠANA

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 krāsnī jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot .

## . PIEZĪMES

- Nepārklājiet 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.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanas ventilatora troksni.

## . ENERGOEFEKTIVITĀTES PIEZĪMES

- Izmantojiet atlikušā siltuma priekšrocības: 5–10 minūtes pirms gatavošanas beigām izslēdziet cepeškrāsnī, lai izmantotu atlikušo siltumu.
- Turiet durvis aizvērtas: ja iespējams, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis, jo tādējādi izplūst siltums.
- Gatavojiet lielākas porcijas: cepeškrāsnī izmantojiet galvenokārt lielākiem ēdieniem (piemēram, gaļai virs 1 kg) vai lielākām porcijām, lai maksimāli izmantotu patērēto enerģiju.
- Regulāri tīriet durvju blīvējumu: tīrs blīvējums novērš siltuma zudumus un nodrošina efektīvu gatavošanu.
- Uzkarsējiet tikai pēc vajadzības: iesildiet cepeškrāsnī tikai tad, ja to iesaka recepte vai gatavošanas tabula.
- Izvēlieties tumšus cepšanas paplātes: tumšās paplātes labāk absorbē siltumu, tādējādi uzlabojot gatavošanas efektivitāti.
- Plānojiet ēdiena gatavošanu: gatavojiet vairākus ēdienus pēc kārtas, lai izmantotu atlikušo siltumu un izvairītos no papildu uzsildīšanas.
- Izvēlieties enerģijas taupīšanas programmu: izmantot īpašo ECO programmu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Papildu ievades skatiet gatavošanas tabulā.
- Izņemiet neizmantotos piederumus: izņemiet paplātes vai restes, kas nav nepieciešamas, lai uzlabotu siltuma cirkulācijas efektivitāti un samazinātu produkta siltuma kapacitāti.

# NODERĪGI PADOMI

## KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena 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 atstājiet 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, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu 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 tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

## DESERTS

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtojiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, 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 „Cepšana ar konvekciju”. 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.

# CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTI PRODUKTI	Saldēti fri kartupeļi		650 - 850g	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	 
DĀRZENĪ	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	 
	Mājās gatavoti fri 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 spārniņi		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 ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Air Fry		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

# GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Leavened cakes (Rauga mīklas izstrādājumi)/biskvītkūka		-	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	4  1
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Jā	160 - 200	35 - 90	4  1
Cepumi / kūciņas		-	160 - 170	20-40	3
		Jā	150 - 160	20-40	4
		Jā	150 - 160	20 - 40	4  1
Choux buns (Vēja kūkas)		-	180 - 200	30-40	3
		Jā	180-190	35 - 45	4  1
		Jā	180-190	35 - 45*	5  3  1
Bezē		Jā	90	110 - 150	3
		Jā	90	130 - 150	4  1
		Jā	90	140 - 160*	5  3  1
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7-12	2
		Jā	220 - 240	20-40	4  1
		Jā	220 - 240	25-50*	5  3  1
Maizes klaips 0,5 kg		-	180 - 220	50-70	2
Maizītes		-	180 - 220	30 - 50	3
Maize		Jā	180 - 220	30-60	4  1
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	2
		Jā	250	10 - 20	4  1
Pīrādžiņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45-60	2
		Jā	180-190	45-60	4  1
		Jā	180-190	45 - 70*	5  3  1
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (kārtainās mīklas cepumi)		Jā	190-200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20-40	4  1
		Jā	180-190	20 - 40*	5  3  1

FUNKCIJAS						
	Standarta režīms	(Grilēšana)	Papildu grilēšana	Piespiedu gaisa cirkulācija	Konvekcijas cepšana	ECO

AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS					
	Casserole (Gatavošana katlā)	Gaļa	Maize	Picas funkcija	Mīklas izstrādājumi

PIEDERUMI					
	Stieplu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz Notekplāte/cepešpanna vai stieplu plaukta	cepešpanna uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
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	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30***	
Desas/kebabi/riņņas/kebabs		-	2–3 (Vidējs – Augsts)	15 - 30***	
Cepta vista 1–1,3 kg		-	2 (Vid.)	55-70**	
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vid.)	35 - 50**	
Jēra stilbs / Shanks (apakšstilbs)		-	2 (Vid.)	60 - 90**	
Cepti kartupeļi		-	2 (Vid.)	35 - 55**	
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	3 (augsts)	10–25	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/ lazanja (3. līmenis)/gaļa (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	
Stuffed roasting joints (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 pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

\*\*\* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi.




Lūdzu, ņemiet vērā! Dinamiskās izvēlnes "Konditorejas izstrādājumu" funkcija izmanto tikai augšējos un apakšējos sildelementus bez piespiedu gaisa cirkulācijas. Cepeškrāsns priekšsildīšana nav nepieciešama.

FUNKCIJAS						
	Standarta režīms	(Grilēšana)	Papildu grilēšana	Piespiedu gaisa cirkulācija	Konvekcijas cepšana	ECO
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS						
	Casserole (Gatavošana katlā)	Gaļa	Maize	Picas funkcija	Miklas izstrādājumi	
PIEDERUMI						
	Stieplu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz Notekplāte/cepešpanna vai stieplu plaukta	cepešpanna uz stieplu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens	


**GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+**

PRODUKTI	RECEPTĒ	DAUDZUMS	TIME (MIN.)	PIEDERUMI	ŪDENS
MAIZE	Smalkmaizītes	80-100 g	30-45		100 ml
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40-60		
	Maize	500g-2 kg	50-100		
	Bagetes	200-300 g	30-45		
SMALKMAIZĪTES	Cepumi	viena panna	25-35		
	Mafini	30-60 g	25 - 45		
	Biskvītkūka	500-700 g	30 - 50		
	Pirāgi	viena panna	35 - 55		
GAĻA	Cepetis	1 kg	60-110		200 ml
	Riņņas	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Vista	1-1,5 kg	55 - 80		
	Vista/Tītars	3 kg	100-140		
ZIVS	Zivs steiks	0,5-2 cm	15-25		
	Zivs steiks	2-4 cm	20 - 35		
	Vesela zivs	300- 600 g	20 - 30		
	Vesela zivs	600 -1200 g	25 - 45		
DĀRZEŅI	Cepti kartupeļi	0,5-1,5 kg	45-60		
	Pildīta paprika	1-2 kg	35 - 55		
	Cepti brokoļi	0,3-1 kg	30 - 50		
	Cepti cukini	0,5-1,5 kg	30 - 50		

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	Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

# APKOPE UN TĪRĪŠANA

**Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi. Neizmantojiet tvaika tīrītājus. Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas**

**līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas. Uzvelciet aizsargcimdus. Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.**

**Var izmantot parastu cepeškrāsns tīrīšanas līdzekli, lai mikstinātu un noņemtu atlikumus, tādējādi atvieglojot iekšpuses un piederumu manuālu tīrīšanu.**

## ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.
- Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

## IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist 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 durvis var izņemt.
- Izžāvējiet apakšējo profilu zem cepeškrāsns durvīm, ja pēc gatavošanas cikla ir ūdens paliekas.

## PIEDERUMI

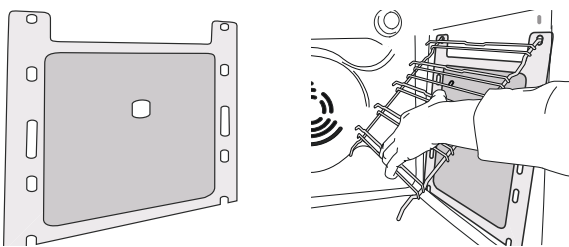
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimds, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

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 PLĀTŅU TĪRĪŠANA

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšējie āķi ir ieāķēti attiecīgajos plātņu caurumos.



Lai nodrošinātu labāko katalītisko plātņu paštīrošo īpašību sniegumu, krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju „Convection Bake”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštīrošās īpašības. Ja nepieciešama plātņu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēc pārdošanas servisu.

## SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

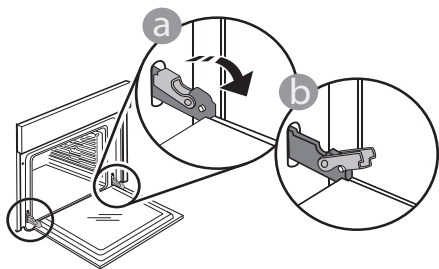
Lūdzu, ņemiet vērā: 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C halogēnlampas.

Cepeškrāsnī izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. (EK Regula 244/2009) Spuldzes ir pieejamas mūsu pēc pārdošanas apkalpošanas dienestā.

Izmantojot halogēnspuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

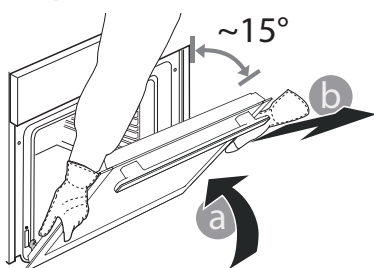
## DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

**1.** Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



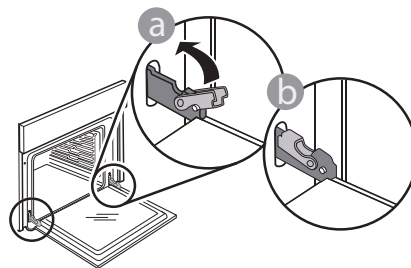
**2.** Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

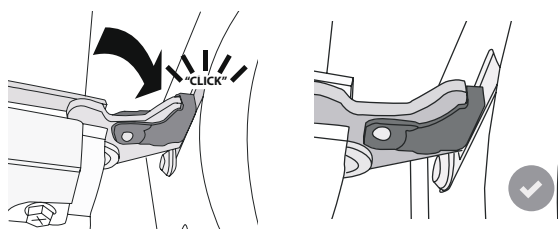


**3.** Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

**4.** Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārļieciniet, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

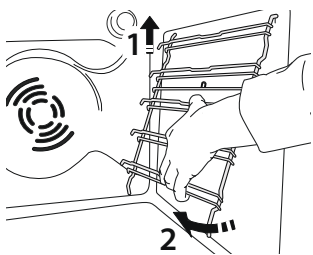


**5.** Pamēģiniet aizvērt durvis un pārļieciniet, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

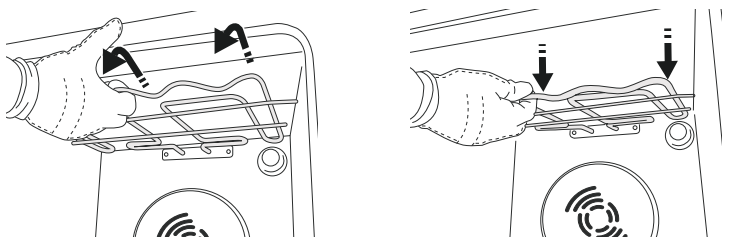
## NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

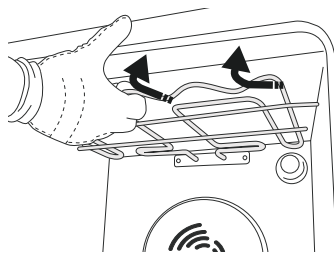
**1.** Izņemiet malējās plauktu stiprinājumus.



**2.** Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.



**3.** Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārļieciniet, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.

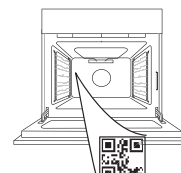


# PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	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
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruna numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

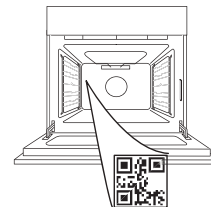


®/TM/© 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.



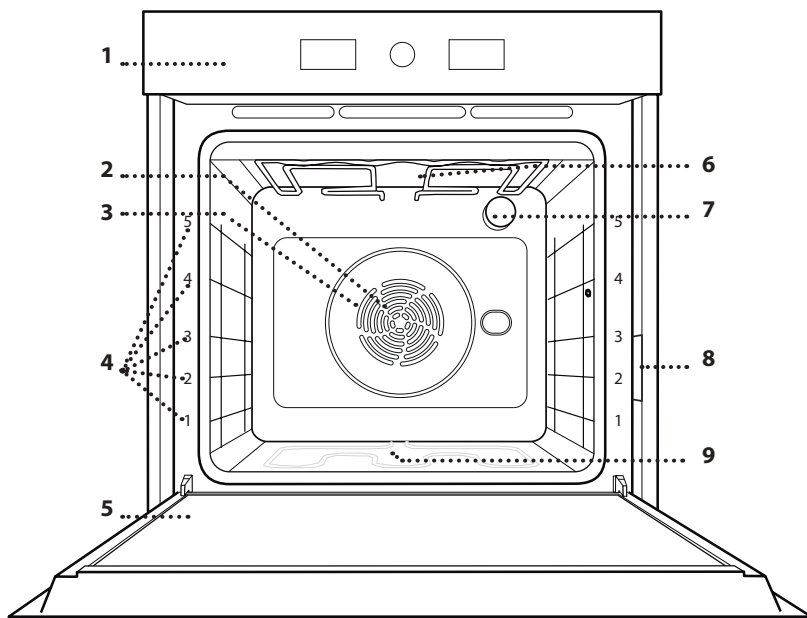
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**  
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**



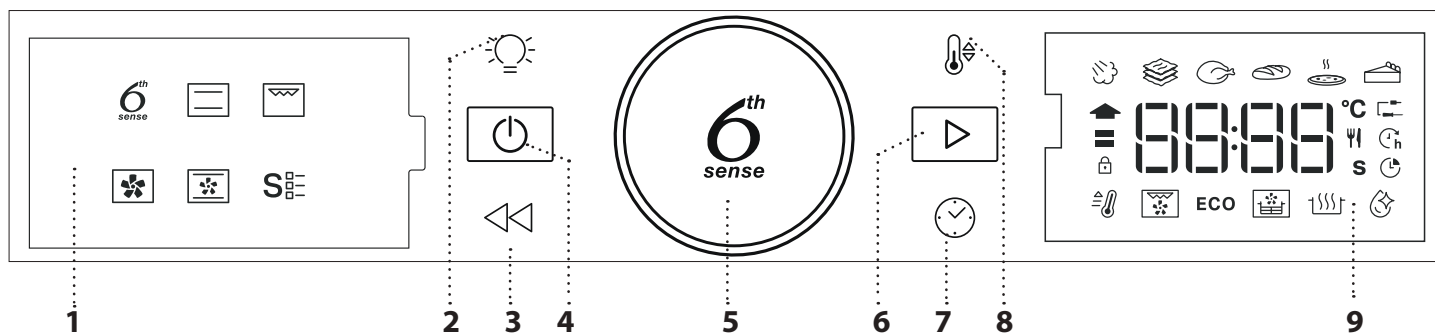
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

## PRODUCTBESCHRIJVING



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

## HET 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

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

### 6. START

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

#### 7. TIJD

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

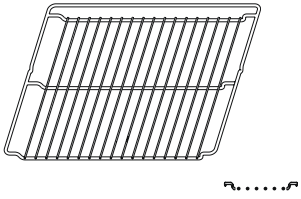
#### 8. TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

#### 9. RECHTER DISPLAY

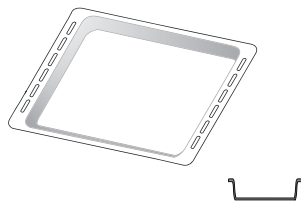
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



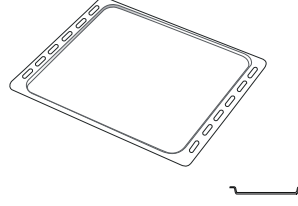
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

## LEKBAKJE



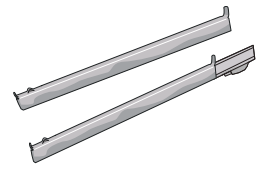
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT \*



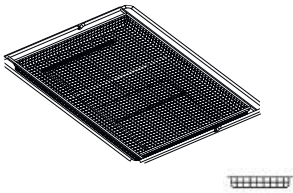
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

## AIR FRY-LADE \*



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 aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.

\*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSSEN

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

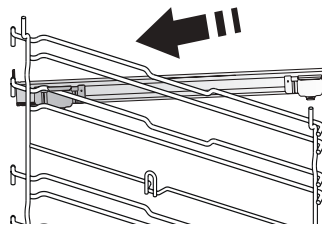
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

## DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN

• 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.

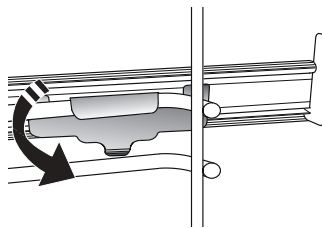
• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

## DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)



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

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. 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

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

### STEAM+

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 waterhoeveelheid overschrijdt de embossementcapaciteit van de caviteit, maar de bodem van de oven is ontworpen om het geadviseerde teveel aan water efficiënt te beheren.

### STOOFSCHOTELS

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 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 accessoire Pizza Stone WPro en 30 minuten voorverwarmt, kunt u een pizza bakken in 5-8 minuten. (Neem voor bestellingen en informatie contact op met de klantenservice of [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### GEBAK

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 steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. 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.

## TURBOHETELUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende plateaus 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 BEREIDINGSFUNCTIES

### SNEL VOORVERW.

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 het 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/CONVECT BRAADSTUK

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.

### RISING (RIJZEN)

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

\* 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.





De twee cijfers voor het uur beginnen te knipperen: Draai de

knop om de uren in te stellen en druk op  om te bevestigen.



De twee cijfers voor de minuten beginnen te knipperen. Draai 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 standaardeenheid van meting, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) wijzigen.

Houd  minstens 5 seconden ingedrukt bij uitgeschakelde oven.



Draai de selectieknop om de eenheid te kiezen en druk vervolgens op  om te bevestigen.



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

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.

### 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 "Turbohetelucht" 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 .



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




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 / STOOMNIVEAU



When the °C/°F 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).


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 op .

om te bevestigen en 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 die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: Draai de knop om de uren 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.



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

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 in de bereidingstabel staat vermeld.

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

Druk op  of  om de BV-instellingen voor temperatuur en bereidingstijd te wijzigen. Druk op  om te bevestigen als 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 voorverwarmfase 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. VERGREDELING

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



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

## . 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 Pizza-cyclus wordt een iets hoger geluid van de koelventilator verwacht.

## . OPMERKINGEN OVER ENERGIE-EFFICIËNTIE

- Maak gebruik van restwarmte: schakel de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit om de restwarmte te benutten.
- Houd de deur gesloten: probeer indien mogelijk de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, omdat er dan warmte ontsnapt.
- Bereid grotere porties: gebruik de oven vooral voor grotere gerechten (bijvoorbeeld vlees van meer dan 1 kg) of grotere porties, zodat u de energie zo goed mogelijk benut.
- Reinig het deurrubber regelmatig: een goede afsluiting voorkomt warmteverlies en zorgt voor een efficiënte bereiding.
- Verwarm de oven alleen voor als dat nodig is: verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of de bereidingstabel wordt aanbevolen.
- Kies donkere bakplaten: donkere bakplaten nemen warmte beter op, zodat de bereiding efficiënter verloopt.
- Plan de bereiding: bereid meerdere gerechten achter elkaar om de restwarmte te benutten en extra voorverwarmen te vermijden.
- Kies het energiebesparingsprogramma: gebruik het speciale ECO-programma voor een lager energieverbruik. Zie de bereidingstabel voor aanvullende informatie.
- Verwijder ongebruikte accessoires: verwijder bakplaten of roosters die u niet nodig hebt. Dit verbetert de warmtecirculatie en verlaagt de warmtecapaciteit van het product.

---

## 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 TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" 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 druppan 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 "opzwellt" 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 vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". 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.















































































# 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 gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.






FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Air fry-lade	 Ovangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	Bereidingstijd	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  
Soesjes		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Meringues		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7-12	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Heel brood 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Broodjes		-	180 - 220	30 - 50	3 
Brood		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4 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   
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   

FUNCTIES	 Statisch	 Grill	 Turbo Grill	 Turbohetelucht	 Convectiebakken	 ECO
----------	--	---	---	---	---	---

AUTOMATISCHE FUNCTIES	 Stoofschotels	 Gebraden vlees	 Brood	 Pizza-functie	 Gebak en taarten
-----------------------	---	--	---	---	--

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

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	Bereidingstijd	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lasagne/Hartige taartjes		-	190 - 200	40 - 80	3
Gebakken Pasta/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kip / konijn / eend 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkoen / gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30***	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30***	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70**	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50**	3
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90**	3
Geb. aardappelen		-	2 (Medium)	35 - 55**	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 120*	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 120*	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50	4 1
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120*	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 120*	3

\* 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.

Let op: De dynamische menu-functie gebak gebruikt alleen de bovenste en de onderste verwarmingselementen zonder heteluchtcirculatie. It doesn't require preheating.




FUNCTIES						ECO
	Statisch	Grill	Turbo Grill	Turbohetelucht	Convectiebakken	ECO
AUTOMATISCHE FUNCTIES						
	Stoofschotels	Gebraden vlees	Brood	Pizza-functie	Gebak en taarten	
ACCESSOIRES						
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	



## BEREIDINGSTABEL STEAM+

GERECHT	RECEPT	HOEEVEELHEID	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		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Luchtige cake	500-700 g	30 - 50		
	Taart	één schaal	35 - 55		
VLEES	Braadstuk	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		
	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		
	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

# 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. Het is mogelijk om een standaard ovenreiniger te gebruiken om resten los te weken en te verwijderen, waardoor het handmatig reinigen van de ovenruimte en accessoires gemakkelijker wordt.

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- 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 kookcyclus.

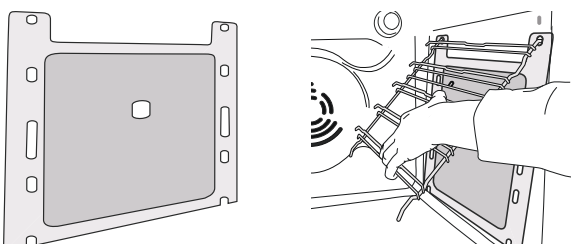
## ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser. De air fry-tray (indien aanwezig) kan in de vaatwasser gereinigd worden.

## 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 panelen raden we aan de oven te verwarmen tot 200 °C gedurende ongeveer een uur, met de functie "Convectiebakken". 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

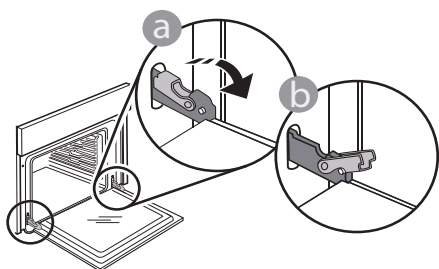
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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

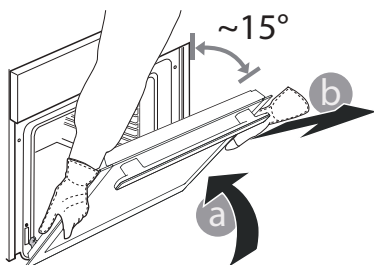
De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting. (EC-Richtlijn 244/2009) De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

## 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.



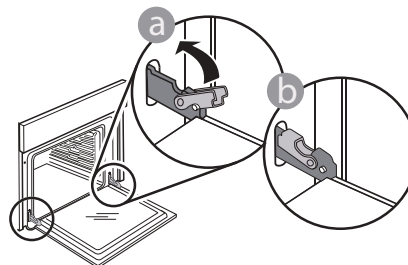
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



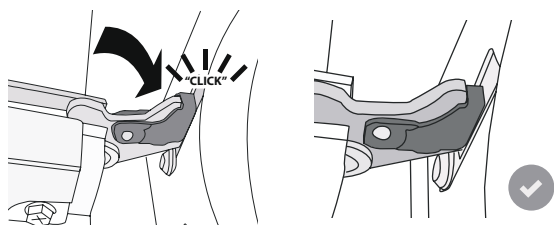
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

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.

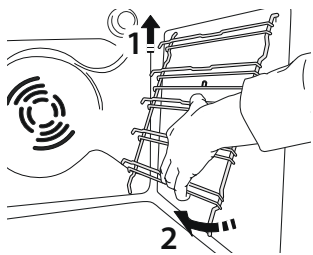


5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

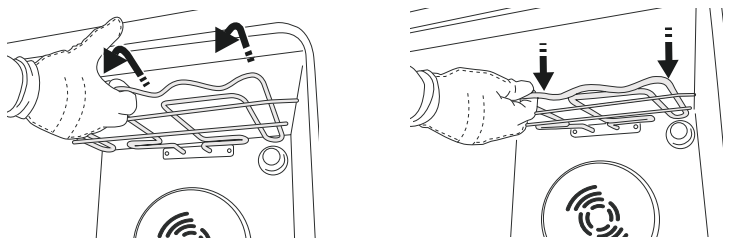
## BRENG HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG

(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

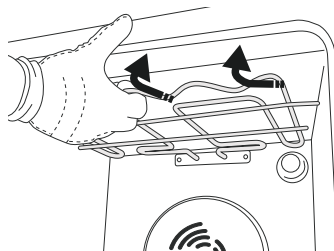
1. Verwijder de laterale roostergeleiders.



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.



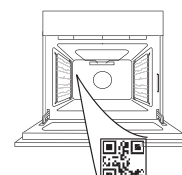
## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Solution
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](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.



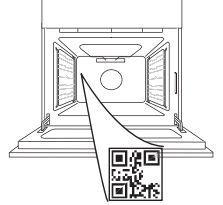
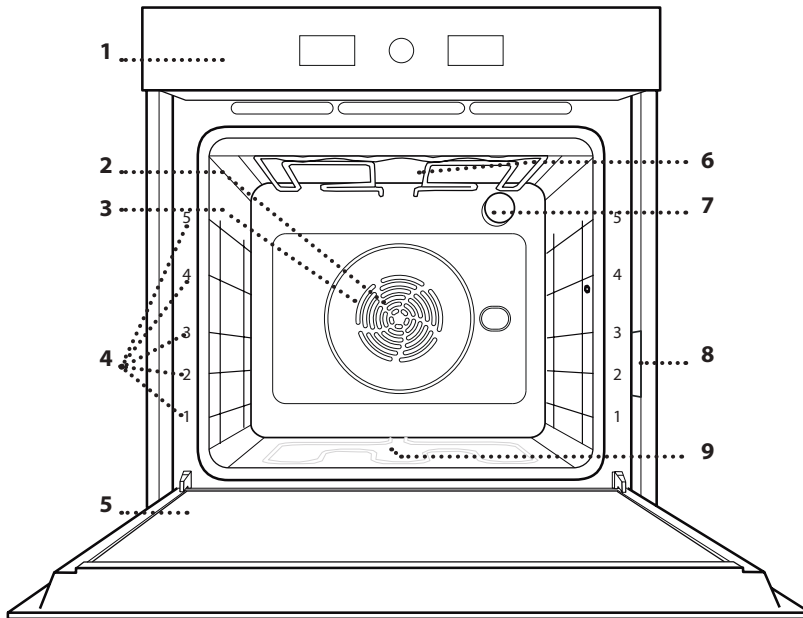
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

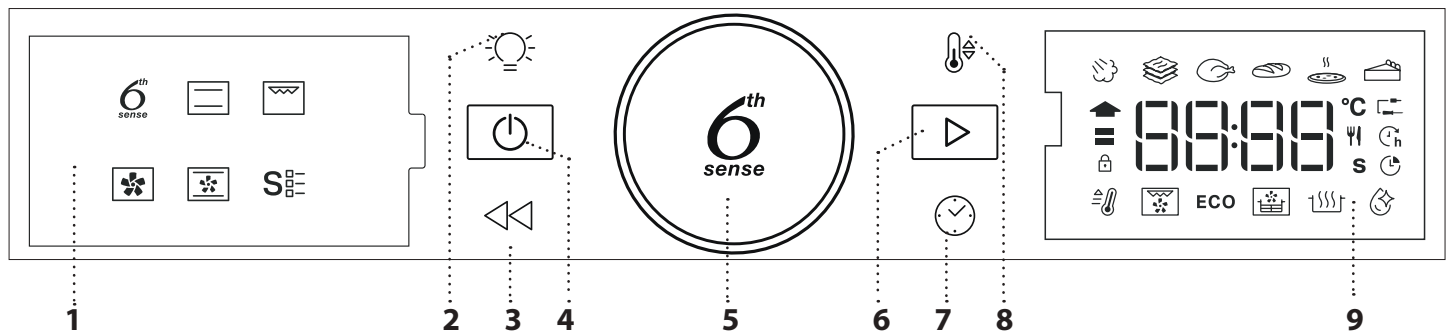


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ  
APPARATET FOR Å FÅ  
YTTERLIGERE INFORMASJON

**PRODUKTBEKRIVELSE**

1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement / grill
7. Lyspære
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunnen (non-visible)

**KONTROLLPANEL****1. VENSTRE DISPLAY****2. LYS**

For å slå lampen på/av.

**3. TILBAKE**

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

**4. PÅ/AV**

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

**5. DREIEBRYTER**

Drei på knotten for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene. Trykk for å velge, stille inn, få tilgang til, og bekrefte funksjoner og parametere og så starte stekeprogrammet.

**6. START**

For å starte funksjoner og bekrefte innstillinger, eller en innstilt verdi.

**7. TID**

For å stille inn klokken samt stille inn eller endre tilberedningstiden.

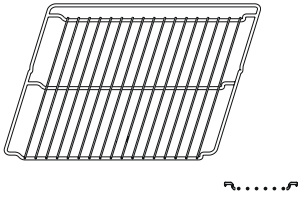
**8. TEMPERATUR**

For innstilling av temperaturen.

**9. HØYRE DISPLAY**

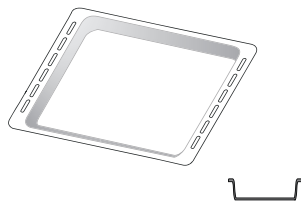
# TILBEHØR

## RIST



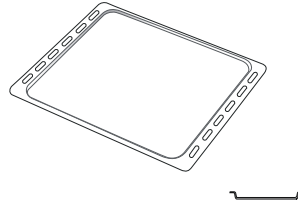
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

## LANGPANNE



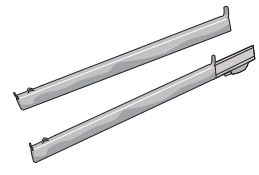
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

## BAKEBRETT \*



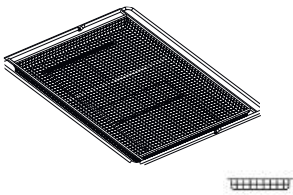
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

## GLIDESKINNER \*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

## AIR FRY-BRETT\*



Brukes ved tilberedning av mat med Air Fry-funksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

## SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

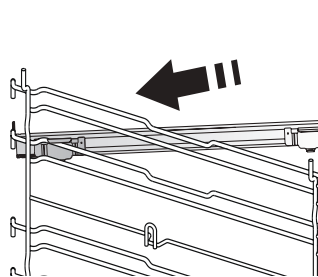
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

## FJERNING OG MONTERING AV GLIDESKINNENE

• For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Rillenes spor kan nå fjernes.

• For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de på plass i det nedre feste.

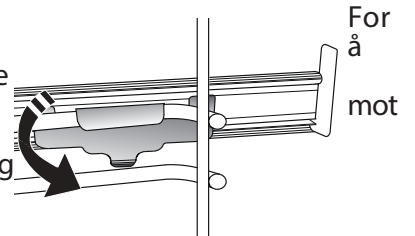
## SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS TIL STEDE)



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.

feste rillen presses nedre del av klipsen hardt rillen. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.



Vennligst merk deg: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

## FUNCTIONS (FUNKSJONER)

### 6TH SENSE

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (lasagne, kjøtt, fisk, grønnsaker, kaker og bakst, salte paier, brød, pizza). For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen.

#### DAMP +

Damp+ funksjonen gjør det mulig å oppnå utmerkede resultat takket være dampen til stede i tilberedningssyklusen. Denne funksjonen styrer automatisk den ideelle temperaturen ved tilberedning av et bredt utvalg av oppskrifter; Tilberedningstidene og vannmengden (100 / 200 ml) til hovedrettene er vist i den relative koketabellen, som du kan finne på nettet. Dampfunksjonen må alltid aktiveres når ovnen er kald, etter å ha hellet drikkevann i bunnen av ovnsrommet.

Merk: Den anbefalte vannmengden overskrider hulrommets pregingskapasitet, men bunnen av ovnen er utformet for å håndtere det anbefalte vannoverskuddet på en effektiv måte.

#### GRYTERETT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for pastaretter.

#### KJØTT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for kjøtt.

#### BRØD

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer brød.

#### PIZZA

Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant. Den dedikerte tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.

Ved å kombinere denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarme i 30 minutter kan du steke en pizza på 5-8 min. (For bestillinger og informasjon, kontakt ettersalgsservicen eller [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

#### BAKVERK

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer kake.

#### TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

#### GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte

grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

#### TVUNGEN LUFT

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på flere høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Se tilberedningstabellen for valg av riktig nivåkombinasjon.

#### KONVEKSJONSBAKING

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

#### SPESIAL FUNKSJONER

##### HURTIGFORVARMING FREMSPOLING

For hurtig forvarming av ovnen.

##### TURBO GRILL

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

##### ECO ECO-SYKLUS\*

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når Eco-syklusen er bruk, vil lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

##### LUFTSTEKING/KONVEKTERT STEKING

Ved å bruke det dedikerte frityrstekebrettet (følger med noen modeller) kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og mer ved å bruke mindre olje, noe som resulterer i en behagelig sprøhet. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftstek Cooking Table for best mulig resultat.

Alternativt kan denne funksjonen brukes til å oppnå gode stekeresultater på kjøtt og fjærkre, poteter og grønnsaker, i henhold til anbefalingene i steketabellen. Disse oppskriftene kan tilberedes med vanlig stekebrett.

##### RISING (HEVING)

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.


\* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

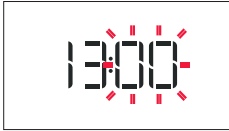
# FØRSTE GANGS BRUK


## 1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn klokken når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke: Vri på bryteren for å stille inn timen, og trykk på  for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Snu bryteren for å stille inn minuttene, og trykk på  for å bekrefte.

Vennligst merk: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold nede  i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.


Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

## 2. INNSTILLINGER


Dersom det er nødvendig, kan du endre på standard måleenhet, temperatur (°C) merkestrøm (16 A).

Med avslått ovn, trykk og hold nede  i minst 5 sekund.



Vri på bryteren for valg for å velge måleenheten, trykk deretter på  for å bekrefte.



Vri på bryteren for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter på  for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 A).

## 3. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt.



Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (tvungen luft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking).

Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.


Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

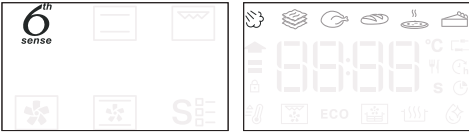
# DAGLIG BRUK


## 1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun klokken på display. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen. Vri på roteringsbryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på  for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.




Vri på dreiebryteren for å velge blant de tilgjengelige delfunksjonene på det høyre displayet, og trykk deretter på  for å bekrefte.

## 2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.


### TEMPERATUR / DAMPNIVÅ



Når ikonene for °C/°F blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter  for å bekrefte og fortsett å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).



Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.




Merk: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke på  eller ved å skru på bryteren direkte.



### VARIGHET




Når  ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter  for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt: Trykk  for å bekrefte og starte funksjonen. I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere


en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : Vri på bryteren for å endre timen og trykk  for å bekrefte.

## INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens  ikonet blinker.






Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter  for å bekrefte og start funksjonen.

Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.




Vennligst merk deg: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovn vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk  eller  for å endre innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk  for å bekrefte når du er ferdig.

## 3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Du kan trykke og holde nede  når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.


## 4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.


Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker å nå ved å benytte bryteren.


## 5. ENDT STEKING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.




For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

## 6. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold inne  i minst fem sekunder.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

## MERKNADER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høyere temperaturen i Pizza-syklusen forventes det noe høyere støy fra kjøleviften.

## NOTATER OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytte av restvarmen: slå av ovnen 5/10 minutter før steketiden er over for å utnytte restvarmen.
- Hold døren lukket: unngå om mulig å åpne ovnsdøren under tilberedningen, da dette fører til at varmen slipper ut.
- Lag større porsjoner: bruk ovnen hovedsakelig til større retter (f.eks. kjøtt over 1 kg) eller større porsjoner, for å få mest mulig ut av energien som brukes.
- Rengjør dørtetningen regelmessig: en ren forsegling forhindrer varmetap og sikrer effektiv matlaging.
- Forvarm kun når det er nødvendig: forvarm ovnen kun dersom dette er oppgitt i tilberedningstabellen eller i oppskriften.
- Velg mørke stekebrett: mørke brett absorberer varmen bedre, noe som forbedrer kokingseffektiviteten.
- Planlegg matlagingen din: tilbered flere retter i rekkefølge for å utnytte restvarmen og unngå ekstra forvarming.
- Velg energisparingsprogrammet: bruk det egne ECO-programmet for lavere energiforbruk. Se koketabellen for ytterligere innganger.
- Fjern tilbehør som ikke brukes: ta ut skuffer eller stativer du ikke trenger for å forbedre varmesirkulasjonseffektiviteten og for å senke produktets termiske kapasitet.

# NYTTIGE RÅD

## SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

## SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

## KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

## DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

## SKYLLING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.



## TABELL FOR LUFTSTEK-TILBEREDNING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten. For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	 Luftsteking		
TILBEHØR	 Luftsteking-brett	 Ovnfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist

# TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		—	170	30 – 50	2 
		Ja	160	30 – 50	2 
		Ja	160	30 – 50	4 1 
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1 
Kjeks / Småkaker		-	160 – 170	20 – 40	3 
		Ja	150 - 160	20 – 40	4 
		Ja	150 - 160	20 -40	4 1 
Vannbakkels		—	180 – 200	30 – 40	3 
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1 
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Marengs		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 – 150	4 1 
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1 
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7-12	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
Helt brød 0,5 kg		-	180 – 220	50 - 70	2 
Lite brød		-	180 – 220	30 – 50	3 
Brød		Ja	180 – 220	30 - 60	4 1 
Frossenpizza		Ja	250	10 – 15	2 
		Ja	250	10 – 20	4 1 
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 - 60	2 
		Ja	180 – 190	45 - 60	4 1 
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (butterdeigskjeks)		Ja	190 - 200	20 – 30	3 
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 1 
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 

FUNCTIONS (FUNKSJONER)						ECO
	Konvensjonell	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbo Grill)	Forced Air (Varmluft)	Convect Bake (konveksjonssteking)	ECO

AUTOMATISKE FUNKSJONER					
	Gryterett	Kjøtt	Brød	Pizzafunksjon	Pastry (Bakverk)

TILBEHØR					
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lasagne/Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Bakt pasta /Canneloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kylling /kanin /and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Ristet brød)		—	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter/-koteletter		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Sausages (Pølser) / Kebab / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30***	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 - 70**	2 1
Roast beef rå 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Lammelår / skanker		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Stekte poteter		-	2 (Mid)	35 - 55**	3
Gratinerte grønnsaker		—	3 (høy)	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønnsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fylte steker	ECO	-	200	80 - 120*	3
Kjøttdele (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 120*	3

\*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).





















\*\*\* Snu maten halvveis under steking.

Merk: Dynamic-menuen «Bakverk» bruker kun varmeelementene oppe og nede, uten bruk av varmluft. Forvarming er ikke nødvendig.

FUNCTIONS (FUNKSJONER)						ECO
	Konvensjonell	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbo Grill)	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (konveksjonssteking)	ECO
AUTOMATISKE FUNKSJONER						
	Gryterett	Kjøtt	Brød	Pizzafunksjon	Pastry (Bakverk)	
TILBEHØR						
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	



# STEKETABELL DAMP+

MAT	OPPSKRIFT	MENGDE	TID (MIN.)	TILBEHØR	VANN
BREAD (BRØD)	Små brød	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Formbakt brød	300-500 g	40 - 60		
	Brød	500g -2 kg	50 - 100		
	Bagetter	200-300 g	30 - 45		
BUTTERDEIG	Småkaker	et brett	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sukkerbrød	500-700 g	30 - 50		
	Terte	et brett	35 - 55		
KJØTT	Stek	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribbe	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kylling/kalkun	3 kg	100 - 140		
FISK	Filetbiff	0.5-2 cm	15 - 25		
	Filetbiff	2-4 cm	20 - 35		
	Hel fisk	300 - 600 g	20 - 30		
	Hel fisk	600 -1200 g	25 - 45		
GRØNNSAKER	Stekte poteter	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Fylte paprika	1-2 kg	35 - 55		
	Stekt brokkoli	0.3-1 kg	30 - 50		
	Stekt courgette	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Start DAMP+ funksjonen kun når ovnen er kald. Åpning av døren eller etterfylling av vann kan ha negativ virkning på det endelige tilberedningsresultatet.

TILBEHØR	 Luftsteking-brett	 Ovnsfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist
----------	--	--	---

# VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

**Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.**

**Bruk ikke damprengjøringsutstyr.**

**Bruk ikke stålull, skuresvamber**

**eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.**

**Bruk vernehansker.**

**Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for**

**vedlikeholdsarbeid.**

**Det er mulig å bruke et vanlig ovnsrensningemiddel for å mykgjøre og fjerne rester, noe som gjør manuell rengjøring av ovnsrommet og tilbehøret enklere.**

## UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- **Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler.** Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

## INNVEDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimalt renhold av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.
- Tørk ut bunnprofilen under ovnsdøren hvis det finnes vannrester etter en stekeyklus.

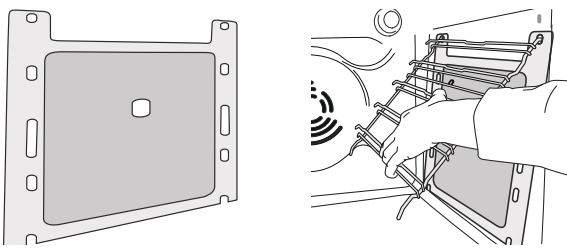
## TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp. Ikke rengjør matproben og kjøttproben (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen. Brettet for luftsteking (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

## RENHOLD MED KATALYTISKE PANEL

(KUN VED NOEN MODELLER)

Denne ovnen er utstyrt med spesielle katalytiske panel som letter rengjøring av ovnsrommet takket være deres spesielle selvrensende belegg, som er svært porøse og i stand til å absorbere fett og sot. Disse panelene er monterte på ristskinnene: Når du plasserer og monterer ristskinnene tilbake på plass, påse at krokene på toppen er festet inn i de riktige hullene i panelene.



For å utnytte de selvrensende egenskapene til de katalytiske panelene best mulig, anbefaler vi å varme opp ovnen til 200° C i omtrent en time med "Over/Underv." funksjonen. I løpet av denne tiden må ovnen være tom. La deretter apparatet kjøles ned før du fjerner matrester som ligger igjen ved å benytte en ikke-slipende svamp.

Vennligst merk deg: Ved å benytte etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnspray, kan en skade de katalytiske overflatene og frata dem den rengjøring evnen.

Vennligst ta kontakt med vår Ettersalgsservice dersom du ønsker å skifte ut panelene.

## SKIFTE LAMPEN

- 1. Koble ovnen fra effekt.**
- 2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.**
- 3. Koble ovnen til strømmettet igjen.**

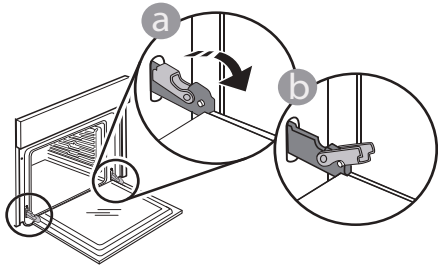
Vennligst merk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.

Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. (CE-forskrift 244/2009) Lyspærer er tilgjengelige fra vår ettersalgstjeneste.

Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

## FJERNING OG MONTERING AV DØREN

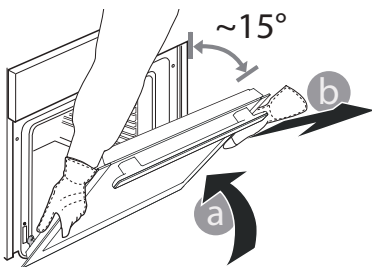
**1.** For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



**2.** Lukk døren så godt du kan.

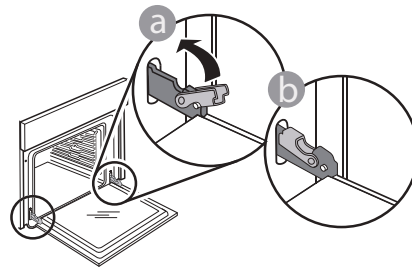
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

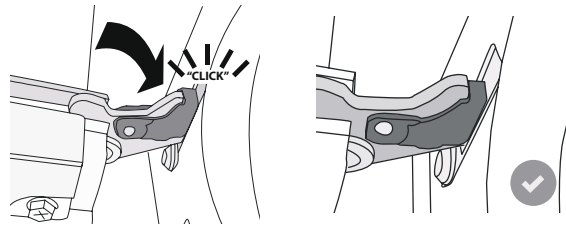


**3.** Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

**4.** Senk døren og åpne den helt. Senk haspene til opprinnelig posisjon: Påse at du senker dem helt.



Bruk litt kraft for å sjekke at haspene er i riktig posisjon.

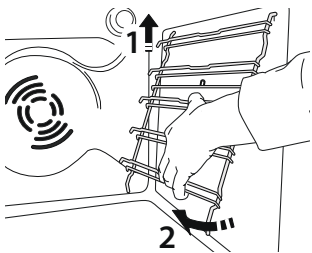


**5.** Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

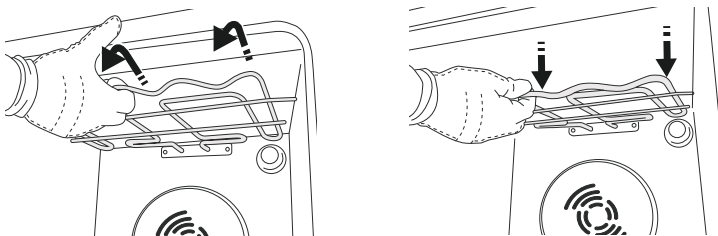
## SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET

(KUN VED NOEN MODELLER)

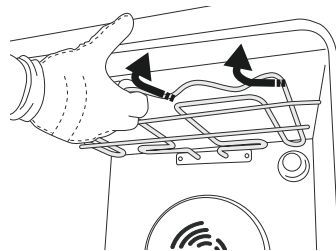
**1.** Fjern rillenes spor på siden.



**2.** Trekk varmeelementet litt ut og senk det.



**3.** Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

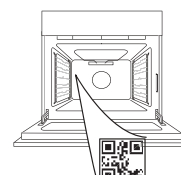


# PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Kontakt kundesenteret.
Tilberedningscyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller tilkoblingen av matsonden.

## Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt
- Besøk nettstedet vårt [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

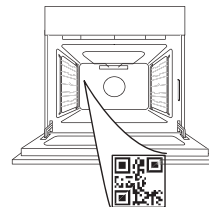


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produsert på lisens.

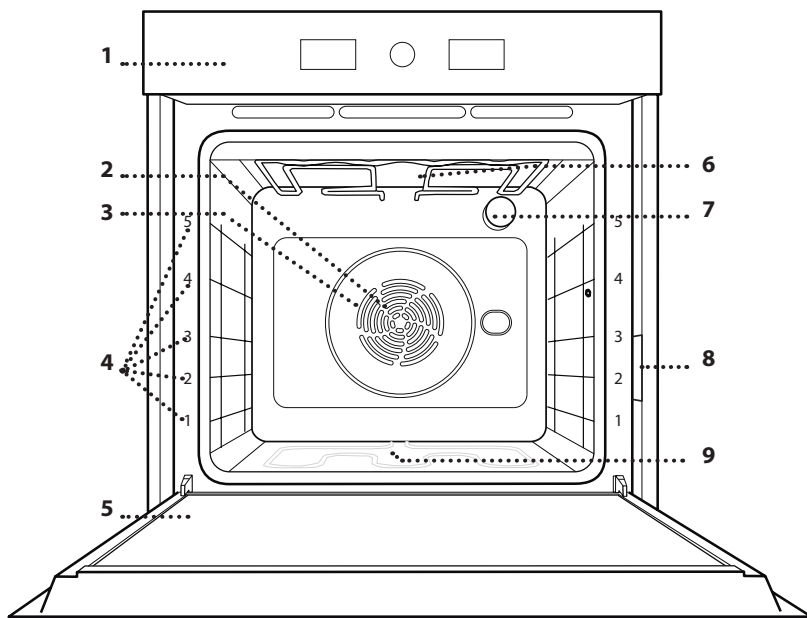
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

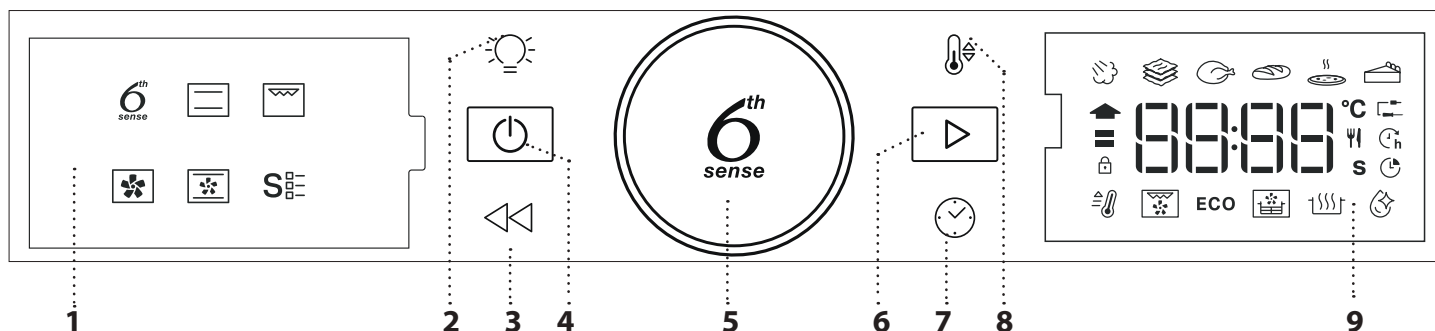
**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓLOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU**



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

**OPIS PRODUKTU**

1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

**PANEL STEROWANIA****1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY****2. ŚWIATŁO**

Do włączania i wyłączenia oświetlenia.

**3. POWRÓT**

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

**4. ON/OFF**

Do włączania i wyłączenia kuchenki oraz do wyłączenia aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

**5. POKRĘTŁO OBROTOWE**

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć, aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

**6. ROZPOCZNIJ**

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia lub ustawione wartości.

**7. GODZINA**

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

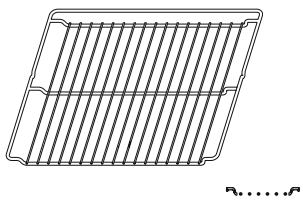
**8. TEMPERATURA**

Aby ustawić temperaturę.

**9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY**

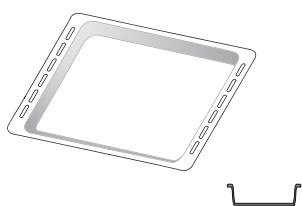
# AKCESORIA

## RUSZT DRUCIANY



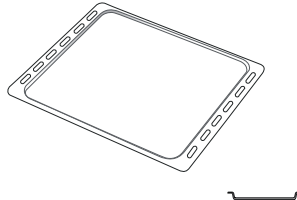
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



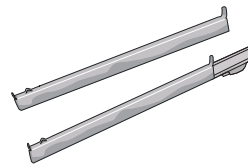
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## BLACHA DO PIECZENIA\*



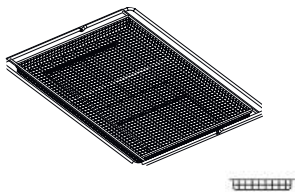
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

## SZINY PRZESUWNE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

## BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU (AIR FRY)\*



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic, upewniając się, czy strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

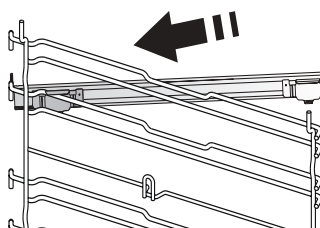
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

## WYJMOWANIE I PONOWNE ZAKŁADANIE PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania. Teraz można wyjąć prowadnice.

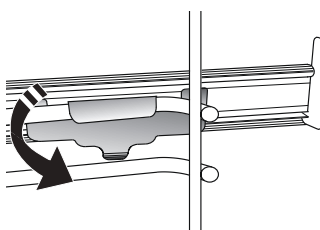
• Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając w podniesionym położeniu, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

## MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)



Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy poziomo. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

## FUNCTIONS (FUNKCJE)

### 6TH SENSE

Umożliwia to automatyczne wybieranie metody pieczenia i najlepszego zakresu temperatur dla wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciastka, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w tabeli gotowania.

#### STEAM +

Funkcja Steam+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie sugeruje idealną temperaturę pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; Czasy gotowania i ilość wody (100/200 ml) dla dań głównych podano w tabeli, którą można znaleźć w Internecie. Funkcję pary należy włączać zawsze wtedy, gdy piekarnik jest zimny i po wlaniu wody pitnej na dno jego komory.

Uwaga: Zalecana ilość wody przekracza pojemność wnęki, ale dno piekarnika jest zaprojektowane tak, aby skutecznie zarządzać zalecanym nadmiarem wody.

#### ZAPIEKANKI

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.

#### DANIA MIĘSNE

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań mięsnych.

#### CHLEB

Ta funkcja automatycznie sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

#### PIZZA

Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji. Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.

Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i wstępnym nagrzewaniem przez 30 minut umożliwia upieczenie pizzy w ciągu 5-8 minut (w celu zamówienia i uzyskania informacji należy skontaktować się z działem obsługi posprzedażnej lub wejść na stronę [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu))

#### CIASTKA

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia dla wszystkich rodzajów ciast.

### KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

### GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

### TERMOOBIEG

Do pieczenia różnych potraw wymagających tej samej temperatury na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Aby prawidłowo wybrać kombinację poziomów, należy zapoznać się z tabelą gotowania.

### PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

### FUNKCJE SPECJALNE

#### SZYBKE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

#### TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

#### ECO CYKL ECO\*

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli używana jest funkcja ECO, w trakcie pieczenia oświetlenie pozostanie wyłączone. Aby skorzystać z cyklu Eco i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

#### AIR FRY/PIECZENIE KONWEKCYJNE

Korzystanie z dedykowanej tacki do smażenia bez tłuszczu (dołączanej do niektórych modeli) pozwala na przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Alternatywnie, funkcja ta może być używana do uzyskania doskonałych rezultatów pieczenia mięsa i drobiu, ziemniaków i warzyw, zgodnie z zaleceniami podanymi w tabeli gotowania. Dania

opisane w tych przepisach można przygotować przy użyciu standardowej blachy do pieczenia.

-  **RISING (WYRASTANIE)**

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta. Nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.


\* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

## PIERWSZE UŻYCIĘ


### 1. USTAWIENIE CZASU


Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Należy obrócić pokrętko, aby ustawić godzinę, a następnie nacisnąć , aby zatwierdzić.




Dwie cyfry oznaczające minuty zaczną migać. Obrócić pokrętko, aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć , aby zatwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie czasu później, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

### 2. USTAWIENIA

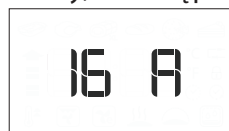
W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę miary, temperaturę (°C) oraz prąd znamionowy (16 A).


Przy wyłączonej kuchence, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej 5 sekund.



Obrócić pokrętko wyboru, aby wybrać jednostkę

miary, a następnie nacisnąć , aby zatwierdzić.



Obrócić pokrętko wyboru, aby wybrać prąd znamionowy, a następnie nacisnąć , aby zatwierdzić.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A).

### 3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.



Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.


Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA


## 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.




Obrócić pokrętło, aby wybrać jedną z funkcji dodatkowych, dostępnych na prawym wyświetlaczu, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.


### TEMPERATURA / POZIOM PARY



Gdy na wyświetlaczu miga ikona °C/°F, należy obrócić pokrętło, aby zmienić wartość, a następnie nacisnąć przycisk , aby zatwierdzić i kontynuować zmianę kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).



Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).




Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grilla, wciskając  lub za pomocą pokrętła.



### CZAS TRWANIA




Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

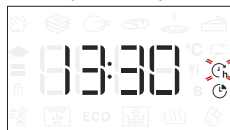
Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji. W tym przypadku


nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Aby zmienić godzinę należy obrócić pokrętło i nacisnąć  w celu potwierdzenia.

## USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA/ OPOŹNIONEGO STARTU

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji  miga.






W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , by potwierdzić i uruchomić funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.





Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

W czasie oczekiwania można zmienić zaprogramowany czas zakończenia gotowania za pomocą pokrętła.

Nacisnąć  lub , aby zmienić temperaturę i ustawienia czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić po zakończeniu.

## 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać .

## 4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słycać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik

osiągnął ustawioną temperaturę.



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

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.


Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Temperaturę piekarnika można zawsze zmienić za pomocą pokrętkła.


## 5. KONIEC PIECZENIA

Sygnal dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.




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

## 6. BLOKADA KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej pięć sekund.



Wykonać tę czynność ponownie, aby odblokować blokadę klawiatury.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając .

## . UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza, przewidywany jest nieco wyższy hałas wentylatora chłodzącego.

## . UWAGI DOTYCZĄCE EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

- Wykorzystanie ciepła resztkowego: wyłączyć piekarnik 5/10 minut przed końcem pieczenia, aby wykorzystać pozostałe ciepło.
- Drzwiczki powinny być zamknięte: jeśli to możliwe, unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, ponieważ powoduje to uciekanie ciepła.
- Gotować większe porcje: używać piekarnika głównie do większych potraw (np. mięso powyżej 1 kg) lub większych porcji, aby maksymalnie wykorzystać zużytą energię.
- Regularnie czyścić uszczelkę drzwiczek: czysta uszczelka zapobiega utracie ciepła i zapewnia wydajne pieczenie.
- Podgrzewać tylko wtedy, gdy jest to konieczne: urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Wybierać ciemne blachy do pieczenia: ciemne blachy lepiej pochłaniają ciepło, poprawiając wydajność pieczenia.
- Zaplanować pieczenie: przygotować kilka potraw w sekwencji, aby wykorzystać ciepło resztkowe i uniknąć dodatkowego podgrzewania.
- Wybrać program oszczędzania energii: korzystać z dedykowanego programu ECO w celu obniżenia zużycia energii. Dodatkowe wejścia są opisane w tabeli pieczenia.
- Usunąć nieużywane akcesoria: wyjąć blachy lub ruszty, które nie są potrzebne, aby poprawić wydajność cyrkulacji ciepła i obniżyć pojemność cieplną produktu.

## PRAKTYCZNE PORADY

### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

### MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

### DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

### WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.



# TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	BLACHY I AKCESORIA
PRODUKTY MROŻONE	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4  2
	Nugget z kurczaka mrożony		500 g	Tak	200	15 - 20	4  2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4  2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4  2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4  2
	Frytki domowe		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4  2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4  2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4  2
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	4  2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	4  2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	4  2

W przypadku pieczenia świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Smażenie bez tłuszczu		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie

# TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		-	170	30 - 50	2
		Tak	160	30-50	2
		Tak	160	30-50	4  1
Filled cakes (Ciasta z nadzieniem) (cheesecake (sernik), strudel, apple pie (szarlotka))		-	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	35 - 90	4  1
Herbatniki / ciasteczka		-	160 - 170	20 - 40	3
		Tak	150 - 160	20 - 40	4
		Tak	150 - 160	20 - 40	4  1
Ptyisie		-	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35-45	4  1
		Tak	180 - 190	35 - 45*	5  3  1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4  1
		Tak	90	140 - 160*	5  3  1
Pizza (Thin, thick, focaccia) ((na cienkim lub grubym cieście, focaccia))		Tak	310	7-12	2
		Tak	220 - 240	20 - 40	4  1
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5  3  1
Bochenek chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Mały chleb		-	180 - 220	30 - 50	3
Chleb		Tak	180 - 220	30 - 60	4  1
Mrożona pizza		Tak	250	10-15	2
		Tak	250	10 - 20	4  1
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki))		Tak	180 - 190	45-60	2
		Tak	180 - 190	45-60	4  1
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5  3  1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190-200	20-30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4  1
		Tak	180 - 190	20 - 40*	5  3  1

FUNCTIONS (FUNKCJE)	Konwencjonalne	Grill	Turbo grill	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	ECO
---------------------	----------------	-------	-------------	------------	-----------------------	-----

FUNKCJE AUTOMATYCZNE	Casserole	Mięso	Chleb	Funkcja pieczenia pizzy	Ciasta kruche
----------------------	-----------	-------	-------	-------------------------	---------------

AKCESORIA	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody
-----------	-------	---	---	---	---

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Lazania/flan		-	190-200	40 - 80	
Zapiekany makaron / Cannelloni		-	190-200	25 - 60	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		-	190-200	60 - 90	
Kurczak / Rabbit (Królik) / Duck (Kaczka) 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	
Turkey / Goose (Indyk / Gęś) 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości))		Tak	180 - 200	40-60	
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinia), aubergines (bakłażan))		Tak	180 - 200	50 - 60	
Toast (Tost)		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30***	
Sausages (Kiełbaski)/ kebab/ Spare ribs (żeberka)/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa - Wysoka)	15 - 30***	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70**	
Krwisty rostbef 1 kg		-	2 (Środkowa)	35 - 50**	
Udziec jagnięcy / golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90**	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55**	
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 120*	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 120*	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120*	
Cuts of meat (Plastry mięsa) (rabbit (królik), kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 120*	

\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

\*\*\* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

Uwaga: W trakcie używania funkcji dynamicznego menu „Ciasta kruche” wykorzystywane są tylko górne i dolne grzałki, bez termoobiegu. Nie wymaga to wstępnego podgrzewania.

FUNCTIONS (FUNKCJE)						ECO
	Konwencjonalne	Grill	Turbo grill	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	ECO
FUNKCJE AUTOMATYCZNE						
	Casserole	Mięso	Chleb	Funkcja pieczenia pizzy	Ciasta kruche	
AKCESORIA						
	Ruszt	Błacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Błacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie	Błacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Błacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	



## TABELA PIECZENIA STEAM+

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	GODZINA (MIN)	AKCESORIA	WODA
CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45		100 ml
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60		
	Chleb	500g–2 kg	50–100		
	Bagietki	200–300 g	30–45		
CIASTA FRANCUSKIE	Cookies	jedna taca	25–35		100 ml
	Babeczka	30–60 g	25–45		
	Biszkopt	500–700 g	30–50		
	Tarta	jedna taca	35–55		
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110		200 ml
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75		
	Drób	1–1,5 kg	55–80		
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140		
RYBY	Polędwica	0,5–2 cm	15–25		200 ml
	Polędwica	2–4 cm	20–35		
	Ryba w całości	300–600 g	20–30		
	Ryba w całości	600–1200 g	25–45		
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	0,5–1,5 kg	45–60		200 ml
	Nadziewane papryki	1–2 kg	35–55		
	Pieczone brokuły	0,3–1 kg	30–50		
	Pieczone cukinie	0,5–1,5 kg	30–50		

Włączać funkcję STEAM+ tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

AKCESORIA			
	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.  
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.  
Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/

żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.  
Nosić rękawiczki ochronne.  
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od

zasilania.  
Można użyć standardowego środka do czyszczenia piekarnika, który zmiękczy i usunie pozostałości, dzięki czemu ręczne czyszczenie komory piekarnika i akcesoriów stanie się łatwiejsze.

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne

powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”. (Tylko w niektórych modelach).

- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.
- Wysuszyć dolny profil pod drzwiczkami piekarnika, jeśli po cyklu pieczenia pozostały na nim resztki wody.

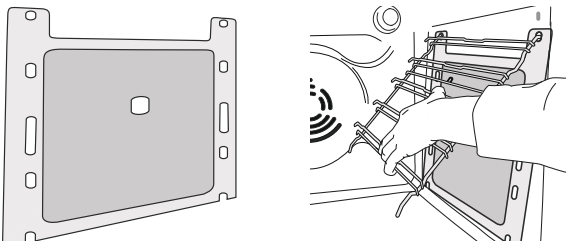
## AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki. Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce. Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

## CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

## WYMIANA LAMPY

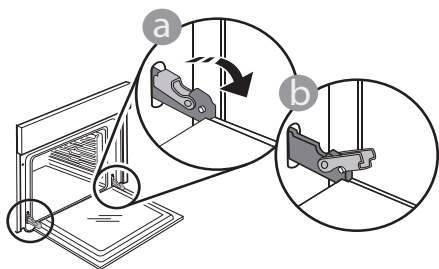
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Żarówki halogenowe 40 W/230 ~ V typu G9, T300°C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym. (Rozporządzenie Komisji (WE) nr 244/2009) Żarówki

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

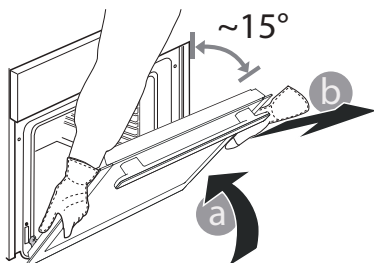
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



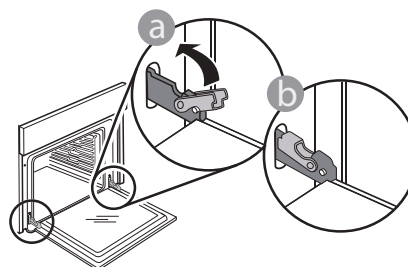
3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokując górną część na swoim miejscu.

można kupić w autoryzowanym serwisie.

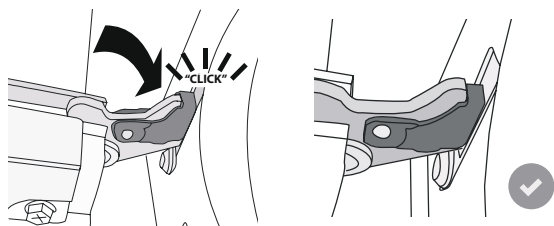
Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



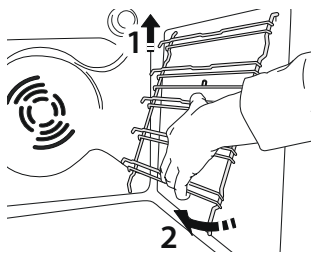
Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



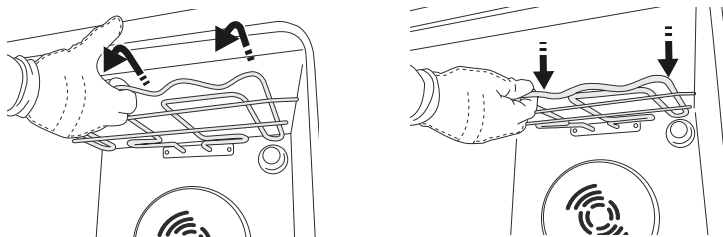
5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

## OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

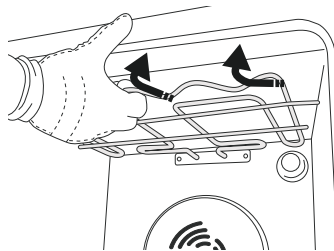
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.

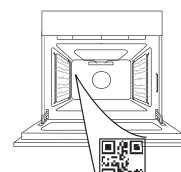


## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do żywności.

### Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystając z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

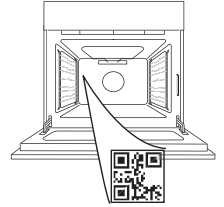


®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO WHIRLPOOL**

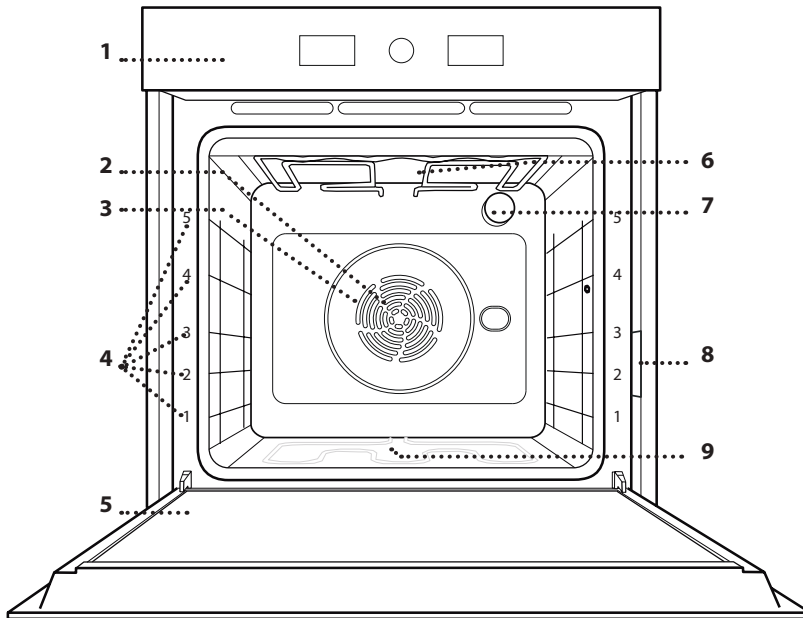
Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO**



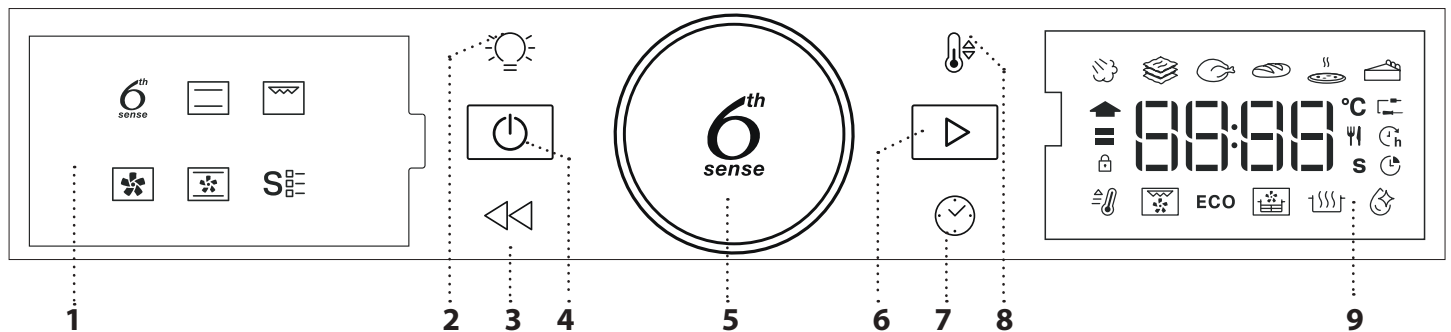
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (invisível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grelhador
7. Lâmpada
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (invisível)

## PAINEL DE CONTROLO

**1. VISOR ESQUERDO****2. ILUMINAÇÃO**

Para acender/desligar a luz.

**3. RETROCEDER**

Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as configurações durante a cozedura.

**4. ON/OFF**

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa a qualquer momento.

**5. MANÍPULO ROTATIVO**

Rode-o para navegar pelas funções e ajustar todos os parâmetros de cozedura. Prima para selecionar, definir, aceder ou confirmar funções ou parâmetros e, eventualmente, para iniciar o programa de cozedura.

**6. INICIAR**

Para iniciar funções e confirmar definições ou um valor definido.

**7. TEMPO**

Para definir a hora, bem como definir ou ajustar o tempo de cozedura.

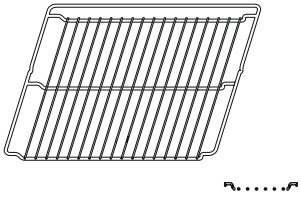
**8. TEMPERATURA**

Para definir a temperatura.

**9. VISOR DIREITO**

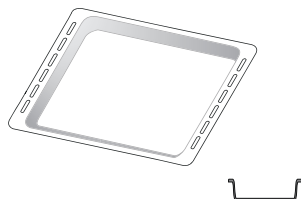
# ACESSÓRIOS

## GRELHA METÁLICA



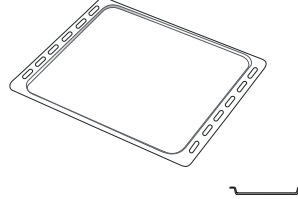
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR



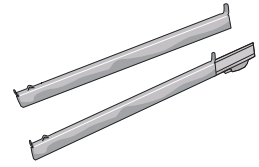
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO PARA ASSAR \*



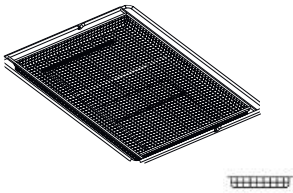
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

## CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

## TABULEIRO AIR FRY \*



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda.  
\* Disponível apenas em determinados modelos

## COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

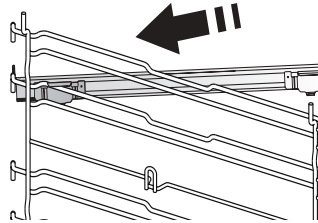
### REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos. Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

• Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES

(CASO EXISTAM)

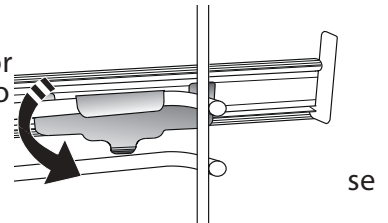


Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corredeiras.

Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras movem livremente.

Repete estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

# FUNCTIONS (FUNÇÕES)

## 6TH SENSE

Estes permitem selecionar automaticamente o método de cozedura e a melhor gama de temperaturas para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastelaria, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações da tabela de cozedura.

### STEAM +

A função Steam+ permite obter excelentes desempenhos graças à presença de vapor no ciclo de cozedura. Esta função sugere a temperatura ideal para cozinhar uma vasta gama de receitas; Os tempos de cozedura e a quantidade de água (100 / 200 ml) dos pratos principais são indicados na tabela de cozedura relativa que pode encontrar online. Ativar sempre a função de vapor quando o forno estiver frio e depois de deitar água potável no fundo da cavidade.

Nota: A quantidade de água aconselhada excede a capacidade de embossamento da cavidade, mas o fundo do forno foi concebido para gerir eficazmente o excesso de água aconselhado.

### GRATINADOS

Esta função sugere a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.

### CARNE

Esta função sugere a melhor temperatura e método de cozedura para a carne.

### PÃO

Esta função sugere automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.

### PIZZA

Esta função permite-lhe cozinhar uma excelente pizza caseira, em menos de 10 minutos, como num restaurante. O ciclo de cozedura dedicado funciona a um nível de temperatura superior a 300 graus Celsius, proporcionando pizzas macias por dentro, estaladiças nas bordas e com um dourado perfeitamente uniforme.

Combinando esta função com o acessório Pizza Stone WPro e pré-aquecendo durante 30 minutos, poderá cozinhar uma pizza em 5-8 minutos. (Para encomendas e informações, contacte o serviço pós-venda ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### PASTAS

Esta função sugere a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolos.

### CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

### GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

### AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura em várias prateleiras ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Consultar a tabela de cozedura para a seleção correta da combinação de níveis.

### COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

## FUNÇÕES ESPECIAIS

### PRAQUECIMENTO RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.

### TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

### ECO CICLO ECO\*

Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando este ciclo Eco está a ser utilizado, a luz permanece apagada durante a cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

### FRITAR/COZEDURA POR CONVECÇÃO

A utilização do tabuleiro dedicado para fritar a ar (fornecido com alguns modelos) permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, obtendo um resultado agradavelmente estaladiço. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados.

Em alternativa, esta função pode ser utilizada para obter excelentes resultados de torrefação em carnes e aves, batatas e legumes, de acordo com a recomendação da tabela de cozedura. Estas

receitas podem ser preparadas utilizando um tabuleiro de forno normal.

-  **FERMENTAR**

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.


\* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


### 1. ACERTAR A HORA


Ao ligar o forno pela primeira vez, terá de definir a hora.



Os dois dígitos da hora começam a piscar: Rodar o botão para definir a hora e prima  para confirmar.




Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Vire o botão para definir os minutos e prima  para confirmar.

Nota: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima.


Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência.

### 2. DEFINIÇÕES


Se necessário, pode alterar a unidade de medição, a temperatura (°C) e a corrente nominal (16 A) predefinidas.

Com o forno desligado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos.



Rode o botão seletor para selecionar a unidade de medição e, em seguida, prima  para confirmar.



Rode o botão seletor para selecionar a corrente nominal e, em seguida, prima  para confirmar.

Nota: O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 A): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 A).

### 3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal.



Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção"). Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.


# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO


Quando o forno está desligado, apenas a hora é apresentada no

visor. Prima e mantenha premido  para ligar o forno. Rode o botão rotativo para visualizar as principais funções disponíveis no ecrã do lado esquerdo. Selecione uma e prima .



Para selecionar uma subfunção (se disponível), selecione a função principal e, em seguida, prima  para confirmar e aceder ao menu de funções.




Rode o botão rotativo para selecionar a função pretendida de entre as subfunções no visor à direita e, em seguida, prima  para confirmar.

## 2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.


### TEMPERATURA / NÍVEL DE VAPOR



Se o ícone °C/°F estiver a piscar no visor, rode o botão para alterar o valor, em seguida prima  para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).



Pode também definir o nível do grelhador (3 = alto, 2 = médio, 1 = baixo) em simultâneo.




Lembre-se: Assim que a função tiver iniciado, pode alterar a temperatura ou o nível do grelhador premindo  ou rodando diretamente o botão.



### DURAÇÃO




Quando o  ícone pisca no visor, utilize o botão de ajuste para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima  para confirmar e iniciar a função. Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura ao


programar um início diferido.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : Rode o botão para alterar a hora e prima  para confirmar.

## DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA/ INÍCIO ATRASADO

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando a sua hora de fim. Quando for possível alterar o tempo de fim, aparece no visor a hora a que se espera a conclusão da função com o ícone  a piscar.






Se necessário, rode o botão para definir a hora de fim de cozedura e, em seguida, prima  para confirmar e iniciar a função.

Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.





Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão para alterar o tempo de fim programado.

Prima  ou  para alterar as definições da temperatura e do tempo de cozedura. Prima  para confirmar quando concluir.

## 3. ATIVAR A FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima  para ativar a função.

Pode premir e manter premido , a qualquer momento, para interromper a função que estiver ativa nessa altura.

## 4. PRÉ-AQUECIMENTO


Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a

temperatura programada.



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.


O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno atinja utilizando o botão.


## 5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.




Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão seletor para definir um novo tempo de cozedura e prima .

## 6. BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, cinco segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

## . NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste painelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.
- Devido à temperatura mais elevada do ciclo Pizza, é de esperar que o ruído da ventoinha de arrefecimento seja ligeiramente superior.

## . NOTAS SOBRE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- Tirar partido do calor residual: desligue o forno 5/10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor restante.
- Manter a porta fechada: se possível, evitar abrir a porta do forno durante a cozedura, pois isso deixa escapar o calor.
- Cozinhar porções maiores: utilizar o forno principalmente para pratos maiores (por exemplo, carne com mais de 1 kg) ou porções maiores, para tirar o máximo partido da energia utilizada.
- Limpar regularmente o vedante da porta: uma vedação limpa evita a perda de calor e garante uma cozedura eficiente.
- Pré-aquecer apenas quando necessário: pré-aquecer o forno apenas se a receita ou a tabela de cozedura o recomendar.
- Escolher tabuleiros escuros: os tabuleiros escuros absorvem melhor o calor, melhorando a eficiência da cozedura.
- Planear os seus cozinhados: preparar vários pratos em sequência para utilizar o calor residual e evitar um pré-aquecimento adicional.
- Selecionar o programa de poupança de energia: utilizar o programa ECO dedicado para reduzir o consumo de energia. Consultar a tabela de cozedura para entradas adicionais.
- Retirar os acessórios desnecessários: retirar os tabuleiros ou grelhas que não estejam a ser utilizados para otimizar a eficiência da circulação do calor e diminuir a capacidade térmica.

# CONSELHOS ÚTEIS

## COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

## COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar Forçado" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

## CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque um tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

## SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

## LEVEDURA

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.































# TABELA DE COZEDURA AIR FRY

	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Batatas fritas congeladas		650 - 850 g	Sim	200	25 - 30	4  2
	Nugget de frango congelado		500 g	Sim	200	15 - 20	4  2
	Palitos de peixe		500 g	Sim	220	15 - 20	4  2
	Anéis de cebola		500 g	Sim	200	15 - 20	4  2
LEGUMES	Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	4  2
	Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	4  2
	Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	4  2
CARNE E PEIXE	Peitos de frango		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	4  2
	Asas de frango		200 - 1500 g	Sim	220	30 - 50	4  2
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	4  2
	Filete de peixe		1 - 4 cm	Sim	220	15 - 25	4  2

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe uma camada fina de óleo sobre a superfície dos alimentos.  
Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.






FUNÇÕES	 Air Fry		
ACESSÓRIOS	 Tabuleiro Air Fry	 Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	 Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães-de-ló		-	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Bolachas/Bolos pequenos		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sim	150 - 160	20 - 40	4
		Sim	150 - 160	20 - 40	4 1
Massa "choux"		—	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Merengue		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	310	7-12	2
		Sim	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sim	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Pão de forma 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Pão pequeno		-	180 - 220	30 - 50	3
Pão		Sim	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	2
		Sim	250	10 - 20	4 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	2
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Salgadinhos de massa folhada)		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40*	5 3 1

FUNCTIONS (FUNÇÕES)						
	CONVENCIONAL	Grill	Turbo Grill	Ar forçado	Coz. por convecção	ECO

FUNÇÕES AUTOMÁTICAS					
	Grati	Carnes	Pão	Função de pizza	Bolos doces

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lasanha/desenformados		-	190 - 200	40 - 80	3
Cozer massa/canelones		-	190 - 200	25 - 60	3
Borrego / Vitela / Carne de vaca / Lombo de porco 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Frango / Coelho / Pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pão torrado)		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	2 (médio)	20 - 30***	4 3
Sausages (Salsichas) / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (Médio-Alto)	15 - 30***	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		-	2 (médio)	60 - 90**	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55**	3
Gratinado de legumes		—	3 (alto)	10 - 25	3
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120*	5 3 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 120*	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 120*	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50	4 1
Peças de carne recheadas	ECO	-	200	80 - 120*	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	200	50 - 120*	3

\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.





















\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

\*\*\* Vire o alimento a meio da cozedura.




Lembre-se: A função "Bolos de pastelaria" do menu dinâmico utiliza apenas os elementos de aquecimento superior e inferior, sem circulação de ar forçada. Não requer preaquecimento.

FUNCTIONS (FUNÇÕES)						ECO
	CONVENCIONAL	Grill	Turbo Grill	Ar forçado	Coz. por convecção	ECO
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS						
	Grati	Carnes	Pão	Função de pizza	Bolos doces	
ACESSÓRIOS						
	Grelha	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	

# MESA DE COZEDURA STEAM+

ALIMENTO	RECEITA	QUANTIDADE	HORA (MIN.)	ACESSÓRIOS	ÁGUA
PÃO	Pães pequenos	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Pão de forma	300-500 g	40 - 60		
	Pão	500g -2 kg	50 - 100		
	Baguetes	200-300 g	30 - 45		
PASTELARIA	Biscoitos	um tabuleiro	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Pão-de-ló	500-700 g	30 - 50		
	Torta	um tabuleiro	35 - 55		
CARNE	Assado	1 kg	60 - 110		200 ml
	Costeletas	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Aves	1-1,5 kg	55 - 80		
	Frango/Peru	3 kg	100 - 140		
PEIXE	Bife de filete	0,5-2 cm	15 - 25		
	Bife de filete	2-4 cm	20 - 35		
	Peixe inteiro	300 - 600 g	20 - 30		
	Peixe inteiro	600 -1200 g	25 - 45		
LEGUMES	Batatas assadas	0,5-1,5 kg	45 - 60		
	Pimentos recheados	1-2 kg	35 - 55		
	Brócolos assados	0,3-1 kg	30 - 50		
	Abobrinha assada	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Iniciar a função STEAM+ apenas quando a câmara de cozimento estiver fria. Abrir a porta e encher com água durante a cozedura pode ter um efeito adverso no resultado final.

ACESSÓRIOS			
	Tabuleiro Air Fry	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.**

**Não utilize produtos de limpeza a vapor.**

**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos**

**de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**

**Use luvas de proteção.**

**O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de**

**manutenção.**

**É possível utilizar um produto de limpeza de fornos comum para ajudar a amolecer e remover os resíduos, facilitando a limpeza manual da cavidade e dos acessórios.**

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

• Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

• Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

• Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do

forno. (Apenas em alguns modelos).

• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

• A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

• Secar o perfil inferior por baixo da porta da câmara de cozedimento se houver resíduos de água após um ciclo de cozedura.

## ACESSÓRIOS

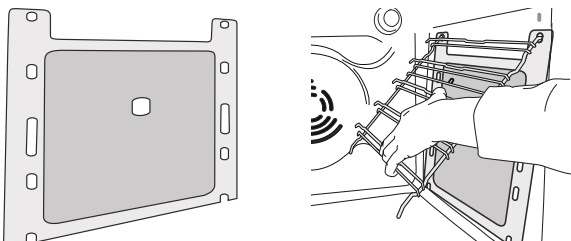
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça. O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

## LIMPEZA DOS PAINÉIS CATALÍTICOS

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno está equipado com painéis catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Deixe o aparelho arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Nota: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para panelas ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática.

Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo de 40 W/230 ~ V, do tipo G9, T300 °C.

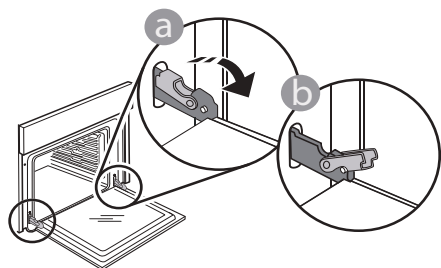
A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. (Regulamento

CE 244/2009) As lâmpadas estão disponíveis no nosso serviço pós-venda.

Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

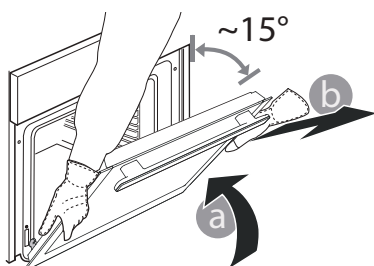
## REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



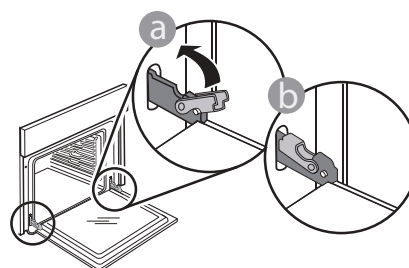
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

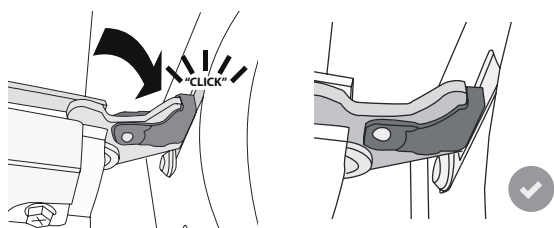


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.

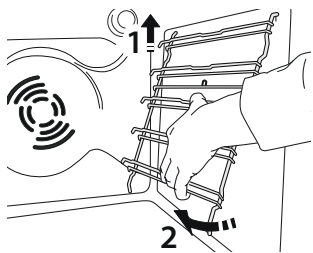


5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

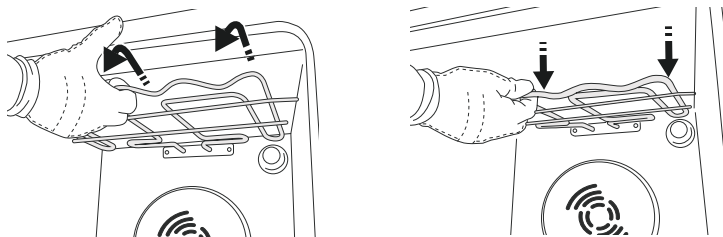
## BAIXE A RESISTÊNCIA SUPERIOR

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

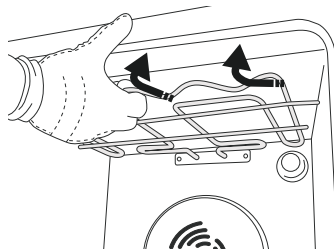
1. Remova as guias de nível laterais.



2. Puxe a resistência ligeiramente para fora e baixe-a.



3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

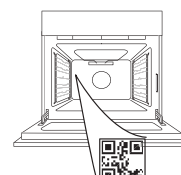


## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F".
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Call Center.
O ciclo de cozedura com sonda terminou sem causa evidente ou o erro F3E3 é indicado no ecrã.	A sonda de alimentos não está corretamente ligada.	Verifique a ligação da sonda de alimentos.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitar o nosso sítio Web [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

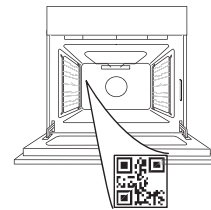


®/TM/© 2026 Whirlpool. Produzido sob licença.


**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS**
**WHIRLPOOL**

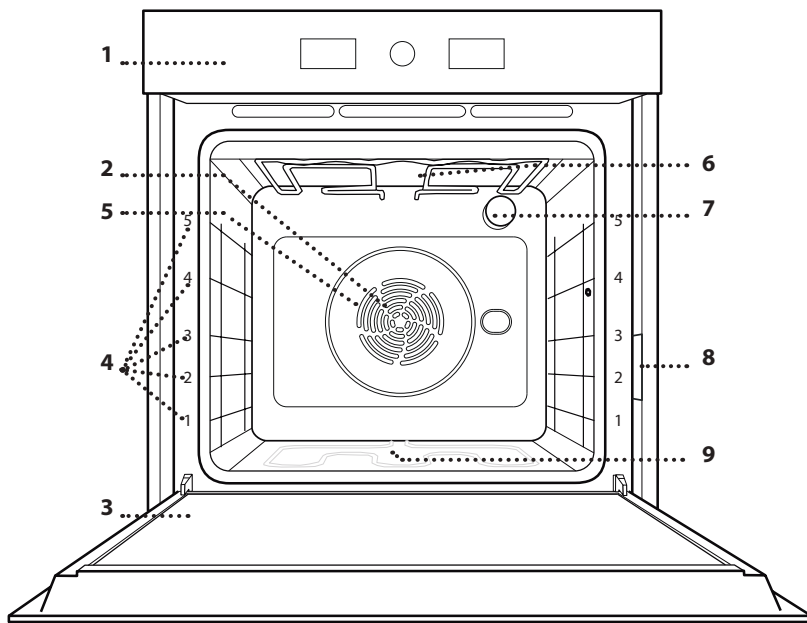
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII**



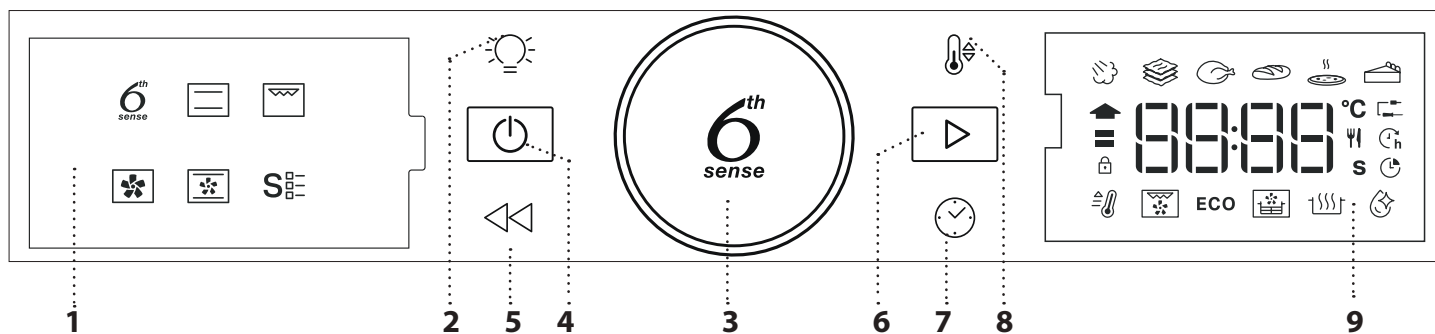
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Becul
8. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

## PANOUL DE COMANDĂ



### 1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

#### 2. LUMINĂ

Pentru aprinderea/stingerea becului.

#### 3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul anterior. În timpul preparării, permite modificarea setărilor.

#### 4. PORNIT/OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

### 5. SELECTORUL ROTATIV

Rotiți pentru a naviga printre funcții și pentru a regla toți parametrii de preparare. Apăsăți pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcții sau parametrii și, în cele din urmă, pentru a porni programul de preparare.

### 6. PORNIRE

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor sau a unei valori setate.

#### 7. ORĂ

Pentru setarea orei, precum și pentru setarea sau reglarea duratei de preparare.

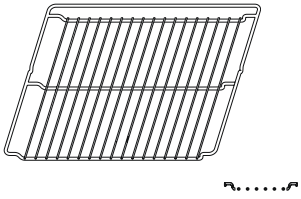
#### 8. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

#### 9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

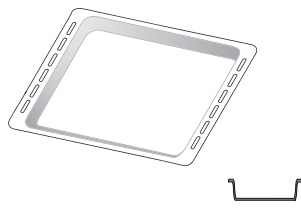
## ACCESORII

### GRĂȚAR METALIC



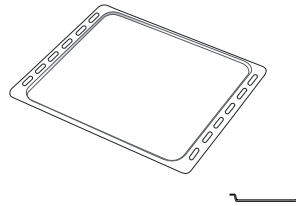
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

### TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



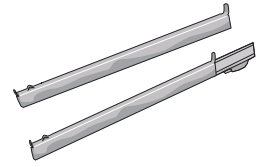
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

### TAVĂ DE COPT\*



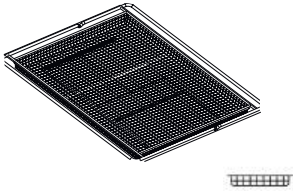
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

### GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

### TAVĂ DE AER CALD\*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Aer cald, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

\* Disponibil numai la anumite modele

## INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

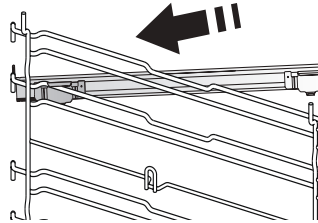
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

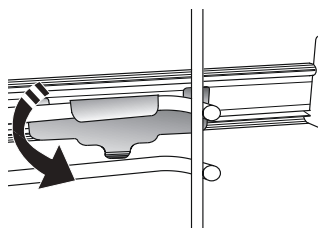
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

## FUNCTIONS (FUNCȚII)

6<sup>th</sup>  
sense

### 6TH SENSE

Acestea permit selectarea automată a metodei de preparare și intervalului optim de temperatură pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

#### ABUR+

Funcția Abur+ permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție sugerează temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; Durata de preparare și cantitatea de apă (100/200 ml) pentru felurile principale de mâncare sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea corespunzător, pe care îl puteți găsi online. Activați întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat apa potabilă în partea inferioară a cavității.

Notă: Cantitatea de apă recomandată depășește capacitatea cavității, dar partea inferioară a cuptorului este proiectată pentru a gestiona eficient excesul de apă recomandat.

#### CASSEROLE (TOCANĂ)

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

#### CARNE

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru carne.

#### PÂINE

Această funcție sugerează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

#### PIZZA

Cu această funcție puteți prepara acasă o pizza grozavă, ca la restaurant, în mai puțin de 10 minute. Ciclul de preparare dedicat funcționează la o temperatură de peste 300 de grade Celsius, astfel încât pizza să fie pufoasă la interior, crocantă pe margini cu rumenită uniform la perfecție.

Puteți prepara pizza în 5-8 minute dacă combinați această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și cu funcția de preîncălzire timp de 30 de minute. (Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau accesați site-ul web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

#### PATISERIE

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri.

#### CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



#### GRILL

Pentru prepararea la grill a bucăților de carne, frigarilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



#### AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Consultați tabelul cu informații privind prepararea pentru selectarea corectă a combinației de niveluri.



#### COACERE CU CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.



#### FUNȚII SPECIALE



#### PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



#### TURBO GRILL (GRILL TURBO)

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



#### ECO CICLUL ECO \*

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



#### PRĂJIRE CU AER/FRIGERE CU CONVECȚIE

Folosirea tăvii de aer cald dedicate (furnizată împreună cu unele modele) vă permite să preparați cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele utilizând mai puțin ulei, rezultatele fiind deosebit de crocante. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur strat pe tava Air Fry și urmați instrucțiunile din

tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Air Fry.

Alternativ, această funcție poate fi utilizată pentru a obține rezultate excelente la prăjirea cărnii și a cărnii de pasăre, a cartofilor și a legumelor, în conformitate cu recomandarea din tabelul cu informații privind prepararea. Aceste rețete pot fi preparate folosind o tavă de copt standard.

## • CREȘTERE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

\* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014


## PRIMA UTILIZARE

### 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.





Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească:  
Rotiți

selectorul pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Întoarceți


butonul pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pe  timp de cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.


După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

### 2. SETĂRI


Dacă este necesar, puteți modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) și curentul nominal (16 A).

Având cuptorul oprit, apăsați butonul  timp de cel puțin 5 secunde.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea unității de măsură, apoi apăsați  pentru confirmare.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați  pentru confirmare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

### 3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.



Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu Aer forțat sau Coacere convecție).

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.


Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

# UTILIZAREA ZILNICĂ


## 1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat  pentru a porni cuptorul. Rotiți selectorul rotativ pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală  pentru confirmare și accesați meniul funcției.




Rotiți butonul rotativ pentru a selecta dintre funcțiile secundare disponibile pe afișajul din partea dreaptă și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

## 2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.


### TEMPERATURĂ / NIVEL ABURI



Când pictograma °C/°F clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați  pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).



De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.






Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsați  sau rotind direct selectorul.

### DURATĂ




Când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.


Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați tasta  pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsați pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați  pentru a confirma.

## SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma  clipește.






Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și a porni funcția.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.





Vă rugăm să rețineți următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați  sau  pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați  pentru a confirma momentul finalizării.

## 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.


## 4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.


Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând selectorul.


## 5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.




Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți selectorul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați pe .

## 6. KEYLOCK

Pentru a bloca tastatura, apăsați  și mențineți apăsat timp de cel puțin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

## . NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mare pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, este de așteptat ca zgomotul ventilatorului de răcire să fie ușor mai ridicat.

## . NOTE PRIVIND EFICIENȚA ENERGETICĂ

- Profitați de căldura reziduală: opriți cuptorul cu 5/10 minute înainte de încheierea procesului de preparare, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Mențineți ușa închisă: dacă este posibil, evitați să deschideți ușa cuptorului în timpul procesului de preparare, în caz contrar, căldura se va disipa.
- Gătiți porții mai mari: utilizați cuptorul în principal pentru feluri de mâncare mai consistente (de exemplu, o cantitate de carne de peste 1 kg) sau porții mai mari, pentru a profita la maximum de energia utilizată.
- Curățați cu regularitate garnitura ușii: o garnitură curată previne pierderea de căldură și asigură o preparare eficientă.
- Preîncălziți numai atunci când este necesar: preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în rețetă sau în tabelul cu informații privind prepararea.
- Alegeți tăvi de copt de culoare închisă: tăvile de copt de culoare închisă absorb mai bine căldura și cresc eficiența procesului de preparare.
- Planificați-vă procesul de gătit: preparați succesiv mai multe feluri de mâncare, pentru a utiliza căldura reziduală și pentru a evita preîncălzirea suplimentară.
- Selectați programul de economisire a energiei: pentru un consum redus de energie, utilizați programul dedicat ECO. Pentru informații suplimentare, consultați tabelul de gătit.
- Îndepărtați accesoriile inutile: scoateți tăvile sau rafturile care nu sunt utilizate, pentru a optimiza eficiența circulația căldurii și pentru a reduce capacitatea termică.

# RECOMANDĂRI UTILE

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

## PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

## MEAT (CARNE)

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

## DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

## DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.



## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER CALD

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂTAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	4  2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	4  2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	4  2
	Rondel de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	4  2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	4  2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	4  2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	4  2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	4  2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	4  2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	4  2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	4  2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.  
Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII			
	Aer cald		
ACCESORII			
	Tavă de aer cald	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes / Sponge cakes (Torturi dospite/pandișpanuri)		—	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	4 1 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		—	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1 
Fursecuri/prăjiturele		—	160 - 170	20 - 40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 1 
Choux buns (Choux à la crème)		—	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Bezele		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4 1 
		Da	90	140 - 160*	5 3 1 
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7-12	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
Franzelă 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Pâine mică		—	180 - 220	30 - 50	3 
Pâine		Da	180 - 220	30 - 60	4 1 
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	2 
		Da	250	10 - 20	4 1 
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2 
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 

FUNCȚII						ECO
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Force Air (Aer forțat)	Coacere prin convecție	ECO

FUNCȚII AUTOMATE					
	Casserole (Caserole)	Carne	Pâine	Funcția de pizza	Produse de patiserie

ACCESORIILE					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Lasagna/budinci		—	190 - 200	40 - 80	
Paste la cuptor/cannelloni		—	190 - 200	25 - 60	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	
Carne de pui / Rabbit (iepure) / Duck (rață), 1 kg		—	200 - 230	50 - 80 **	
Turkey / Goose (Carne de curcan/gâscă), 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri / Friptură de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30***	
Sausages (Cârnați) / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30***	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70**	
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		—	2 (Mediu)	35 - 50**	
Pulpă de miel / Shanks (Gambă)		—	2 (Mediu)	60 - 90**	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55**	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120*	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 120*	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 120*	
Pește și legume		Da	180	30 - 50	
Stuffed roasting joints (Fripturi umplute)	ECO	—	200	80 - 120*	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 120*	

\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.





















\*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

\*\*\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.




Vă rugăm să rețineți: funcția „Produse de patiserie” din meniul dinamic utilizează exclusiv rezistențele superioară și inferioară, fără circulația forțată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

FUNCȚII	Convențional	Grill	Turbo Grill	Force Air (Aer forțat)	Coacere prin convecție	ECO
FUNCȚII AUTOMATE	Casserole (Caserole)	Carne	Pâine	Funcția de pizza	Produse de patiserie	
ACCESORIILE	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA ABURI+

ALIMENTE	REȚETĂ	CANTITATE	ORĂ (MIN.)	ACCESORIILE	APĂ	
PÂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45		100 ml	
	Chiflă sandwich în tavă de copt	300-500 g	40 - 60			
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baghetă franțuzească	200-300 g	30 - 45			
PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35			
	Brioșă	30-60 g	25 - 45			
	Pandișpan	500-700 g	30 - 50			
	Tart (Tartă)	o tavă	35 - 55			
CARNE	Roast (Friptură)	1 kg	60 - 110			200 ml
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140			
PEȘTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35			
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30			
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45			
LEGUME	Cartofi copti	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Ardei umpluți	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli prăjit	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dovlecel prăjit	0,5-1,5 kg	30 - 50			

Porniți funcția STEAM+ numai atunci când cuptorul este rece. Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

ACCESORII			
	Tavă de aer cald	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

**Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.**

**Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse**

**de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.**

**Purtați mănuși de protecție.**

**Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de**

**întreținere.**

**Este posibil să folosiți un detergent standard pentru cuptor pentru a înmuia și îndepărta reziduurile, facilitând curățarea manuală a cavității și a accesoriilor.**

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare. (Numai la anumite

modele).

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

• Uscați profilul inferior de sub ușa cuptorului dacă sunt prezente reziduuri de apă după un ciclu de preparare.

## ACCESORII

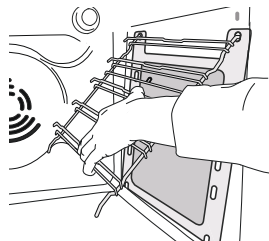
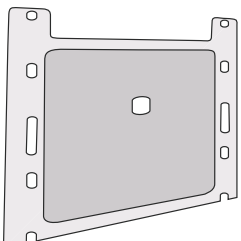
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava de aer cald (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

## CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor este dotat cu panouri catalitice speciale, care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați aparatul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: becuri cu halogen de 40 W/230 V, de tip G9, T300 °C.

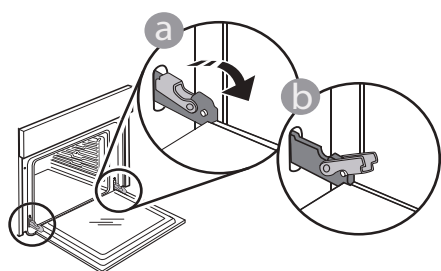
Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este

destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință. (Regulamentul CE nr. 244/2009) Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

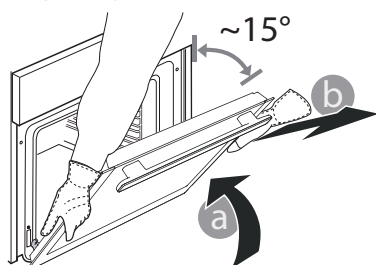
Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

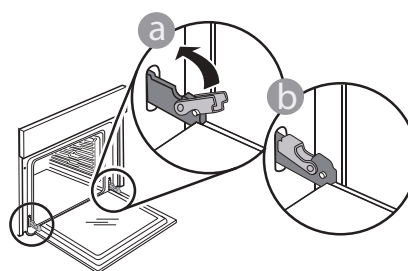


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

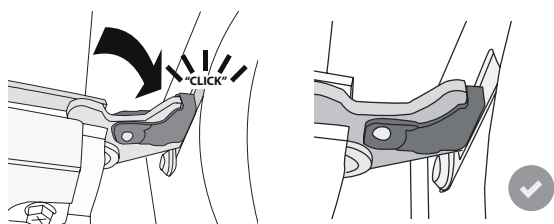


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.

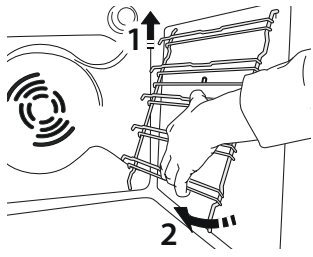


5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniaza cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

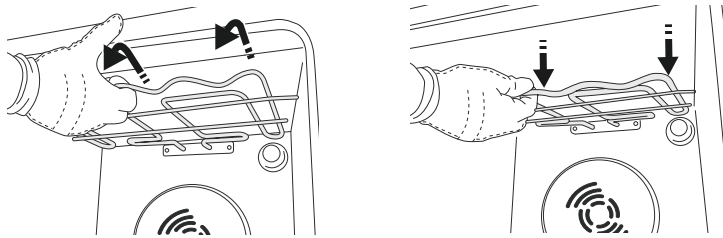
## COBORÂREA REZISTENȚEI DIN PARTEA SUPERIOARĂ

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

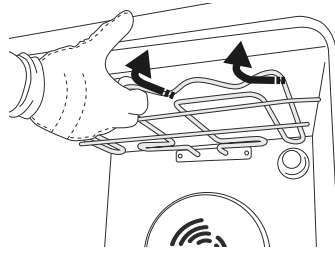
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



2. Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.



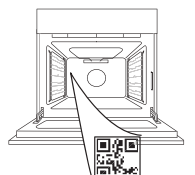
## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați centrul de asistență.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3.	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător.	Verificați conexiunea sondei pentru alimentare.

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licență.



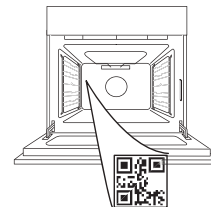
Whirlpool



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

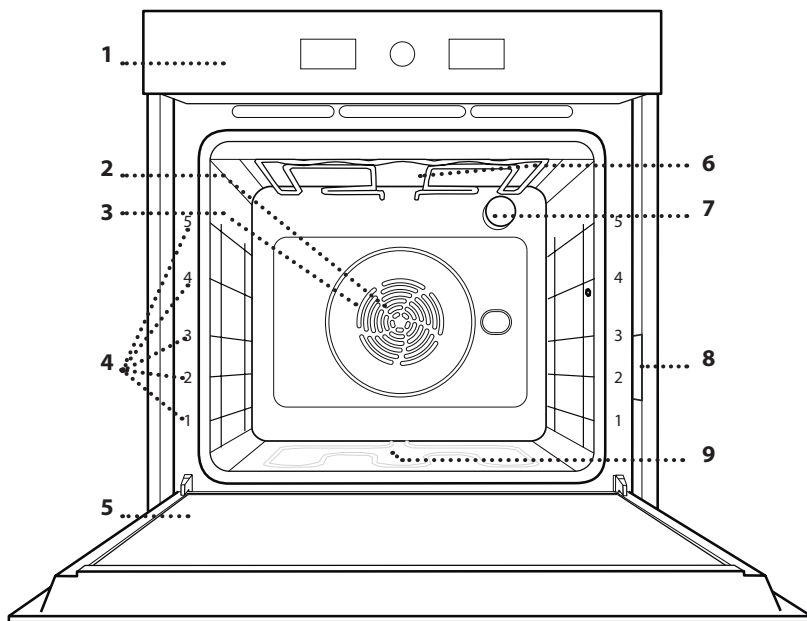
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na  
[www.register10.eu](http://www.register10.eu)

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK  
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM  
SPOTREBIČI



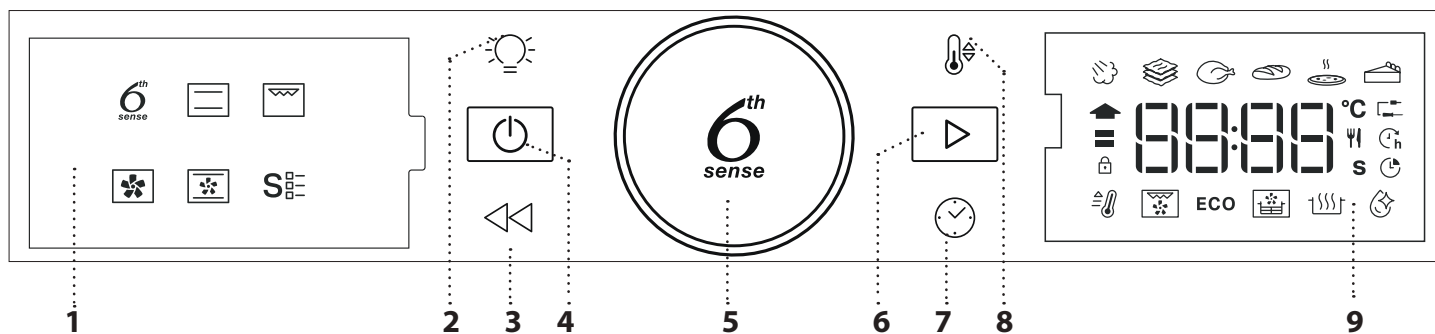
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si  
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok  
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty  
(úroveň je uvedená v prednej časti  
rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok  
(nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. DISPLEJ NA ĽAVEJ STRANE

#### 2. SVETLO

Zapnutie/vypnutie svetla.

#### 3. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce  
zobrazenie. Počas prípravy jedla  
umožňuje meniť nastavenia.

#### 4. ZAPNUTÝ/VYPNUTÝ

Na zapnutie a vypnutie rúry  
alebo zastavenie aktívnej funkcie  
kedykoľvek.

### 5. OTOČNÝ GOMBÍK

Otočením ovládača nastavíte  
funkcie a všetky parametre  
prípravy jedla. Stlačte pre výber,  
nastavenie, prístup a potvrdenie  
funkcií alebo parametrov  
a nakoniec na spustenie programu  
prípravy jedla.

### 6. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie  
nastavení alebo nastavenej  
hodnoty.

#### 7. ČAS

Na nastavenie času na hodinách  
a nastavenie alebo úpravu doby  
prípravy jedla.

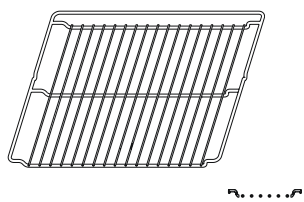
#### 8. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

#### 9. PRAVÝ DISPLEJ

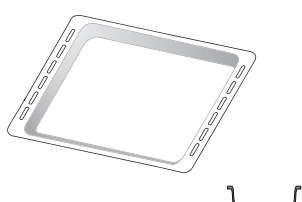
# PRÍSLUŠENSTVO

## ROŠT



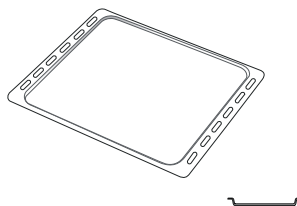
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



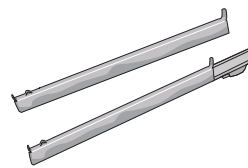
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focacie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE\*



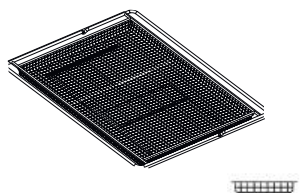
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

## PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU\*



Používa sa pri príprave jedla s funkciou Air Fry, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis.

\* K dispozícii len pri niektorých modeloch

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

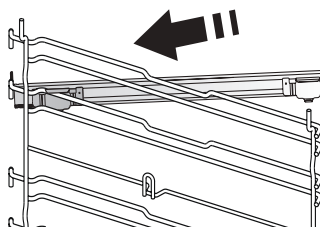
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

## VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠŤ

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

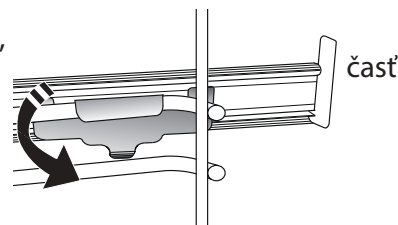
## NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty.

Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú svorku pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorej úrovni.

## FUNCTIONS (FUNKCIE)

### 6TH SENSE

Tie umožňujú automatickú voľbu spôsobu prípravy a najlepšieho teplotného rozsahu pre všetky druhy jedál (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a pečivo, slané koláče, chlieb, pizza). Ak chcete túto funkciu využiť čo najlepšie, postupujte podľa pokynov v tabuľke na prípravu jedál.

#### **PARA+**

Funkcia Para+ umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka pare pri varnom cykle. Táto funkcia navrhuje ideálnu teplotu na prípravu širokej škály receptov, Čas prípravy jedál a množstvo vody (100/200 ml) pre hlavné jedlá sú uvedené v príslušnej tabuľke varenia, ktorú nájdete na internete. Funkciu s pary aktivujte vždy, keď je rúra chladná, a po naliatí pitnej vody na jej dno.

Poznámka: Odporúčané množstvo vody presahuje kapacitu dutiny, ale dno rúry je navrhnuté tak, aby efektívne zvládlo odporúčaný prebytok vody.

#### **DUSENÉ JEDLÁ**

Táto funkcia navrhuje najlepšiu teplotu a spôsob pečenia pre jedlá z cestovín.

#### **MÄSO**

Táto funkcia navrhuje najlepšiu teplotu a spôsob pečenia mäsa.

#### **CHLIEB**

Táto funkcia automaticky navrhuje najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy chleba.

#### **PIZZA**

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.

Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním po dobu 30 minút je možné upiecť pizzu za 5-8 minút (pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

#### **KOLÁČE**

Táto funkcia navrhuje najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.

#### **KONVENČNÉ**

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

#### **GRILL**

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

#### **HORÚCI VZDUCH**

Na prípravu rôznych druhov jedál, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu prípravy, na viacerých úrovniach súčasne. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé. Správnu voľbu kombinácie úrovni nájdete v tabuľke prípravy jedál.

#### **KONVENČNÉ PEČENIE**

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

#### **ŠPECIÁLNE FUNKCIE**

##### **RÝCHLE PŘEDOHRIATIE**

Na rýchly predohrev rúry.

##### **TURBO GRIL**

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbif, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

##### **ECO ECO CYKLUS \***

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jedinej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

##### **VYPRÁŽANIE HOR. VZDUCHOM/ KONVEKČNÉ PEČENIE**

Pomocou špeciálneho zásobníka na vyprážanie (dodávaného s niektorými modelmi) môžete pripravovať hranolčky, kuracie nugetky a ďalšie pokrmy s použitím menšieho množstva oleja, ktoré sú príjemne chrumkavé. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok.

Túto funkciu môžete použiť aj na dosiahnutie skvelých výsledkov pri pečení mäsa a hydiny, zemiakov a zeleniny podľa odporúčania tabuľky na pečenie. Tieto recepty môžete pripraviť pomocou štandardného plechu na pečenie.

##### **KYSNUTIE**

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.


\* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

# PRVÉ POUŽITIE


## 1. NASTAVTE ČAS


Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať číslice označujúce hodiny: Otočením gombíka nastavte hodinu a stlačením  potvrdte.




Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otočením gombíka nastavte minúty a stlačením  potvrdte.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte  aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.


## 2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť štandardne nastavenú jednotku merania, teplotu (°C) a menovitý prúd (16 A).

Keď je rúra vypnutá, stlačte a podržte  aspoň na 5 sekúnd.



Otočením voliaceho gombíka vyberte jednotku merania a potom potvrdte stlačením .

Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrdte stlačením .

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

## 3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.



Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. Horúci vzduch alebo Konvenčné pečenie).

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.


Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas. Rúru zapnete stlačením a podržaním . Otočením otočného gombíka zobrazíte hlavné funkcie dostupné na ľavom displeji. Jednu zvolíte a stlačíte .



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvolíte hlavnú funkciu, potvrdíte stlačením  a vojdete do menu tejto funkcie.




Otáčaním rotačného gombíka zvolíte spomedzi dostupných vedľajších funkcií na pravom displeji a potom potvrdíte stlačením .

## 2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.


### TEPLOTA / ÚROVEŇ PARY



Keď na displeji bliká ikonka °C/°F, otáčaním gombíka zmeňte hodnotu, potvrdíte stlačením  a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).



Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).






Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením  alebo priamo otočením gombíka.

### TRVANIE




Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdíte stlačením .


Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte  na potvrdenie a spustenie funkcie. V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete počas pečenia meniť stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrdíte stlačením .

## NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka  bliká.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdíte stlačením  a spustíte funkciu.

Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.




Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením  alebo  zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po skončení potvrdíte stlačením .

## 3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním  môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.


## 4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .


Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou gombíka.


## 5. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.




Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

## 6. ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním  aspoň na päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

## POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššia hlučnosť chladiaceho ventilátora.

## POZNÁMKY K ENERGETICKEJ ÚČINNOSTI

- Využite zvyškové teplo: vypnite rúru 5/10 minút pred koncom pečenia, aby ste využili zostávajúce teplo.
- Dvierka nechajte zatvorené: ak je to možné, počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože tak uniká teplo.
- Pečte väčšie porcie: rúru používajte hlavne na väčšie pokrmy (napr. mäso nad 1 kg) alebo väčšie porcie, aby ste čo najlepšie využili spotrebovanú energiu.
- Pravidelne čistite tesnenie dvierok: čisté tesnenie zabráňuje tepelným stratám a zabezpečuje efektívne pečenie.
- Predhrievajte len v prípade potreby: Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke prípravy jedál.
- Vyberajte si tmavé plechy na pečenie: tmavé plechy lepšie absorbujú teplo, čím sa zvyšuje efektívnosť pečenia.
- Plánujte si pečenie: pripravujte viacero jedál za sebou, aby ste využili zvyškové teplo a vyhli sa dodatočnému predhrievaniu.
- Vyberte program na úsporu energie: používajte špeciálny program ECO na zníženie spotreby energie. Ďalšie údaje nájdete v tabuľke prípravy jedál.
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo: vyberte plechy alebo rošty, ktoré práve nepoužívate, aby ste optimalizovali účinnosť cirkulácie tepla a znížili tepelný výkon.

# UŽITOČNÉ TIPY

## AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

## PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

## MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávacu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

## ZÁKUSKY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „naduje“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu a zväzťte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so štavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

## KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.



# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30	 
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20	 
	Rybíe tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20	 
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20	 
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20	 
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40	 
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30	 
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40	 
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50	 
	Rezeň v strúhanke		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50	 
	Rybíe filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25	 

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla. Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	 Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		-	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	4  1
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		-	160 – 200	30 – 85	3
		Áno	160 – 200	35 – 90	4  1
Sušienky / Malé zákusky		-	160 – 170	20 – 40	3
		Áno	150 – 160	20 – 40	4
		Áno	150 – 160	20 – 40	4  1
Odpalované cesto		-	180 – 200	30 – 40	3
		Áno	180 – 190	35 – 45	4  1
		Áno	180 – 190	35 – 45*	5  3  1
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3
		Áno	90	130 – 150	4  1
		Áno	90	140 – 160*	5  3  1
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7-12	2
		Áno	220 – 240	20 – 40	4  1
		Áno	220 – 240	25 – 50*	5  3  1
Peceň chleba 0,5 kg		-	180 – 220	50 – 70	2
Malý chlieb		-	180 – 220	30 – 50	3
Chlieb		Áno	180 – 220	30 – 60	4  1
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	2
		Áno	250	10 – 20	4  1
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 60	2
		Áno	180 – 190	45 – 60	4  1
		Áno	180 – 190	45 – 70*	5  3  1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Slané a sladké odpaľované cesto)		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4  1
		Áno	180 – 190	20 – 40*	5  3  1

FUNCTIONS (FUNKCIE)	tradičné	Gril	Turbogril	Vháňaný vzduch	Konvečné pečenie	ECO
---------------------	----------	------	-----------	----------------	------------------	-----

AUTOMATICKÉ FUNKCIE	Dusené jedlá	Mäso	Chlieb	Funkcia pečenia pizze	Sladké koláče
---------------------	--------------	------	--------	-----------------------	---------------

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody
---------------	------	--	---	--	---------------------------------------

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / Pudingové koláče		-	190 – 200	40 - 80	
Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky		-	190 – 200	25 - 60	
Jahňacie/Teľacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		-	190 – 200	60 – 90	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		-	200 – 230	50 – 80 **	
Morka / Hus 3 kg		-	190 – 200	90 – 150	
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	
Toast (Hrianka)		-	3 (vysoká)	3 – 6	
Rybie filé / Filety		-	2 (stredná)	20 – 30***	
Klobásky / kebaby / rebiierka / hamburgery		-	2 – 3 (stredná – vysoká)	15 – 30***	
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		-	2 (stredná)	55 – 70**	
Krvavé pečené mäso 1 kg		-	2 (stredná)	35 – 50**	
Jahňacie stehno / Koleno		-	2 (stredná)	60 – 90**	
Pečené zemiaky		-	2 (stredná)	35 – 55**	
Gratinovaná zelenina		-	3 (vysoká)	10 – 25	
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120*	
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 120*	
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 120*	
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50	
Plnené kusy mäsa	ECO	-	200	80 – 120*	
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	-	200	50 – 120*	

\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.





















\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* V polovici pečenia jedlo obráťte.




Upozornenie: Funkcia dynamického menu "Sladké koláče" využíva iba horný a dolný ohrevný článok bez cirkulácie vháňaného vzduchu. Nevyžaduje si predohrev.

FUNCTIONS (FUNKCIE)						ECO
	tradičné	Gril	Turbogrill	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	ECO
AUTOMATICKÉ FUNKCIE						
	Dusené jedlá	Mäso	Chlieb	Funkcia pečenia pizze	Sladké koláče	
PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie s 500 ml vody	

# TEPELNÁ PRÍPRAVA NA PARE+ TABUĽKA NA PRÍPRAVU JEDÁL

POTRAVINY	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO	VODA	
CHLIEB	Malé pecne	80 – 100 g	30 – 45		100 ml	
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60			
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45			
PEČIVO	Cookies (Sušienky)	jeden plech	25 – 35			
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45			
	Piškótový koláč	500 – 700 g	30 – 50			
	Koláčiky	jeden plech	35 – 55			
MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110			200 ml
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75			
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80			
	Kurča / morka	3 kg	100 – 140			
RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25			
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35			
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30			
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45			
ZELENINA	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	45 – 60			
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55			
	Zapekaná brokolica	0,3 – 1 kg	30 – 50			
	Zapekaná cuketa	0,5 – 1,5 kg	30 – 50			

Funkciu PARA+ zapnite, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dverka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

PRÍSLUŠENSTVO			
	Plech Air Fry	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

# ÚDRŽBA A ČISTENIE

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla. Nepoužívajte parné čističe. Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace**

**prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča. Používajte ochranné rukavice. Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete. Na zmäkčenie a odstránenie**

**zvyškov je možné použiť štandardný čistiaci prostriedok na rúry, čím sa uľahčí manuálne čistenie vnútra rúry a príslušenstva.**

## VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“. (Iba pri niektorých modeloch).
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.
- Ak sa po cykle pečenia objavia zvyšky vody, vysušte spodný profil pod dvierkami rúry.

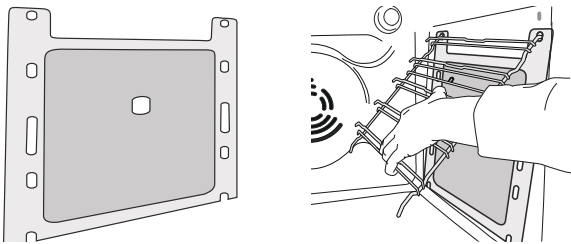
## PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou. Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu. Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

## ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Rúra je vybavená špeciálnymi katalytickými panelmi uľahčujúcimi čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnemu samočistiacemu povlaku, ktorý je veľmi pórovitý a absorbuje masť a nečistoty. Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt: Pri premiestňovaní a opätovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvenčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozornenie: Používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

## VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Halogénové žiarovky typ 40 W/230 ~ V G9, T300°C.

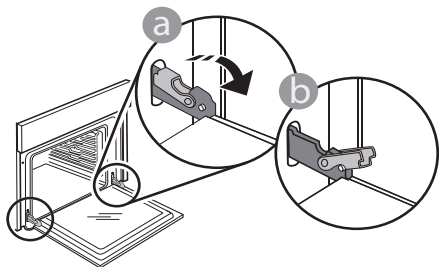
Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. (Nariadenie ES 244/2009) Žiarovky dostanete v našom autorizovanom

servise.

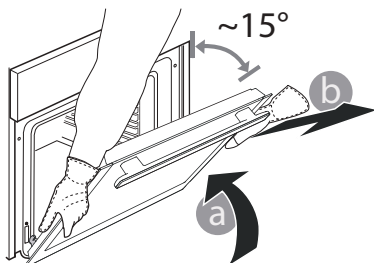
Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.

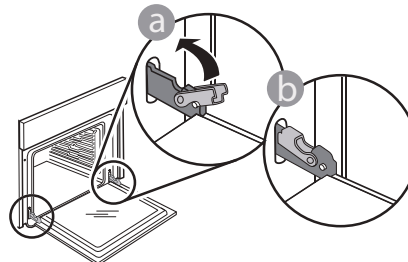


2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkaväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

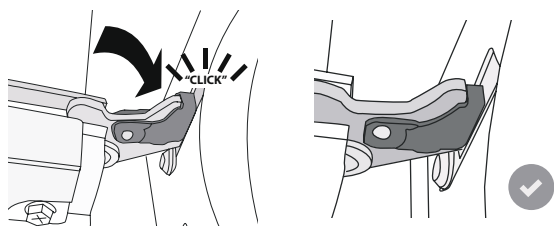


3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.

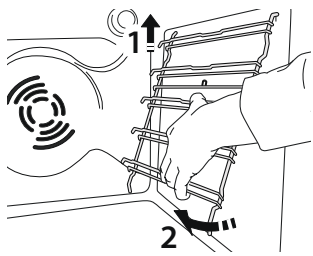


5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

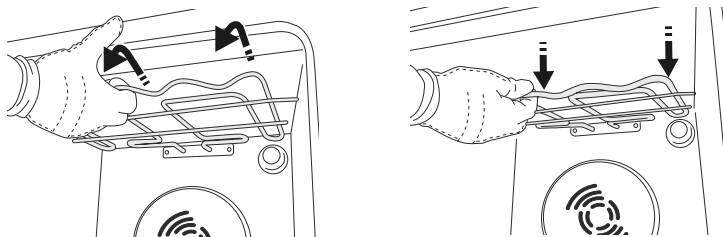
## SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

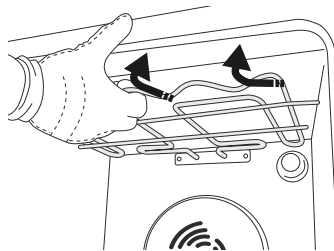
1. Vyberte bočné vodiace lišty.



2. Povyťahnite ohrevný článok a spustte ho.



3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpery.

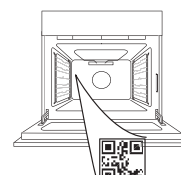


## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center).
Cyklus varenia so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda nie je správne pripojená.	Skontrolujte pripojenie potravinovej sondy.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

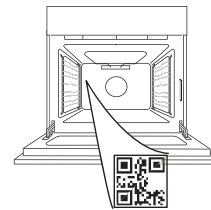
Whirlpool



HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK  
WHIRLPOOL

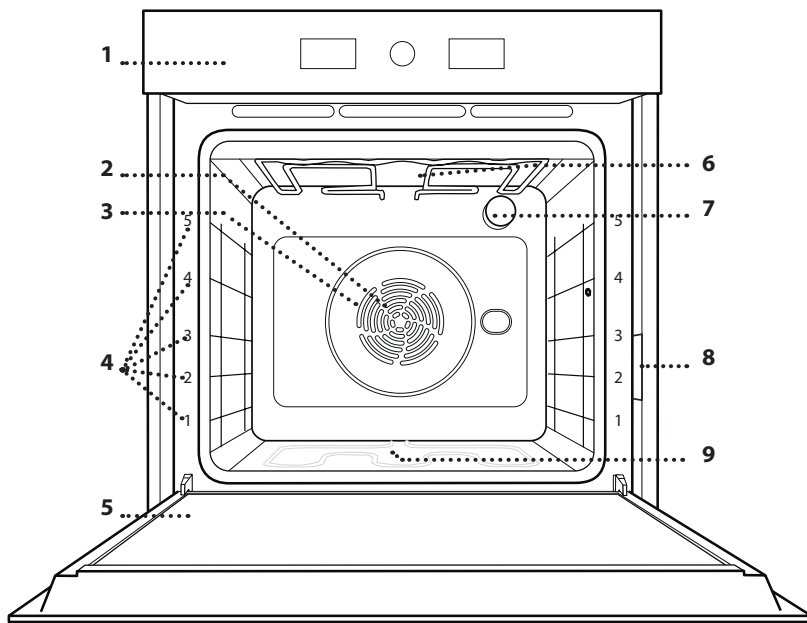
Aparat registrirajte na spletni strani  
[www.register10.eu](http://www.register10.eu), da vam bomo lahko nudili  
vsestranski servis in podporo.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE  
POSKENIRAJTE KODO QR NA  
APARATU



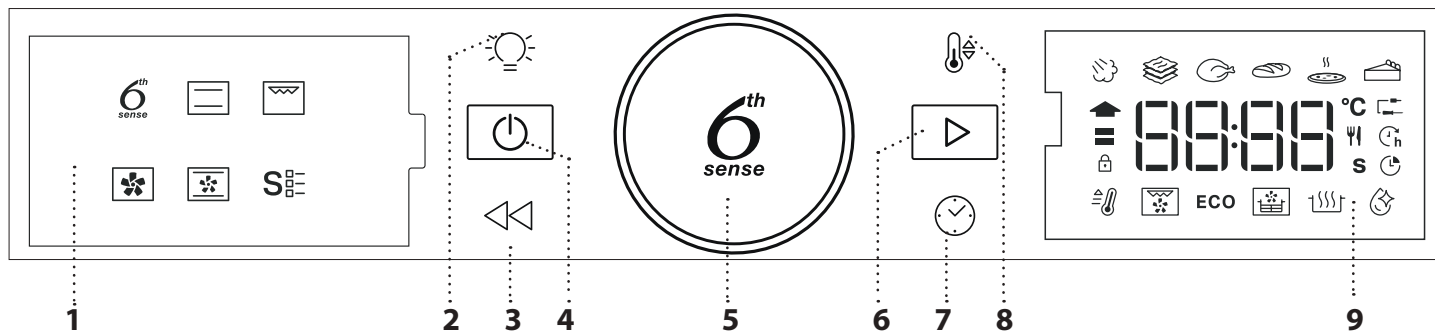
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna  
navodila.

## OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Okrogli grelnik  
(ni viden)
4. Vodila za pekače  
(višina je navedena na  
sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Identifikacijska ploščica  
(ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik  
(ni viden)

## NADZORNA



### 1. LEVI PRIKAZOVALNIK

#### 2. LUČ

Za vklop in izklop žarnice.

#### 3. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz. Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

#### 4. VKLOP/IZKLOP

Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

### 5. VRTLJIVI GUMB

Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitvami vseh parametrov priprave hrane. S pritiskom na gumb lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

### 6. START

Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitev ali nastavitev vrednosti.

### 7. ČAS

Tipka za nastavitve časa in nastavitev/spreminjanje časa priprave.

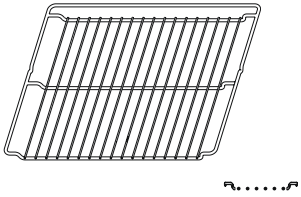
### 8. TEMPERATURA

Za nastavitve temperature.

### 9. DESNI PRIKAZOVALNIK

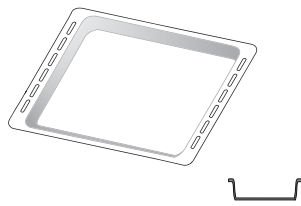
# PRIBOR

## REŠETKA



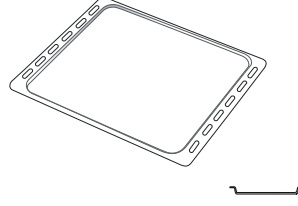
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

## PRESTREZNI PEKAČ



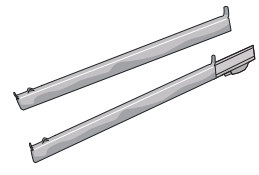
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

## UNIVERZALNI PEKAČ\*



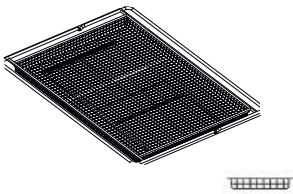
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

## DRSNA VODILA. \*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

## PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE\*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.

\* Na voljo le pri določenih modelih

## VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

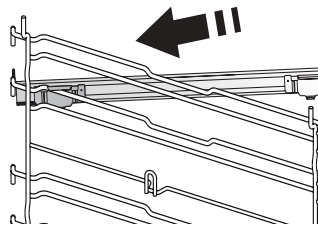
Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

## ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

• Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

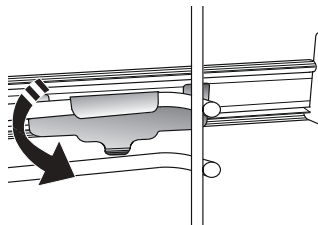
• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

## NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)



Iz pečice umaknite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

# FUNKCIJE

## 6TH SENSE

Te funkcije omogočajo samodejno izbiro načina priprave in najboljše temperaturno območje za vse vrste živil (lazanja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v preglednicah za pripravo jedi.

### STEAM + (PARA+)

Funkcija Para+ vam zaradi prisotnosti pare v ciklu priprave omogoča, da dosežete odlične rezultate. Ta funkcija predlaga najprimernejšo temperaturo za pripravo širokega nabora jedi; Čas priprave in količina vode (100/200 ml) za glavne jedi sta navedena v preglednici za kuhanje, ki jo najdete na spletu. Funkcijo uporabe pare vedno vklopite, ko je pečica hladna in ste na dno vdolbine vlili pitno vodo.

Opomba: Priporočena količina vode presega prostornino vdolbine, vendar je dno pečice zasnovano tako, da učinkovito upravlja s presežkom priporočene količine vode.

### CASSEROLE (NARASTEK)

Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo jedi iz testenin.

### MESO

Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo mesa.

### BREAD (KRUH)

Funkcija samodejno predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst kruha.

### PICA

S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.

Če to funkcijo uporabite skupaj z dodatkom Pizza Stone WPro in 30-minutnim predgretjem, lahko pico spečete v 5-8 minutah (za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo ali pa obiščite [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)).

### PASTRY (PECIVO)

Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.

## OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

## ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo,

da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

## TERMOVENTILAC.

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na več višinah hkrati. To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo. Za pravilno izbiro kombinacije stopenj glejte preglednico za pripravo jedi.

## KONVEKCIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.

## SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)

### FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)

Za hitro predgretje pečice.

### TURBO GRILL (HITRI ŽAR)

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezni pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

### ECO FUNKCIJA ECO CYCLE\*

Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

### ZRAČNO CVRTJE/VENT. PEKA

Z uporabo namenskega pladnja za cvrtje (priložen nekaterim modelom) lahko ocvrt krompirček, piščančje medaljone in druge jedi pripravite z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem. To funkcijo lahko uporabite tudi za doseganje odličnih rezultatov pri peki mesa in perutnine, krompirja in zelenjave v skladu s priporočili v preglednici za kuhanje. Te recepte lahko pripravite v standardnem pekaču.

### RISING (VZHAJANJE)

Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

\* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

# PRVA UPORABA

## 1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



Števki za uro začneta utripati: Z obračanjem gumba nastavite uro in pritisnite za potrditev.



Števki za minute začneta utripati. Položite na rešetko nastavite minute in pritisnite za potrditev.

Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

## 2. NASTAVITVE

Po potrebi lahko spremenite privzeto mersko enoto, temperaturo (°C) in nazivni tok (16 A).

Ko je pečica izklopljena, vsaj 5 sekund pritiskajte .



Z obračanjem izbirnega gumba izberite mersko enoto, nato pa pritisnite za potrditev.

Z obračanjem izbirnega gumba izberite nazivni tok, nato pa pritisnite za potrditev.

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 A): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 A).



## 3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka). Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

# VSAKODNEVNA UPORABA


## 1. IZBIRA FUNKCIJE

Ko je pečica izklopljena, je na prikazovalniku naveden le čas. Držite , da vklopite pečico. Zavrtite vrtljivi gumb, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem prikazovalniku. Izberite funkcijo in pritisnite .



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.




Zavrtite vrtljivi gumb, da izberete eno od razpoložljivih podfunkcij na desnem prikazovalniku, in pritisnite , da izbiro potrdite.

## 2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali zeleno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma.


### TEMPERATURE / STEAM LEVEL (TEMPERATURA / STOPNJA PARE)



Ko na zaslonu utripa ikona °C/°F, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na  in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je to mogoče).



Obenem lahko nastavite tudi stopnjo žara (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = nizka).




Opomba: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo ali stopnjo žara spremenite tako, da pritisnete  ali preprosto obrnete gumb.



### TRAJANJE




Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite želeni čas priprave, nato pa izbiro potrdite s pritiskom na .

Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: Pritisnite  za potrditev in začetek funkcije. V tem primeru ne morete nastaviti časa konca priprave z uporabo


funkcije zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na : z obračanjem gumba spremenite uro in izbiro potrdite s pritiskom na .

### NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE/ ZAMIKA VKLOPA

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona  pa bo utripala.






Po potrebi obrnite gumb in nastavite želeni čas konca priprave, nato pa pritisnite  za potrditev in vklop funkcije.

Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.




Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrela postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

Med čakanjem lahko z gumbom spremenite nastavljeni čas konca priprave.

Če želite spremeniti nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite  ali . Ko izberete zelene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION (VKLOP FUNKCIJE)

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Kadar koli lahko pritisnete in pridržite  za premor funkcije, ki je trenutno aktivna.


## 4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.



Takrat odprite vrata, vstavite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na .

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.


Čas priprave ne vključuje predgretja.

Želena temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo gumba.


## 5. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.




Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitve, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

## 6. ZAPORA TIPK

Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite  vsaj pet sekund.



Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.

Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete .

## . OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko višji hrup hladilnega ventilatorja.

## . OPOMBE O ENERGETSKI UČINKOVITOSTI

- Izkoristite preostalo toploto: 5/10 minut pred koncem pečenja izklopite pečico, da porabite preostalo toploto.
- Vrata naj bodo zaprta: če je mogoče, med pečenjem ne odpirajte vrat pečice, saj tako toplota uhaja.
- Kuhajte večje porcije: pečico uporabljajte predvsem za večje jedi (npr. meso nad 1 kg) ali večje porcije, da kar najbolje izkoristite porabljeno energijo.
- Redno čistite tesnilo vrat: čisto tesnjenje preprečuje izgubo toplote in zagotavlja učinkovito kuhanje.
- Segrevajte le po potrebi: Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu.
- Izberite temne pekače: temni pekači bolje absorbirajo toploto, kar izboljša učinkovitost kuhanja.
- Načrtujte kuhanje: zaporedoma pripravite več jedi, da izkoristite preostalo toploto in se izognete dodatnemu segrevanju.
- Izberite program za varčevanje z energijo: uporabite poseben program ECO za manjšo porabo energije. Za dodatne vhode glejte tabelo za kuhanje.
- Odstranite neuporabljeno dodatno opremo: odstranite pladnje ali regale, ki jih ne potrebujete, da izboljšate učinkovitost kroženja toplote in zmanjšate toplotno zmogljivost izdelka.

---

# UPORABNI NASVETI

---

## VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

---

## ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

---

## MEAT (MESO)

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano podstavite prestrezniki pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

## SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapičite lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

---

## VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.



## PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA HRANA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4  2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	4  2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	4  2
	Onion Rings (Čebulni obročki)		500 g	Da	200	15–20	4  2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	4  2
	Domači krompirček		300–800 g	Da	200	20–40	4  2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	4  2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	4  2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	4  2
	Paniran kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4  2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	4  2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Zračno cvrtje		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		—	170	30 - 50	2 
		Da	160	30-50	2 
		Da	160	30-50	4 1 
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160 – 200	30-85	3 
		Da	160 – 200	35-90	4 1 
Piškoti/kolački		-	160-170	20-40	3 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 
		Da	150-160	20-40	4 1 
Princeske		—	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180-190	35-45	4 1 
		Da	180-190	35-45*	5 3 1 
Meringues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110-150	3 
		Da	90	130-150	4 1 
		Da	90	140-160*	5 3 1 
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pica (tanka, debela, fokača))		Da	310	7-12	2 
		Da	220-240	20-40	4 1 
		Da	220-240	25-50*	5 3 1 
Štruca kruha 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Majhen kruh		-	180-220	30-50	3 
Kruh		Da	180-220	30-60	4 1 
Frozen pizza (Zamrznjena pica)		Da	250	10 - 15	2 
		Da	250	10-20	4 1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom))		Da	180-190	45-60	2 
		Da	180-190	45-60	4 1 
		Da	180-190	45-70*	5 3 1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa)		Da	190-200	20-30	3 
		Da	180-190	20-40	4 1 
		Da	180-190	20-40*	5 3 1 

FUNKCIJE						
	Klasična peka	Žar	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	EKO

SAMODEJNE FUNKCIJE					
	Narastek	Meso	Bread (Kruh)	Funkcija pice	Peciva

PRIPOMOČKI					
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	prestrezni pekač z 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Lazanje/pite		-	190–200	40 - 80	
Pečene testenine/kaneloni		-	190–200	25 - 60	
Lamb / Veal / Beef / Pork (Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina), 1 kg		-	190–200	60–90	
Chicken / Rabbit / Duck (Piščanec/zajec/raca), 1 kg		-	200–230	50–80**	
Turkey / Goose (Puran/gos), 3 kg		-	190–200	90–150	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40 - 60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	
Toast		-	3 (visoka)	3–6	
Ribji fileji/zrezki		-	2 (srednja)	20–30***	
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	2–3 (srednja–visoka)	15–30***	
Roast chicken (Pečen piščanec) 1–1,3 kg		-	2 (srednja)	55–70**	
Rostbif, angleško pečen 1 kg		-	2 (srednja)	35–50**	
Jagnječe stegno/krača		-	2 (srednja)	60–90**	
Pečen krompir		-	2 (srednja)	35–55**	
Vegetable gratin (Gratinirana zelenjava)		-	3 (visoka)	10–25	
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ lasagna (lazanja) (3. višina)/meat (meso) (1. višina)		Da	190	40–120*	
Lazanja in meso		Da	200	50–120*	
Meso in krompir		Da	200	45–120*	
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50	
Polnjena pečenka	ECO	-	200	80–120*	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina))	ECO	-	200	50–120*	

\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.





















\*\* Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

\*\*\* Obrnite hrano po polovici časa priprave.




Opomba: funkcija dinamičnega menija „Biskvitne torte“ uporablja le zgornji in spodnji grelnik, brez kroženja zraka. Predgretje ni potrebno.

FUNKCIJE						ECO
	Klasična peka	Žar	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	EKO
SAMODEJNE FUNKCIJE						
	Narastek	Meso	Bread (Kruh)	Funkcija pice	Peciva	
PRIPOMOČKI						
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač/univerzalni pekač	prestrezni pekač z 500 ml vode	

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA+

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (MIN.)	PRIPOMOČKI	VODA	
BREAD	Majhni kruhi	80–100 g	30–45		100 ml	
	Štruca za sendvič na pekaču	300–500 g	40 - 60			
	Bread (Kruh)	500 g–2 kg	50–100			
	Bagete	200–300 g	30–45			
SLAŠČICE	Piškoti	en pekač	25–35			
	Mafini	30–60 g	25 - 45			
	Biskvitna torta	500–700 g	30–50			
	Pite	en pekač	35 - 55			
MESO	Pečenka	1 kg	60–110			200 ml
	Rebrca	500 g–1,5 kg	50–75			
	Piščanec	1–1,5 kg	55–80			
	Piščanec/puran	3 kg	100–140			
FISH (RIBA)	Zrezek	0,5–2 cm	15–25			
	Zrezek	2–4 cm	20 - 35			
	Cela riba	300–600 g	20 - 30			
	Cela riba	600–1200 g	25 - 45			
VEGETABLES (ZELENJAVA)	Roasted Potatoes (Pečen krompir)	0,5–1,5 kg	45–60			
	Stuffed Peppers (Polnjene paprike)	1–2 kg	35 - 55			
	Roasted Broccoli (Pražen brokoli)	0,3–1 kg	30–50			
	Roasted Zucchini (Pražene bučke)	0,5–1,5 kg	30–50			

Funkcijo PARA+ vklopite zgolj, ko je pečica mrzla. Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

PRIBOR			
	Pekač za zračno cvrtje	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrežni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

**Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.**

**Ne uporabljajte parnih čistilcev.**

**Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic**

**ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.**

**Nosite zaščitne rokavice.**

**Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega**

**omrežja.**

**Za mehčanje in odstranjevanje ostankov lahko uporabite standardno čistilo za pečice, kar olajša ročno čiščenje notranjosti pečice in dodatkov.**

## ZUNANJE POVRŠINE

• Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

• Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

## NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

- Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean“. (Samo pri nekaterih modelih).
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.
- Če so po pečenju na spodnjem profilu pod vrati pečice prisotni ostanki vode, ga osušite.

## PRIBOR

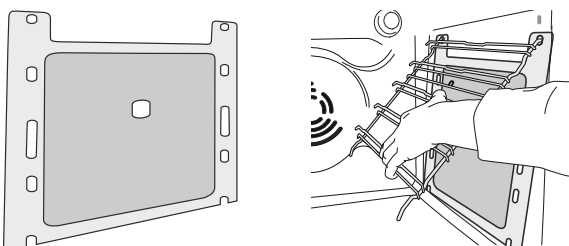
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju. Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

## ČIŠČENJE KATALITIČNIH PLOŠČ

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

Pečica je opremljena s posebnimi katalitičnimi ploščami, ki lajšajo čiščenje notranjosti aparata zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavljna na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.



Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vklopite funkcijo „Konvekcijska peka“ in pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna. Nato pustite, da se naprava ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti.

Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

## MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

- 1.** Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- 2.** Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
- 3.** Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

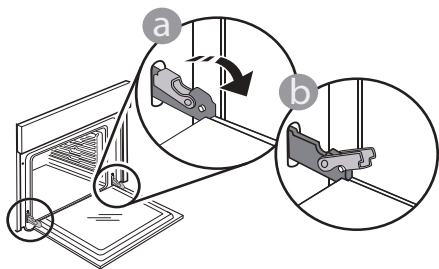
Opomba: uporabite halogenske žarnice 40 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. (Uredba ES 244/2009) Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

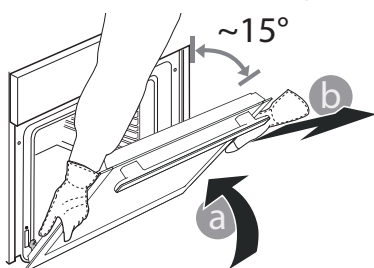
## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

**1.** Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



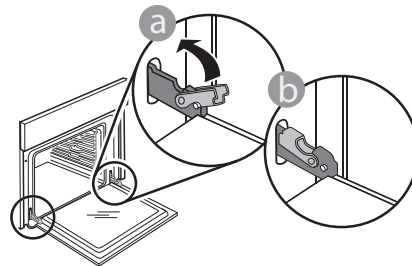
**2.** Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

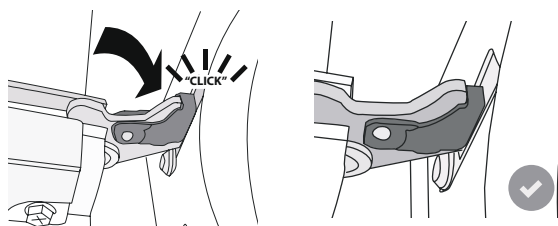


**3.** Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

**4.** Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

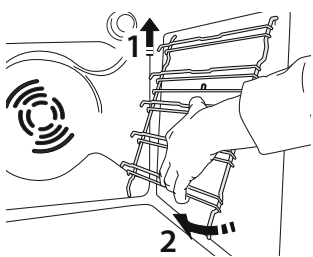


**5.** Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

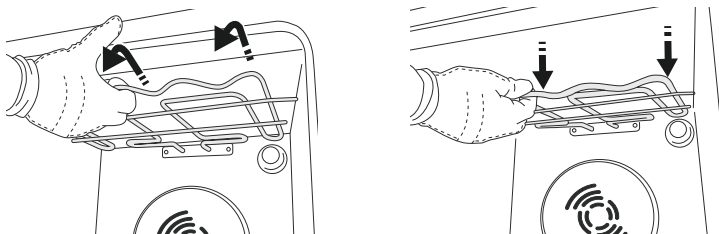
## SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

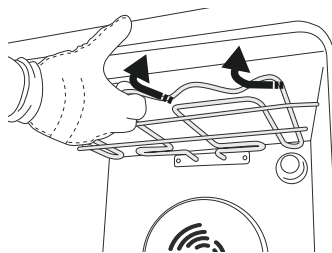
**1.** Odstranite stranska vodila za pekače.



**2.** Grelnik nekoliko izvlecite in ga postavite nižje.



**3.** Grelnik nazaj v položaj namestite tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



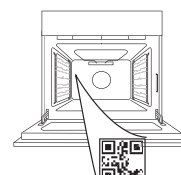
# ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Obrnite se na klicni center.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3.	Sonda za živila ni pravilno priključena.	Preverite priključitev sonde za živila.

Do pravic uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs).
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Izdelano pod licenco.

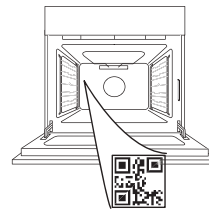




**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**

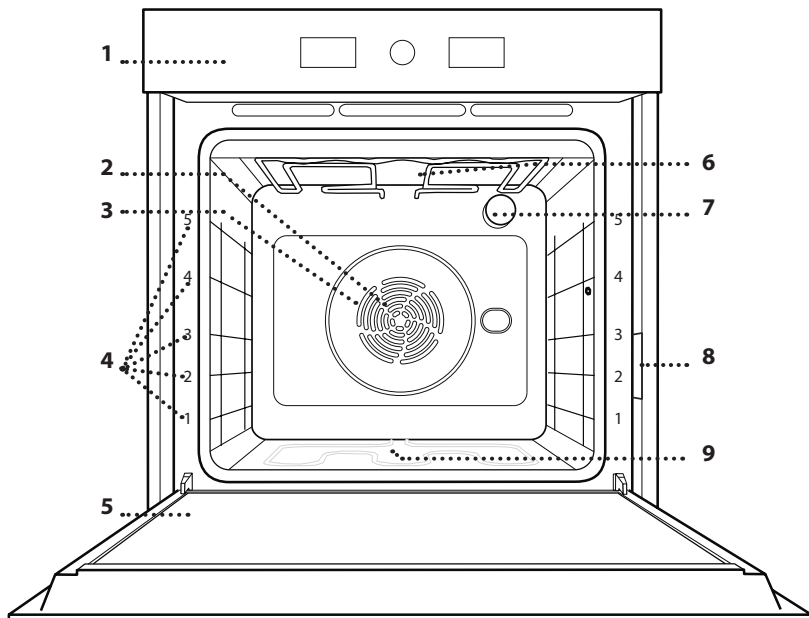
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



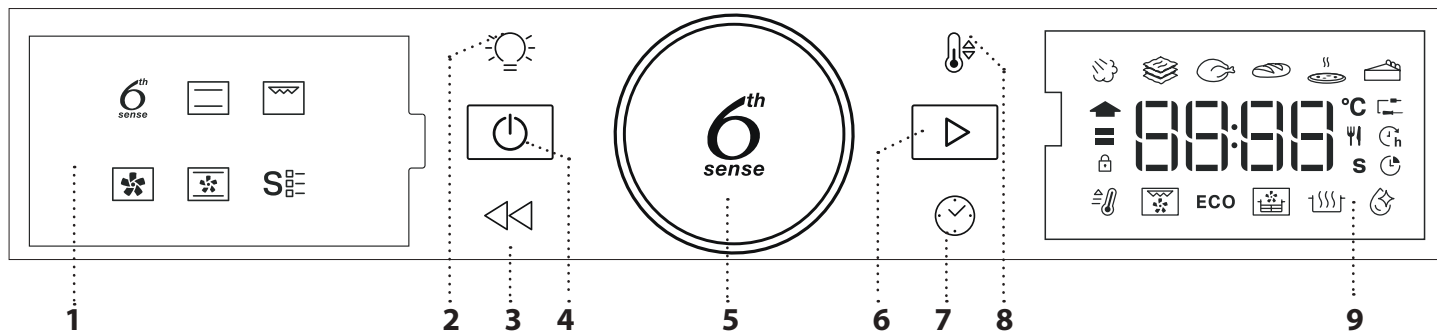
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač / roštilj
7. Sijalica
8. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
9. Donji grejni element (nije vidljiv)

## KONTROLNA TABLA



### 1. LEVI DISPLEJ

#### 2. SVETLO

Za uključivanje/isključivanje lampe.

#### 3. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

#### 4. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada u bilo kom trenutku.

### 5. ROTACIONI PREKIDAČ

Okrenite za navođenje kroz funkcije i podešavanje svih parametara za pripremanje hrane. Pritisnite da biste odabrali, postavili, pristupili ili potvrdili funkcije ili parametre i pokrenuli program pripreme hrane.

### 6. START

Za pokretanje funkcija i potvrđivanje podešavanja. ili skupa vrednosti.

### 7. VREME

Za podešavanje vremena kao i za podešavanje ili prilagođavanje vremena pripreme hrane.

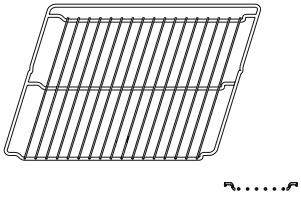
### 8. TEMPERATURA

Za podešavanje temperature.

### 9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

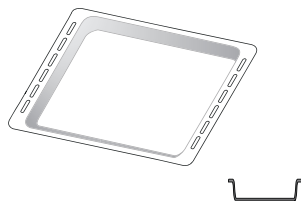
## DODACI

### ŽIČANA REŠETKA



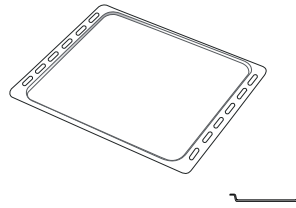
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

### PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



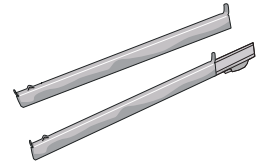
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

### PLEH ZA PEČENJE\*



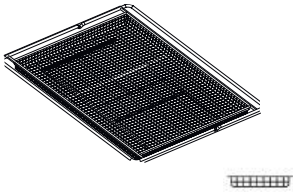
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

### KLIZNE VOĐICE\*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatka.

### PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM\*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodatka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali pribor se može kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

\* Dostupno samo na određenim modelima

### STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

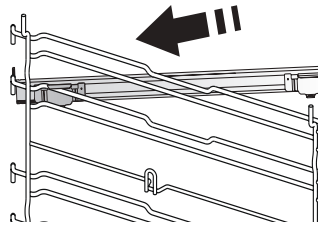
Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

### UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

• Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

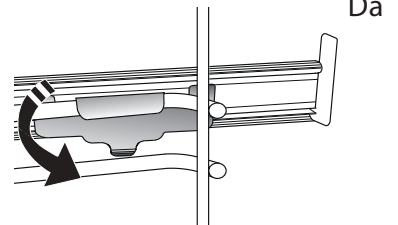
### POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

# FUNKCIJE

## 6TH SENSE

Ovo omogućava automatski izbor načina pečenja i najbolji opseg temperature za sve vrste hrane (lazuju, meso, ribu, povrće, torte i kolače, slane kolače, hleb, picu). Da biste ovu funkciju iskoristili na najbolji način, sledite uputstva u tabeli za pečenje.

### STEAM+

Funkcija Steam+ omogućava postizanje izvanrednih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Ova funkcija predlaže idealnu temperaturu za pečenje najrazličitijih recepata; Trajanje kuvanja i količina vode (100 ml / 200 ml) za glavno jelo prikazani su u relativnoj tabeli kuvanja koju možete pronaći na mreži. Uvek aktivirajte funkciju pare kada je pećnica hladna i nakon što sipate vodu za piće na dno pećnice.

Napomena: Preporučena količina vode premašuje kapacitet udubljenja rerne, ali je dno rerne dizajnirano tako da efikasno upravlja viškom vode.

### KASEROLA

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme pasta.

### MESO

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme mesa.

### BREAD (HLEB)

Ova funkcija automatski predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta hleba.

### PIZZA (PICA)

Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu. Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama.

Kombinovanjem ove funkcije sa dodatkom Pizza Stone WPro i predzagrevanjem od 30 minuta pica se može ispeći za 5 do 8 minuta. (Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)"

### PECIVO

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.

## KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

## GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

## FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

Za istovremeno pečenje različite hrane za koju je potrebna ista temperatura pečenja na nekoliko rešetki. Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno. Pogledajte tabelu za pečenje za pravilan izbor kombinacije nivoa.

## KONVEKCIONO PEČENJE

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

## SPECIJALNE FUNKCIJE

### FAST PREHEAT (BRZO ZAGREVANJE)

Za brzo predzagrevanje pećnice.

### TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

### ECO ECO CIKLUS\*

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

### PRŽENJE NA VAZDUHU/KONVEKCIONO PEČENJE

Korišćenje namenskog pleha za prženje vazduhom omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Pored toga, ova funkcija može da se koristi za dobijanje sjajnih rezultata pri pečenju za piletinu i druga mesa, krompir i povrće, u skladu sa preporukama iz tabele za kuvanje. Ove recepte možete pripremiti i pomoću standardnog pleha za pečenje.

### RISING (DIZANJE TESTA)

Koristi se za optimalno dizanje slatkog ili pikantnog testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je pećnica još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.


\* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskej efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

# PRVA UPOTREBA


## 1. PODESITE VREME


Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja pećnice.



Počete da trepere dve brojke koje označavaju sate: Okrenite dugme da biste podesili sate i pritisnite  za potvrdu.




Počete da trepere dve brojke koje označavaju minute. Okrenite dugme da biste podesili minute i pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili vreme, pritisnite i zadržite  najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gorenavedene korake.

Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom.

## 2. PODEŠAVANJA

Ako je potrebno, možete da promenite podrazumevanu jedinicu mere, temperaturu (°C) i nazivnu struju (16 A).

Kada je rerna isključena, pritisnite i zadržite  najmanje 5 sekundi.



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali jedinicu mere, a zatim pritisnite  za potvrdu.



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali nazivnu struju, a zatim pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16 A): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 A).

## 3. ZAGREVANJE PEĆNICE



Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: To je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“). Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.


# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU


Kada je pećnica isključena, samo vreme se prikazuje na

displeju. Pritisnite i zadržite  da biste uključili pećnicu. Okrenite obrtno dugme da biste pregledali glavne funkcije, koje su dostupne na levom displeju. Odaberite jednu i pritisnite .



Da odaberete podfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite  da potvrdite i pređete na meni sa funkcijama.




Okrenite rotaciono dugme da biste izabrali dostupnu potfunkciju na ekranu sa desne strane, a zatim pritisnite  za potvrdu.

## 2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

### TEMPERATURE / STEAM LEVEL (TEMPERATURA / NIVO PARE)



Kada ikona °C/°F treperi na displeju, okrenite dugme da biste promenili vrednost, zatim pritisnite  za potvrdu i nastavite da menjate podešavanja koja slede (ako je moguće).



U isto vreme možete da podesite nivo grilovanja (3 = visok, 2 = srednji, 1 = nizak).




Obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija pokrene, možete da promenite temperaturu ili nivo grilovanja pritiskom na  ili direktno okretanjem dugmeta.



### TRAJANJE




Kada ikona  treperi na displeju, pomoću dugmeta za podešavanje podesite željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite  za potvrdu.

Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite  da potvrdite i započnete funkciju. U ovom slučaju,


ne možete da podesite vreme završetka kuvanja programiranjem odloženog početka.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na : Okrenite dugme sa biste promenili sate i pritisnite  za potvrdu.

### PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Kada možete da promenite vreme završetka, na displeju će se prikazati vreme kada se očekuje završetak funkcije dok ikona  treperi.






Ako je potrebno, okrenite dugme da biste podesili željeno vreme završetka, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.





Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

Tokom perioda čekanja, možete pomoću dugmeta da promenite programirano vreme završetka.

Pritisnite  ili  da biste promenili podešavanja temperature i vremena kuvanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

## 3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite  da biste aktivirali funkciju.

Možete da pritisnite i zadržite  u svakom trenutku da biste pauzirali funkciju koja je trenutno aktivna.


## 4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rena dostigla podešenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i počnete kuvanje pritiskom na .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.


Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Pomoću obrtnog dugmeta uvek možete da promenite temperaturu koju želite da pećnica dostigne.


## 5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.




Da biste produžili vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da biste podesili novo vreme kuvanja i pritisnite .

## 6. BLOKADA TASTERA

Da biste blokirali tastaturu, pritisnite i zadržite  najmanje pet sekundi.



Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na .

## . NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature Pizza ciklusa, očekuje se nešto veća buka ventilatora za hlađenje.

## . NAPOMENE O ENERGETSKOJ EFIKASNOSTI

- Iskoristite prednost preostale toplote: isključite rernu 5/10 minuta pre kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
- Držite vrata zatvorenim: ako je moguće, izbegavajte otvaranje vrata rerne tokom pečenja, jer se time gubi toplota.
- Pecite veće porcije: koristite rernu uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili utrošenu energiju.
- Redovno čistite zaptivku vrata: čista zaptivka sprečava gubitak toplote i obezbeđuje efikasno kuvanje.
- Unapred zagrevajte samo kada je potrebno: pećnicu zagrevajte unapred samo u slučaju da je to navedeno u receptu ili tabeli za pripremu hrane.
- Birajte tamne plehove za pečenje: Tamni plehovi bolje apsorbuju toplotu, poboljšavajući efikasnost kuvanja.
- Planirajte pečenje: pripremajte više jela zaredom, kako biste iskoristili preostalu toplotu i izbegli dodatno prethodno zagrevanje.
- Izaberite program za uštedu energije: koristite namenski ECO program za manju potrošnju energije. Za dodatne informacije pogledajte tabelu za pripremu hrane.
- Uklonite dodatni pribor koji se ne koristi: uklonite plehove ili rešetke koji vam nisu potrebni da biste poboljšali efikasnost cirkulacije toplote i smanjili toplotni kapacitet proizvoda.

---

## KORISNI SAVETI

---

### KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

---

### ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

---

### MEAT (MESO)

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

### DESERTI

Pećite fine deserte pomoću klasične funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za pečenje sa vrućim vazduhom i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju „Konvekciono pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

---

### RISING (DIZANJE TESTA)

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vreme dizanja testa za pizzu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.



# TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15–20	
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15–20	
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15–20	
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15–20	
	Domaći pomfrit		300–800 g	Da	200	20–40	
	Mešano povrće		300–800 g	Da	200	20–30	
MESO I RIBA	Pileće grudi		1–4 cm	Da	200	20–40	
	Pileća krilca		200–1500 g	Da	220	30–50	
	Pohovani kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	
	Ribljí file		1–4 cm	Da	220	15–25	

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanesite tanak sloj ulja po površini hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE			
	Prž. na vazduhu		
DODACI			
	Pleh za prženje vazduhom	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki

# TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji		—	170	30 – 50	2 
		Da	160	30–50	2 
		Da	160	30 – 50	4 1 
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		–	160 – 200	30 – 85	3 
		D6a	160 – 200	35 – 90	4 1 
Keks/sitni kolači		-	160 - 170	20 - 40	3 
		D6a	150–160	20–40	4 
		Da	150 - 160	20 - 40	4 1 
Princes krofne		—	180–200	30 – 40	3 
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1 
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 
Meringues (Puslice)		Da	90	110–150	3 
		Da	90	130 – 150	4 1 
		Da	90	140 - 160*	5 3 1 
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pica (tanka, debela, fokača))		D6a	310	7-12	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
Vekna hleba 0,5 kg		–	180–220	50–70	2 
Manji hleb		-	180 - 220	30-50	3 
Hleb		Da	180 - 220	30 - 60	4 1 
Zamrznuta pica		D6a	250	10–15	2 
		Da	250	10 – 20	4 1 
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		D6a	180–190	45–60	2 
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1 
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovani / lisnato testo / krekeri)		Da	190–200	20–30	3 
		Da	180 – 190	20 – 40	4 1 
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1 

FUNKCIJE						
	Conventional	Grilovanje	Turbogril	Forced Air (Vreli vazduh)	Convect Bake	EKO

AUTOMATSKE FUNKCIJE					
	Casserole (Kaserola)	Meso	Hleb	Funkcija pice	Pecivo

DODACI					
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Lazanje/pite		-	190-200	40-80	
Zapečena testenina/Kaneloni		-	190-200	25 - 60	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg (Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg)		-	190-200	60 - 90	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (Pile/zec/patka od 1 kg)		-	200-230	50 - 80 **	
Turkey / Goose 3 kg (Ćurka/guska od 3 kg)		-	190-200	90-150	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		D6a	180-200	40-60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		D6a	180-200	50 - 60	
Toast (Tost)		-	3 (visoka)	3-6	
Filei/odresci ribe		-	2 (Srednji)	20 - 30***	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice)		-	2-3 (srednji - visoki)	15 - 30***	
Roast chicken 1-1.3 kg (Pečeno pile 1-1,3 kg)		-	2 (Srednji)	55 - 70**	
Slabo pečen rozbif 1 kg		-	2 (Srednji)	35 - 50**	
Jagnjeći but / Potkolenice		-	2 (Srednji)	60 - 90**	
Pečeni krompir		-	2 (Srednji)	35 - 55**	
Vegetable gratin (Povrće gratinirano)		-	3 (visoka)	10-25	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1) (Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		D6a	190	40 - 120*	
Lazanje i meso		Da	200	50 - 120*	
Meso i krompir		Da	200	45 - 120*	
Riba i povrće		Da	180	30-50	
Punjeno meso	ECO	-	200	80 - 120*	
Komadi mesa (zečetine, piletina, jagnjetina)	ECO	-	200	50 - 120*	

\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.





















\*\* Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

\*\*\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.




Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Meni Dynamic „Pecivo“ funkcija koristi samo više i niže elemente zagrevanja, bez korišćenja cirkulacije vrelot vazduha. Ne zahteva predzagrevanje.

FUNKCIJE						ECO
	Conventional	Grilovanje	Turbogrill	Forced Air (Vreli vazduh)	Convect Bake	EKO
AUTOMATSKE FUNKCIJE						
	Casserole (Kaserola)	Meso	Hleb	Funkcija pice	Pecivo	
DODACI						
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode	


**TABELA PEČENJA STEAM+**

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (MIN.)	DODACI	VODA
HELB	Mali hleb	80–100 g	30–45		100 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300–500 g	40–60		
	Hleb	500 g–2 kg	50–100		
	Bageti	200–300 g	30–45		
PECIVA	Keks	jedan pleh	25–35		
	Mafin	30–60 g	25 – 45		
	Patišpanj	500–700 g	30 – 50		
	Pita	jedan pleh	35 – 55		
MESO	Pečenje	1 kg	60–110		200 ml
	Rebarca	500 g–1,5 kg	50–75		
	Piletina	1–1,5 kg	55–80		
	Piletina/čuretina	3 kg	100–140		
FISH (RIBA)	File minjon	0,5–2 cm	15–25		
	File minjon	2–4 cm	20 – 35		
	Whole Fish (Cela riba)	300–600 g	20 – 30		
	Whole Fish (Cela riba)	600–1200 g	25 – 45		
POVRĆE	Prženi krompir	0,5–1,5 kg	45–60		
	Punjene paprike (Stuffed Peppers)	1–2 kg	35 – 55		
	Prženi brokoli	0,3–1 kg	30 – 50		
	Pržena tikvica	0,5–1,5 kg	30 – 50		

Funkciju STEAM+ pokrenite samo kada je rerma hladna. Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

DODACI			
	Pleh za prženje vazduhom	Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice,

abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz

struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje rerne kako bi se omekšali i uklonili ostaci, što olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i dodatne opreme.

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.
- Aktivirajte funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutrašnjih površina. (Samo kod nekih

modela.)

- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.
- Osušite donji profil ispod vrata rerne ako ima ostataka vode nakon ciklusa kuvanja.

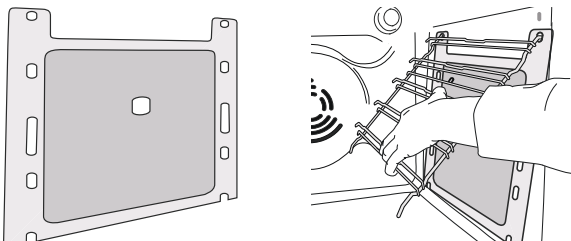
## DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera. Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa. Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

## ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

Ova rerna je opremljena specijalnim katalitičkim pločama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbira masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vođicama: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vođica, vodite računa da kuke na vrhu uđu u odgovarajuće otvore na pločama.



Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo grejanje rerne na 200 °C oko sat vremena pomoću funkcije „Konvekciono Pečenje“. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Zatim ostavite uređaj da se ohladi pre nego što neabrazivnim sunđerom skinete sve ostatke hrane.

Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, žice za sudove ili spreja za čišćenje pećnice može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja. Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.

## ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

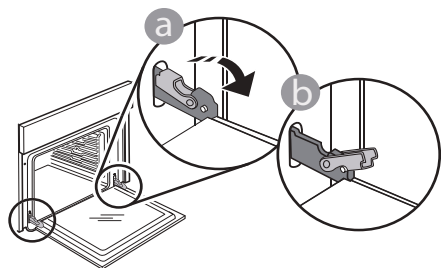
Obratite pažnju na sledeće: halogene sijalice od 40 W / 230 V, tip G9, T300.

Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. (EC regulativa 244/2009)  
Sijalice su dostupne u našem postprodajnom servisu.

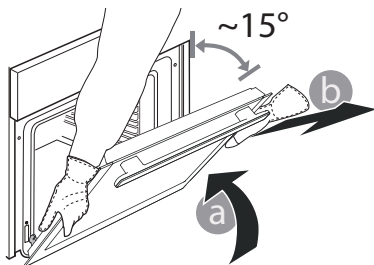
Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

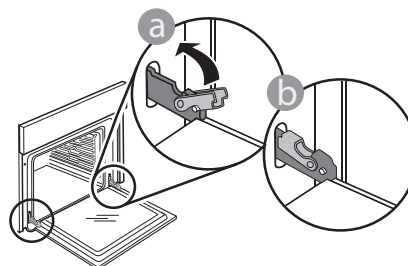


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

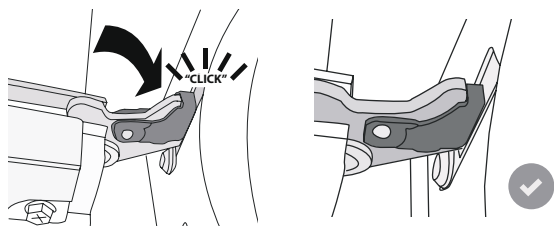


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

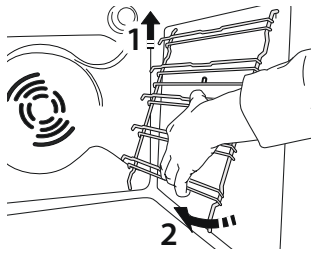


5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

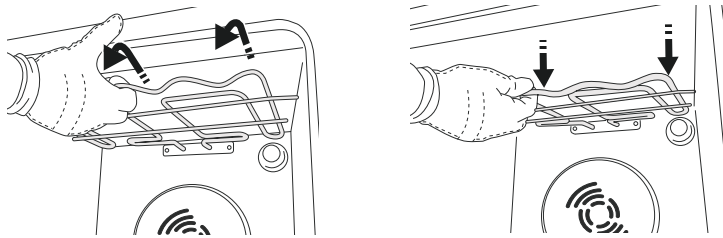
## SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

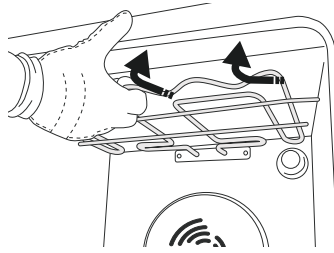
1. Uklonite bočne vodice.



2. Grejač malo izvucite i spustite.



3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



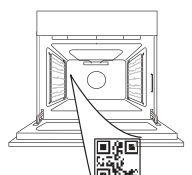
## OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Pozovite centar za podršku..
Ciklus kuvanja sa sondom se završio bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 odštampana na ekranu.	Sonda za hranu nije pravilno povezana.	Proverite priključak sonde za hranu.

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Sa naše veb stranice [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

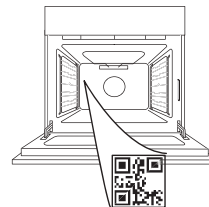


Whirlpool


**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL**

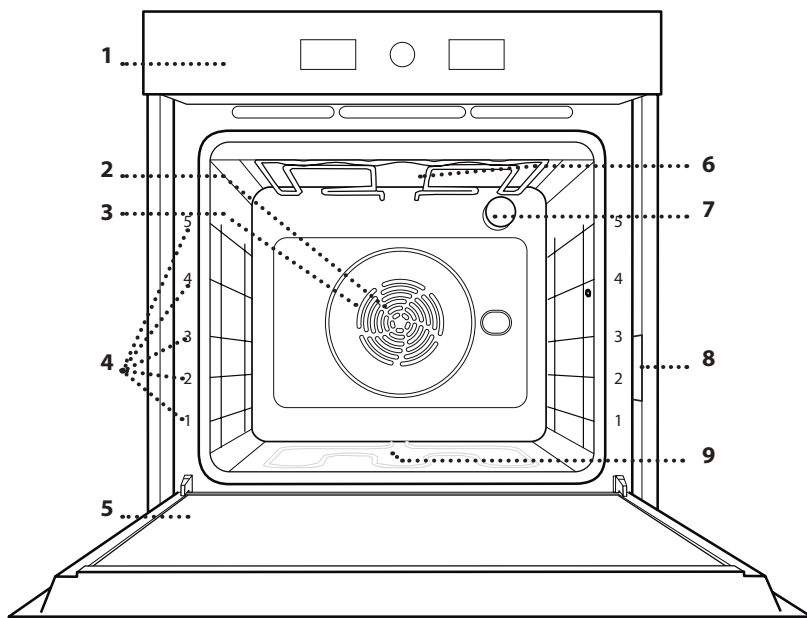
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION**



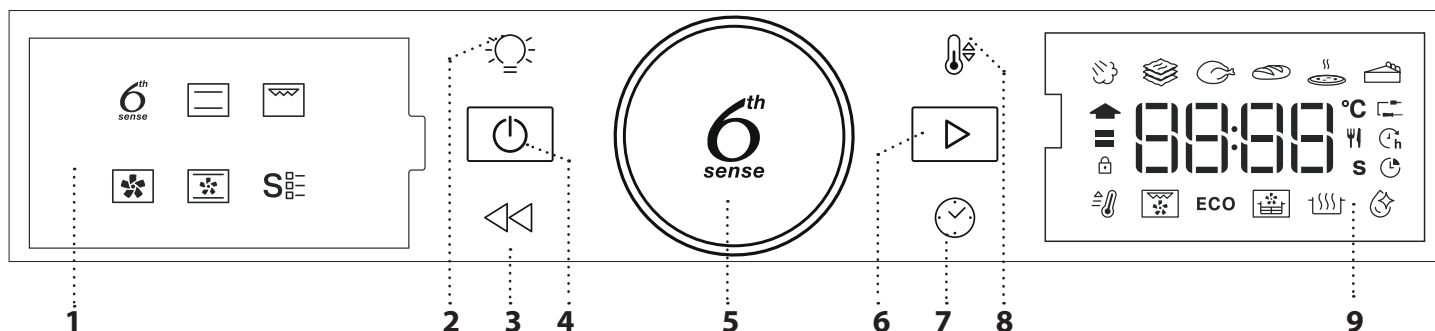
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

## KONTROLLPANEL



### 1. VÄNSTER DISPLAY

#### 2. BELYSNING

För att tända och släcka lampan.

#### 3. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

#### 4. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

### 5. VRED

Vrid på det för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar. Tryck på för att välja, ställa in, få åtkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

### 6. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar eller ett inställt värde.

#### 7. TID

För att ställa tiden samt för att ställa in och justera tillagningstiden.

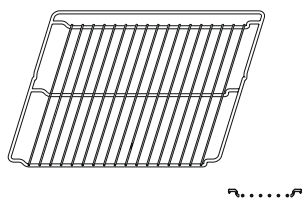
#### 8. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

#### 9. HÖGER DISPLAY

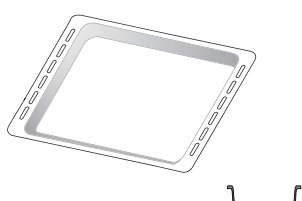
# TILLBEHÖR

## GALLER



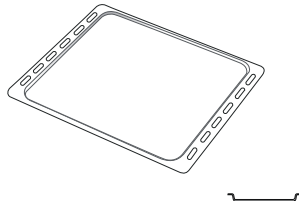
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

## LÅNGPANNA



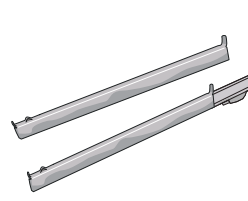
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp kötsaften.

## BAKPLÅT \*



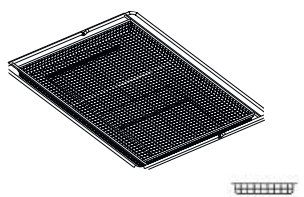
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

## RÖRLIGA SKENOR \*



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

## LUFTFRITERAPLÅT \*



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterafunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta vår kundservice.

\* Endast tillgänglig på vissa modeller

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

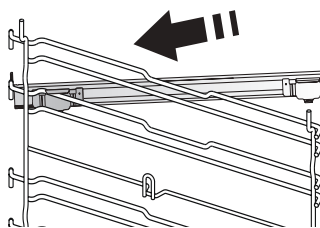
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

## TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

• För att ta bort sidostegen, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegen kan nu tas bort.

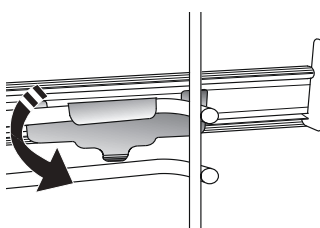
• För att montera tillbaka skenorna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll dem uppåtvända medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet och sänker dem på plats i det undre fästet.

## MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)



Ta bort ugnsstegen ur ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den rörliga skenans övre klämma på ugnsstegen och låt den glida in så långt som den går. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Notera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

# FUNKTIONER

## 6TH SENSE

Dessa tillåter automatisk val av tillagningsmetod och bästa temperaturintervall för alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor och bakverk, middagspajer, bröd, pizza). Följ anvisningarna i tillagningstabellen för att använda funktionen på bästa sätt.

### **STEAM + (ÅNGA+)**

Funktionen Ånga+ gör det möjligt att uppnå utmärkta resultat tack vare närvaron av ånga i matlagningen. Den här funktionen föreslår den idealiska temperaturen för tillagning av en mängd olika recept. Tillagningstiderna och vattenmängden (100 / 200 ml) för de främsta rätterna visas i den avsedda tillagningstabellen som du kan hitta online. Ångfunktionen ska alltid aktiveras när ugnen är kall och efter att ha hållt kranvatten i botten av ugnen.

Observera: Den rekommenderade vattenmängden överskrider volymen på ugnsbottens indjupning, men ugnsbotten är utformad för att hantera det rekommenderade överskottet av vatten på ett effektivt sätt.

### **GRYTOR**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

### **KÖTT**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för köttätter.

### **BRÖD**

Denna funktion föreslår automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

### **PIZZA**

Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang. Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta.

Om du kombinerar denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärmer i 30 minuter kan du baka en pizza på 5-8 min. (För beställning och information kontakta kundtjänst eller [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).)

### **BAKVERK**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bakverk.

## ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

## **GRILL**

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna

under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

## **FORCED AIR (VARMLUFT)**

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på flera olika nivåer. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan. Se tillagningstabellen för korrekt val av kombinerade nivåer.

## **KONVEKTIONS BAKNING**

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

## **SPECIALFUNKTIONER**

### **SNABB FÖRVÄRMN.**

För snabb förvärmning av ugnen.

### **TURBO GRILL**

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

### **ECO EKO-PROGRAM \***

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

### **LUFTFRITERING/VARMLUFTSSTEKNING**

Med hjälp av en särskild friteringsplåt (medföljer vissa modeller) kan du tillaga pommes frites, kycklingnuggets och annat med mindre olja, vilket ger ett behagligt krispigt resultat. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Alternativt kan denna funktion användas för att få fantastiska stekresultat på kött och fågel, potatis och grönsaker, enligt tillagningstabellens rekommendation. Dessa recept kan tillagas på en vanlig bakplåt.

### **RISING (JÄSNING)**

För optimal jäsnings av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.


\* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

# FÖRSTA ANVÄNDNINGEN


## 1. STÄLLA IN KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid på ratten för att ställa in timmen och tryck på  för att bekräfta.




De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid på ratten för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på  och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

## 2. INSTÄLLNINGAR


Om så önskas går det att ändra standardmåttenheten, temperaturen (°C) och märkström (16 A).

Med avstängd ugn, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Vrid väljarratten för att välja måttenheten och tryck sedan på  för att bekräfta.



Vrid väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på  för att bekräfta.

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

## 3. VÄRMA UGNEN



En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt").

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.


Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på  och håll den intryckt för att slå på ugnen. Vrid vredet för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på  för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.




Vrid ratten för att välja bland tillgängliga underfunktioner på displayen till höger och tryck sedan på  för att bekräfta.

## 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

### TEMPERATUR / ÅNGNIVÅ



När ikonen °C/°F blinkar på displayen, vrid på ratten för att ändra värdet och tryck på  för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).



Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.






Anm.: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på  eller vrida på ratten.

### TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.


Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen. I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid ratten för att ändra timmen och tryck på  för att bekräfta.

## INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen  blinkar.






Om nödvändigt, vrid ratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på  för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.





Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på  eller  för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på  för att bekräfta.

## 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på  för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på  och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.


## 4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.


Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av vredet.


## 5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.




För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

## 6. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll intryckt i minst fem sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

## . ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlden på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet kan ljudet från kylfläkten vara något högre.

## . ANMÄRKNINGAR OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytta av den återstående värmen: Stäng av ugnen 5/10 minuter innan tillagningen är klar för att använda den återstående värmen.
- Håll luckan stängd: Undvik om möjligt att öppna ugnsluckan under tillagningen, eftersom värmen då kan läcka ut.
- Laga större portioner: Använd ugnen främst till större rätter (t.ex. kött över 1 kg) eller fler portioner, så att du får ut så mycket som möjligt av energin.
- Rengör dörrtätningen regelbundet: En ren tätning förhindrar värmeförlust och säkerställer effektiv matlagning.
- Förvärm endast när det behövs: Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Välj mörka bakplåtar: Mörka plåtar absorberar värme bättre, vilket ger bättre tillagningseffektivitet.
- Planera din matlagning: Tillaga flera rätter i följd för att utnyttja restvärmen och undvika extra förvärmning.
- Välj energisparprogram: Använd det särskilda ECO-programmet för lägre energiförbrukning. Se matlagningstabellen för ytterligare råd.
- Ta bort oanvända tillbehör: Ta bort plåtar eller galler som du inte behöver för att förbättra värmecirkulationen och sänka produktens värmekapacitet.

# GODA RÅD

## HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

## TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

## MEAT (KÖTT)

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

## DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.


































Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.





## JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.













































































# TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERA

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	 4  2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	 4  2
	Lökkringar		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Hemlagade pommes frites		300-800 g	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Blandade grönsaker		300-800 g	Ja	200	20 - 30	 4  2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 4  2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 4  2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 4  2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.  
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.






FUNKTIONER	 Luftfritera		
TILLBEHÖR	 Luftfriteraplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

# TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa tårter/sockerkakor		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1  
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Kakor/småkakor		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1  
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Maränger		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7-12	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
Brödlimpa 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Småbröd		-	180 - 220	30 - 50	3 
Bröd		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
Vol-au-vent/Puff pastry crackers (Mördegsbakning)		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   

FUNKTIONER	 Konventionell	 Grillhäll	 Turbo Grill (Turbo Grill)	 Tvingad Luft	 Ugnsbaka med konvektion	 ECO
						EKO

AUTOMATISKA FUNKTIONER	 Grytor	 Et	 Bröd	 Pizza-funktion	 Pastry (Bakverk)

TILLBEHÖR	 Gallerhylla	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	 Långpanna/bakplåt	 Långpanna med 500 ml vatten

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min.)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lasagne/pajer		-	190 - 200	40 - 80	3
Tillagad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kyckling / kanin / anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkon / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rostat bröd)		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer/kotletter		-	2 (medel)	20 - 30***	4 3
Sausages (Korv) / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30***	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50**	3
Lammlägg/Fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90**	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55**	3
Grönsaksgratäng		—	3 (Hög)	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120*	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 120*	3

\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.





















\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

\*\*\* Vänd maten efter halva tiden.




Observera: Funktionen Dynamisk meny "Bakverk" använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

FUNKTIONER						
	Konventionell	Grillhäll	Turbo Grill (Turbo Grill)	Tvingad Luft	Ugnsbaka med konvektion	ECO
AUTOMATISKA FUNKTIONER						
	Grytor	Et	Bröd	Pizza-funktion	Pastry (Bakverk)	
TILLBEHÖR						
	Gallerhylla	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	

# ÅNGA+ TILLAGNINGSTABELL

MAT	RECEPT	MÄNGD	TID (MIN.)	TILLBEHÖR	VATTEN
BREAD (BRÖD)	Småbröd	80-100 g	30 - 45	 3	100 ml
	Formbakad limpa	300-500 g	40 - 60	 3	
	Bröd	500 g - 2 kg	50 - 100	 3	
	Baguetter	200-300 g	30 - 45	 3	
BAKELSER	Cookies	en plåt	25 - 35	 3	
	Muffins	30-60 g	25 - 45	 3	
	Sockerkaka	500-700 g	30 - 50	 2	
	Mördegspaj	en plåt	35 - 55	 2	
KÖTT	Stekar	1 kg	60 - 110	 3	200 ml
	Revbensspjäll	500 g-1,5 kg	50 - 75	 3	
	Kyckling	1-1,5 kg	55 - 80	 3	
	Kyckling/Kalkon	3 kg	100 - 140	 3	
FISK	Filéstek	0,5-2 cm	15 - 25	 3	
	Filéstek	2-4 cm	20 - 35	 3	
	Hel fisk	300-600 g	20 - 30	 3	
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45	 3	
GRÖNSAKER	Rostad potatis	0,5-1,5 kg	45 - 60	 3	
	Fylld paprika	1-2 kg	35 - 55	 3	
	Stekt broccoli	0,3-1 kg	30 - 50	 3	
	Stekt zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50	 3	

Aktivera funktionen ÅNGA+ när ugnen är kall. Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

TILLBEHÖR			
	Luftfriteraplat	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

# UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande

rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Det är möjligt att använda ett vanligt ugnsgöringsmedel för att mjuka upp och ta bort rester, vilket gör manuell rengöring av ugnsutrymmet och tillbehören enklare.

## SUPERFICIES EXTERIORES

• Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

• Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

## INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal

rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

• Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

• Torka av bottenprofilen under ugnsluckan om det finns vattenrester kvar efter en tillagningscykel.

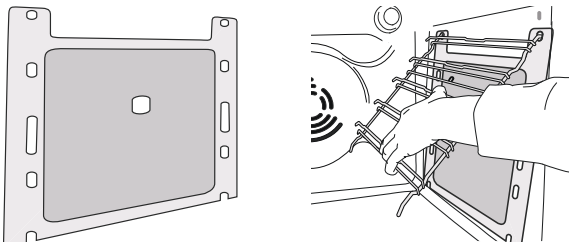
## TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp. Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin. Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

## RENGÖRA DE KATALYTISKA PANELERNA

(ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

Denna ugn är försedd med särskilda katalytiska paneler som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, vilken är porös och kapabel att absorbera fett och smuts. Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.



För bästa bruk av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200° C i ungefär en timme med funktionen "Över/underv.& fläkt". Ugnen måste vara tom när detta görs. Låt sedan apparaten svalna innan eventuella kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårda borstar, stålull eller ugnsgöringspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring.

Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

## BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: 40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor.

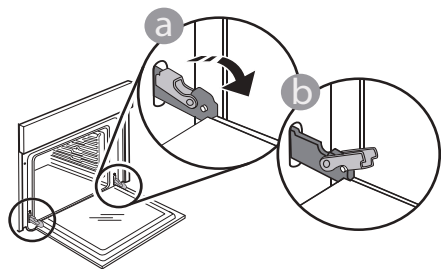
Lampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. (EG-förordning 244/2009) Lamporna finns att köpa av vår kundservice.

Om du använder halogenlampor ska du inte hantera

dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

## BORTTAGNING OCH TILLBAKAMONTERING AV LUCKAN

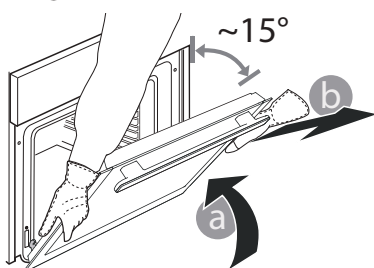
**1.** För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



**2.** Stäng luckan så långt det går.

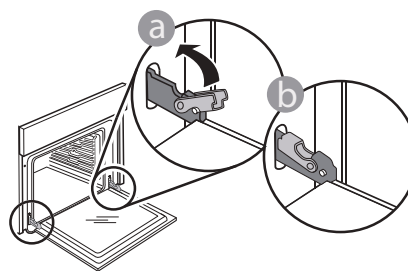
Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

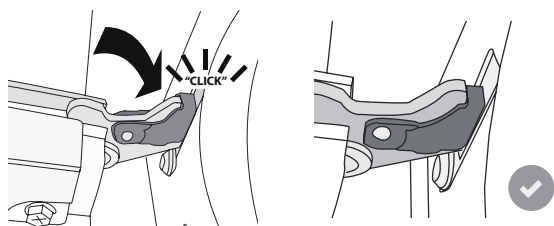


**3.** Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

**4.** Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.

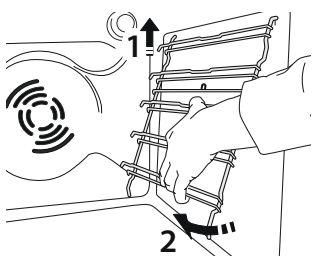


**5.** Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

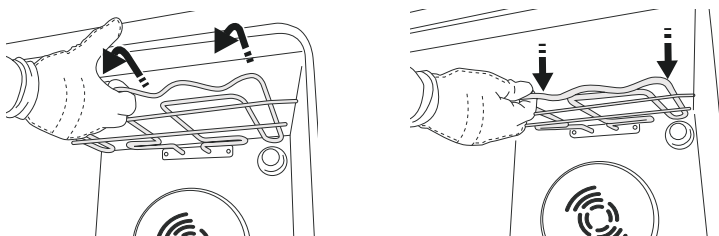
## SÄNKA VÄRMEELEMENTET

(ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

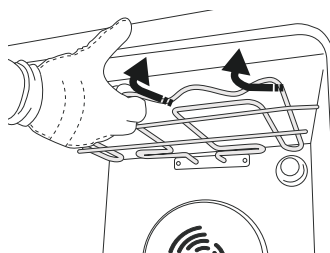
**1.** Ta bort sidostegarna.



**2.** Dra ut grillelementet en aning, och sänk det.



**3.** För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

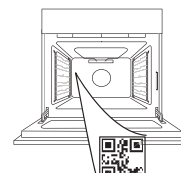


# FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som kommer efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera anslutningen av instickstermometern.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbplats [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



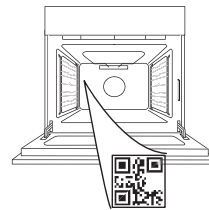
®/TM/© 2026 Whirlpool. Producerad under licens.



**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

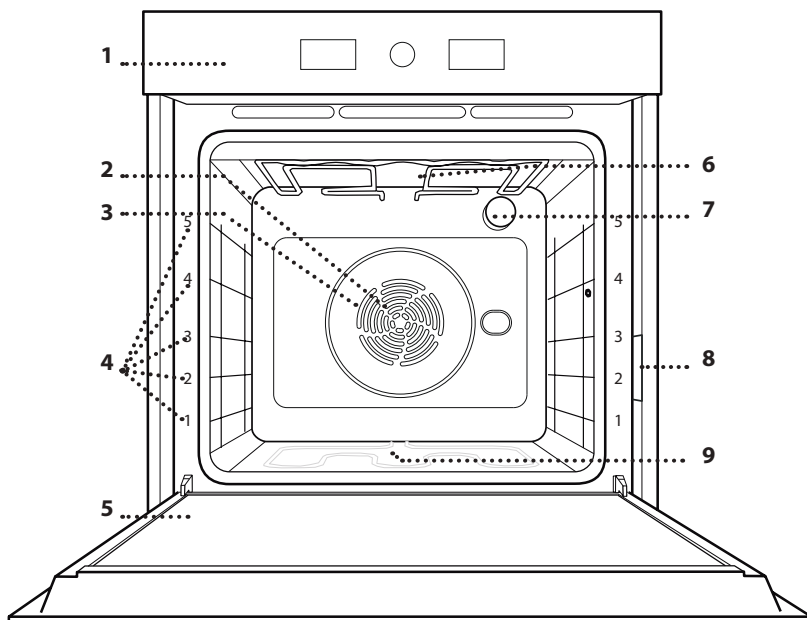
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій виріб на сайті [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИБОРІ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**



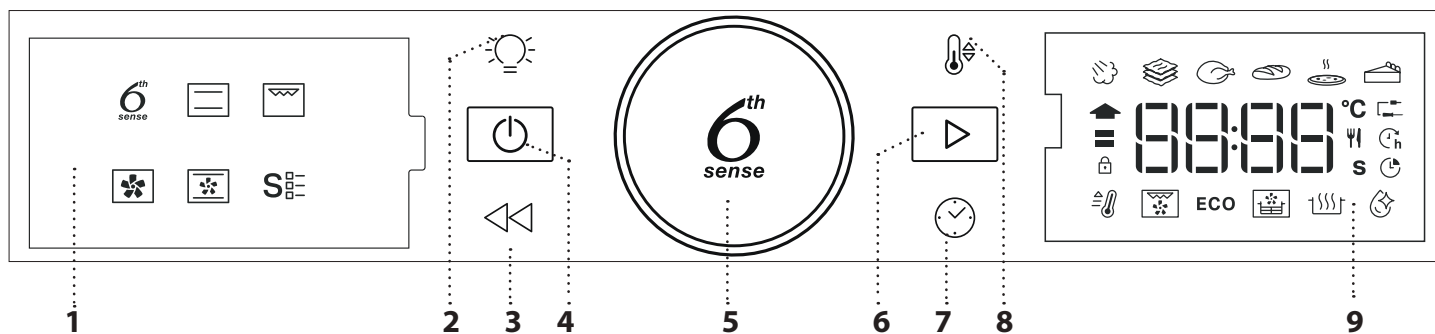
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Паспортна табличка (не знімати)
9. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

#### 2. СВІТЛО

Для увімкнення/вимкнення лампочки.

#### 3. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити настройки під час готування.

#### 4. ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ

Для вмикання та вимикання духової шафи та для зупинки активної функції в будь-який час.

### 5. ПОВОРОТНА РУЧКА

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування. Натискайте для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

### 6. ПУСК

Для запуску функцій і підтвердження налаштувань або заданого значення.

#### 7. ЧАС

Для встановлення часу, а також налаштування або регулювання часу приготування.

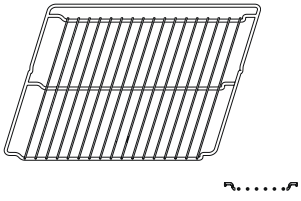
#### 8. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

### 9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

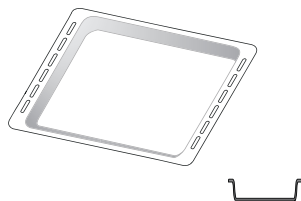
# ПРИЛАДДЯ

## РЕШІТКА



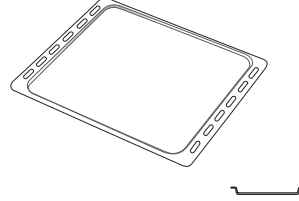
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

## ПІДДОН



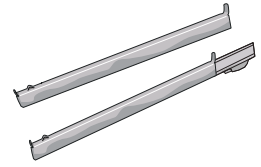
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ\*



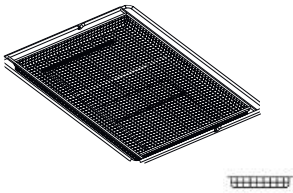
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ\*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

## ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЬ \*



Використовується для приготування страв з функцією «Аерогриль» (під ним має бути встановлене деко для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

\* Є лише в певних моделях

## ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

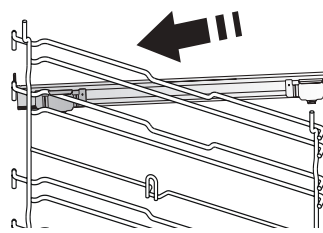
Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

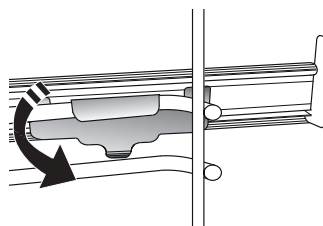
• Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

## ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)



Опустіть на місце інший



тому ж рівні.

Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору.

Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на

# ФУНКЦІЇ

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

Це забезпечує автоматичний вибір способу приготування та найкращого діапазону температури для будь-якого типу страви (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца). Для отримання найкращого результату від використання цієї функції, дотримуйтесь вказівок, наведених у кулінарній таблиці.

### • STEAM + (ПАРА+)

Функція "Пара+" дає змогу досягти відмінних результатів завдяки використанню пари під час циклу готування. Ця функція рекомендує ідеальну температуру для готування широкого спектру страв; Час приготування та кількість води (100 / 200 мл) для основних страв вказано у відповідній таблиці приготування, яку ви можете знайти в Інтернеті. Завжди вмикайте функцію пари, коли духовка холодна, й після додавання питної води на дно шафи.

Примітка: Рекомендована кількість води перевищує позначений об'єм порожнини, але дно духової шафи спроектоване таким чином, щоб ефективно відводити рекомендований надлишок води.

### • CASSEROLE (ЗАПІКАНКА)

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для страв із макаронів.

### • М'ЯСО

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для м'ясних страв.

### • ХЛІБ

Ця функція автоматично рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів хліба.

### • ПІЦА

За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану. Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням.

За використання з цією функцією каміння для піци Pizza Stone WPro, після попереднього прогріву духової шафи протягом 30 хвилин, час випікання піци становить 5-8 хвилин (з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на сайт [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)).

### • PASTRY (ВИПІЧКА)

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів кондитерських виробів.

### ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

### ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

### КОНВЕКЦІЯ

Для одночасного готування різних страв, які вимагають однакової температури, на кількох рівнях. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів. Для правильного вибору комбінації рівнів ознайомтеся з кулінарною таблицею.

### ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

## S<sup>+</sup> СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

### • ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

### • TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбїфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

### • ECO ЦИКЛ ECO \*

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу «Есо» світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

### • АЕРОГРИЛЬ/КОНВЕКЦІЙНЕ СМАЖЕННЯ

Використовуючи спеціальне деко для аерогриля (поставляється з деякими моделями), можна готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні елементи циклічно нагрівають камеру, а

вентилятор циркулює гаряче повітря. Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогрилю в один шар і дотримуйтеся інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування. Крім того, цю функцію можна використовувати для смаження м'яса та птиці, картоплі та овочів відповідно до рекомендацій таблиці приготування страв. Блюда за цими рецептами можна приготувати на звичайному деко для випікання.

-  ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Для оптимального вистоювання солодкого або солоного тіста. Для забезпечення якісного вистоювання не вмикайте цю функцію, якщо духова шафа й досі гаряча після циклу готування.


\*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ


### 1. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ


Після першого вмикання духової шафи вам необхідно буде налаштувати час.



Почнуть миготіти дві цифри години: Поверніть ручку, щоб задати годину, та натисніть  для підтвердження.




Дві цифри для хвилин почнуть блимати. Поверніть ручку, щоб задати хвилини, та натисніть  для підтвердження.

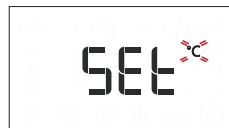
Зверніть увагу: Щоб змінити час пізніше, натисніть і утримуйте  принаймні одну секунду, поки духова шафа вимкнена і повторіть кроки вище.


Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

### 2. НАЛАШТУВАННЯ


За необхідності можна змінити одиниці вимірювання за замовчуванням, температуру (°C) та номінальний струм (16 A).

Із увімкненою духовою шафою натисніть і утримуйте  мінімум 5 секунд.



Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press  to confirm.



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть кнопкою .

Зверніть увагу: Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

### 3. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.



Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією").

Дотримуйтеся інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.


Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ


## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу. Поверніть ручку, щоб переглянути головні функції, доступні на дисплеї ліворуч. Виберіть функцію та натисніть .



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функції, підтвердьте за допомогою  та перейдіть до меню функцій.




Поверніть круглу ручку, щоб обрати одну з другорядних функцій, доступних на правому дисплеї, а потім натисніть кнопку  для підтвердження.

## 2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї по чергово з'являтимуться налаштування, які можна змінити.


### ТЕМПЕРАТУРА / РІВЕНЬ ПАРИ



Коли на дисплеї миготітиме значок °C/°F, змініть значення обертанням перемикача, підтвердьте за допомогою  та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).



У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).




Зверніть увагу: Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши  або безпосередньо повернувши перемикач.



### ТРИВАЛІСТЬ




Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку  для підтвердження.

Не потрібно задавати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну: Натисніть кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію. У цьому разі ви не зможете встановити час завершення готування


через програмування затримки запуску.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : Поверніть перемикач, щоб змінити годину та для підтвердження натисніть .

## НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .






За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть  для підтвердження і запуску функції.


Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.




Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фаза попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готування. Натисніть  або , щоб змінити налаштування температури й часу готування. Після завершення натисніть  для підтвердження.

## 3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.

## 4. ПРОГРІВАННЯ

Деякі функції передбачають попереднє розігрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на

дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духова шафа досягла заданої температури.



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

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.


Час готування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, до якої має нагрітися духова шафа, за допомогою перемикача.

## 5. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.




Щоб подовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування та натисніть .

## 6. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати кнопки, натисніть і утримуйте кнопку << як мінімум протягом п'яти секунд.



Виконайте цю дію повторно, щоб розблокувати клавіатуру.

Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

## . ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується більший рівень шуму вентилятора, що охолоджує.

## . ПРИМІТКИ ЩОДО ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ

- Використовуйте залишкове тепло: вимкніть духову шафу за 5–10 хвилин до закінчення приготування, щоб використати тепло, що залишилося.
- Тримай дверцята зачиненими: якщо можливо, не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування, оскільки це дозволяє теплу виходити назовні.
- Готуйте більші порції: використовуйте духову шафу переважно для приготування великих страв (наприклад, м'яса понад 1 кг) або більших порцій, щоб максимально ефективно використовувати енергію.
- Регулярно очищайте ущільнювач дверцят: чистий ущільнювач запобігає втраті тепла й забезпечує ефективне приготування їжі.
- Попередній підігрів тільки в разі потреби: виконуйте попередній підігрів лише коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Вибирайте темні дека для випікання: темні дека для випікання краще поглинають тепло, підвищуючи ефективність приготування.
- Плануйте приготування їжі: готуйте кілька страв послідовно, щоб використовувати залишкове тепло й уникнути зайвого розігрівання.
- Виберіть програму енергозбереження: використовуйте спеціальну ЕКО-програму для зниження енергоспоживання. Додаткові вказівки див. у таблиці приготування.
- Приберіть непотрібні аксесуари: виймайте дека або решітки, що не використовуються, щоб оптимізувати ефективність циркуляції тепла й зменшити теплову потужність.

# КОРИСНІ ПОРАДИ

## ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

## ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Конвекція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

## М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете готувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

## ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте краї, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

## ВИСТОЮВАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.



## ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	
	Домашня картопля фрі		300—800 г	Так	200	20 - 40	
	Овочеve асорті		300—800 г	Так	200	20 - 30	
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	
	Панірована котлета		1-4 см	Так	220	20 - 50	
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15—25	

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Деко для аерогриля	 Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	 Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		-	170	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	2
		Так	160	30 - 50	4  1
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		-	160 - 200	30-85	3
		Так	160—200	35 - 90	4  1
Печиво / тістечка		-	160 - 170	20 - 40	3
		Так	150 - 160	20 - 40	4
		Так	150 - 160	20 - 40	4  1
Заварні тістечка		-	180 - 200	30 - 40	3
		Так	180-190	35-45	4  1
		Так	180 - 190	35 - 45*	5  3  1
Безе		Так	90	110 - 150	3
		Так	90	130-150	4  1
		Так	90	140 - 160*	5  3  1
Піца ((Thin, thick, focaccia (тонка, товста, фокача))		Так	310	7-12	2
		Так	220 - 240	20 - 40	4  1
		Так	220 - 240	25 - 50*	5  3  1
Буханець хліба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2
Хлібна булочка		-	180 - 220	30 - 50	3
хліб		Так	180 - 220	30 - 60	4  1
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	2
		Так	250	10 - 20	4  1
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 60	2
		Так	180-190	45-60	4  1
		Так	180 - 190	45 - 70*	5  3  1

ФУНКЦІЇ	 Conventional (Традиційний режим)	 Гриль	 Турбо гриль	 Forced air (Примусова вентиляція)	 Випікання з конвекцією	 "ЕКО"
AUTOMATIC FUNCTIONS (АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ)	 Casserole	 М'ясо	 Хліб	 Функція піци	 Випічка	
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	 Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	 Піддон / деко для випікання	 Піддон з 500 мл води	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Воловани / печиво з листового тіста)		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180-190	20-40	
		Так	180 - 190	20 - 40*	
Лазанья/відкритий пиріг		-	190 - 200	40 - 80	
Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою		-	190 - 200	25 - 60	
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	
Курятина / Rabbit (кролятина) / Duck (качатина) (1 кг)		-	200 - 230	50 - 80 **	
Turkey / Goose (Індичка / гуска), 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	
Тост		-	3 (висока)	3-6	
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30***	
Sausages (Ковбаски) / кебаби / Spare ribs (поребрини) / гамбургери		-	2-3 (середня – висока)	15 - 30***	
Жарена курятина 1-1,3 кг		-	2 (середня)	55 - 70**	
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2 (Середня)	35 - 50**	
Ніжка ягняти/гомілки		-	2 (Середня)	60 - 90**	
Смажена картопля		-	2 (Середня)	35 - 55**	
Овочева запіканка		—	3 (висока)	10 - 25	
Повноцінна страва: Fruit tart (Фруктовий пиріг) (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 120*	
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 120*	
Риба та овочі		Так	180	30 - 50	
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80—120*	
М'ясна вирізка (кролятина, Курятина, Баранина)	ECO	-	200	50 - 120*	

ФУНКЦІЇ	Conventional (Традиційний режим)	Гриль	Турбо гриль	Forced air (Примусова вентиляція)	Випікання з конвекцією	ECO "ЕКО"
AUTOMATIC FUNCTIONS (АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ)	Casserole	М'ясо	Хліб	Функція піци	Випічка	
ПРИЛАДДЯ	Решітка	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон з 500 мл води	





















\*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

\*\* Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

\*\*\*Переверніть страву після половини часу готування.

Увага: Функція динамічного меню «Кондитерські вироби» використовує лише верхній та нижній нагрівальні елементи без примусової циркуляції повітря. Вона не потребує попереднього прогрівання.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ "ПАРА+»

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ	ВОДА
BREAD (ХЛІБ)	Булочки	80—100 г	30 - 45		100 мл
	Хліб для сендвічів в формі	300—500 г	40 - 60		
	Хліб	500 г—2 кг	50 - 100		
	Багети	200—300 г	30 - 45		
ВИПІЧКА	Печиво	одне деко	25 - 35		
	Кекс	30—60 г	25—45		
	Бісквітний торт	500—700 г	30 - 50		
	Фруктовий пиріг	одне деко	35 - 55		
М'ЯСО	Печеня	1 кг	60—110		200 мл
	Реберця	500 г—1,5 кг	50—75		
	Курка	1—1,5 кг	55—80		
	Курка/індичка	3 кг	100 - 140		
FISH (РИБА)	Вирізка	0,5—2 см	15 - 25		
	Вирізка	2—4 см	20 - 35		
	Ціла риба	300—600 г	20 - 30		
	Ціла риба	600—1 200 г	25—45		
ОВОЧІ	Запечена картопля	0,5—1,5 кг	45 - 60		
	Фаршировані перці	1—2 кг	35 - 55		
	Смажена броколі	0,3—1 кг	30 - 50		
	Смажені кабачки	0,5—1,5 кг	30 - 50		

Запускайте режим «ПАРА+», лише коли духова шафа охолонула. Відкриття дверцят і доливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

ПРИЛАДДЯ			
	Деко для аерогриля	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

# ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

**Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.**

**Забороняється застосовувати пароочищувачі.**

**Забороняється використовувати дротяні**

**мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.**

**Надягайте захисні рукавички.**

**Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування**

**необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.**

**Можна використовувати стандартний засіб для чищення духовок, щоб розм'якшити та видалити залишки, що полегшить ручне очищення камери та аксесуарів.**

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

• Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

• Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

• Активуйте функцію "Smart Clean" для

оптимального очищення внутрішніх поверхонь. (Лише в деяких моделях).

• Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

• Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

• Висушіть нижню частину під дверцятами духовки, якщо після циклу приготування є залишки води.

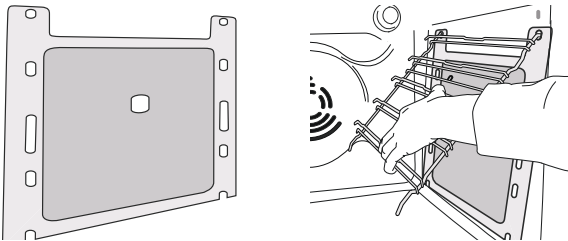
## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою. Не слід мити шуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині. Піддон для аерогриля (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

## ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ВТУЛОК

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Цю духову шафу оснащено спеціальними каталітичними втулками, що полегшують чищення відсіку для готування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



Аби максимально ефективно користуватися самоочисними властивостями каталітичних панелей, ми рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200° С близько однієї години з використанням функції випікання з конвекцією. При цьому духову шафу має бути порожньою. Дайте приладу охолонути перед тим, як видаляти залишки їжі неабразивною губкою.

Зверніть увагу: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

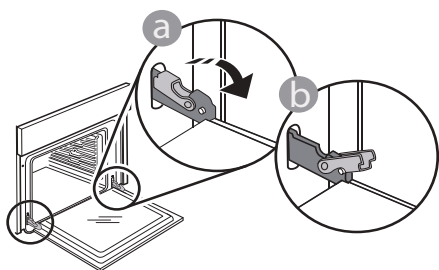
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 40 Вт / ~230 В, Т 300 °С.

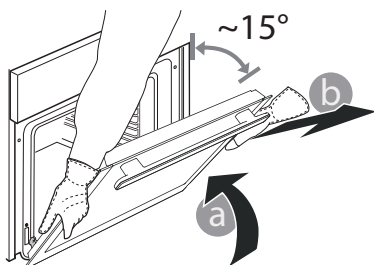
Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень.

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



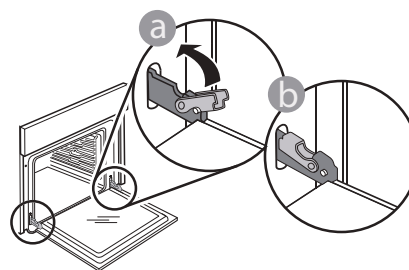
2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



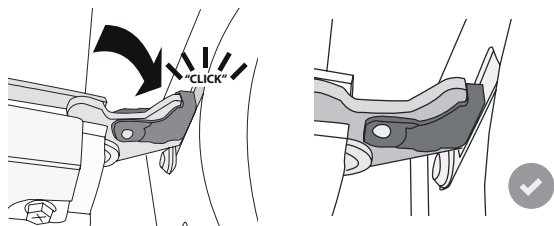
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

(Регламент ЄС 244/2009) Лампи можна придбати в нашому центрі післяпродажного обслуговування. У разі використання галогенних ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.



Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.

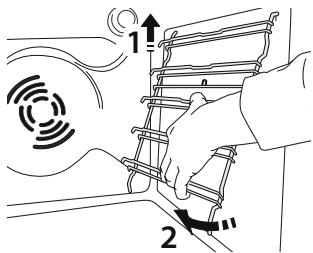


5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

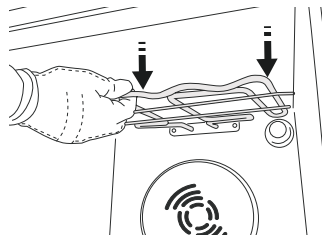
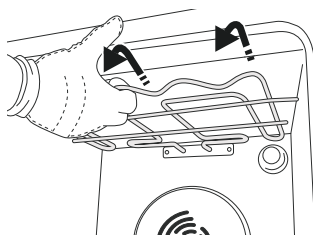
## ОПУСТИТЬ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ

(ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

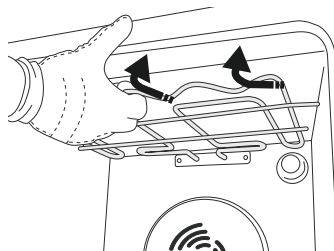
**1.** Зніміть бічні напрямні для решітки.



**2.** Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.



**3.** Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.

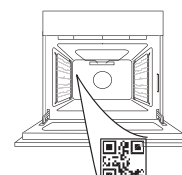


## ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера «F» і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до колл-центру.
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3.	Неправильно під'єднано температурний щуп.	Перевірте підключення температурного щупа.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2026 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.

Whirlpool

400020026982