

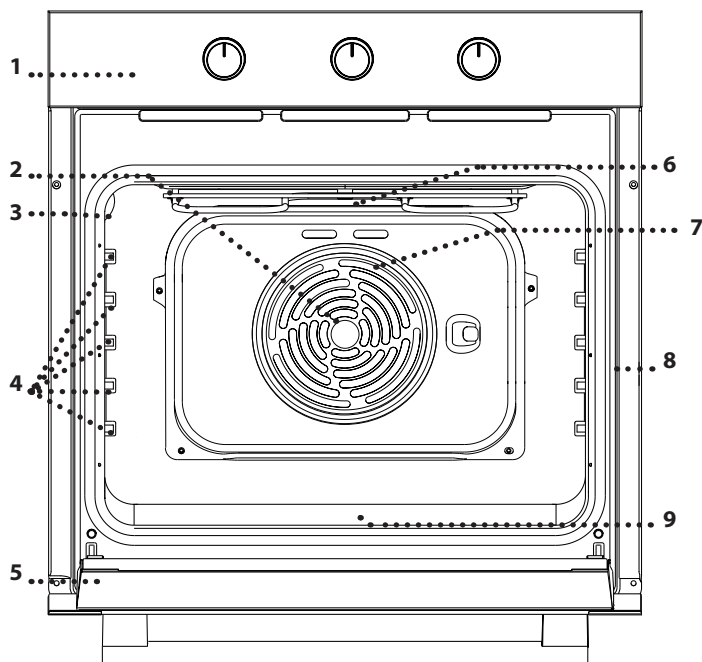


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Põhjalikuma abi saamiseks registreerige oma
toode aadressil www.whirlpool.com.au /
www.whirlpool.com.sg



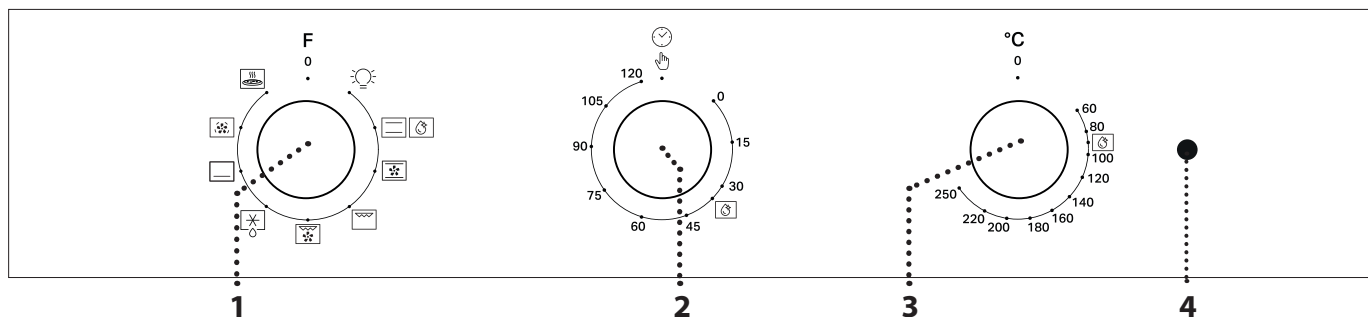
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator
3. Lamp
4. Riulisiinid
(tasandi number on märgitud
küpsetuskambri seinal)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Tsirkulaarne küttekeha
(ei ole näha)
8. Identimisplaat
(ärge eemaldage)
9. Alumine küttekeha
(ei ole näha)

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

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

2. TAIMERI PÖÖRDNUPP

Kasulik taimerina.

3. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate valitud
funktsiooni aktiveerides valida
soovitud temperatuuri.

4. LED-LAMP TERMOSTAAT/ EELSOOJENDUS

Lülitub soojendamise ajal sisse. Lülitub
välja, kui soovitud temperatuur on
saavutatud.

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

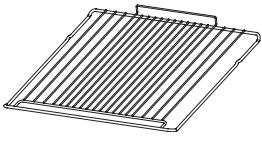
Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelsoojenduse lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

TARVIKUD



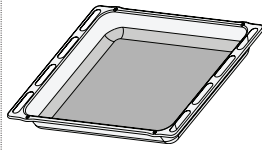
Lisateabe saamiseks laadige aadressilt docs.whirlpool.eu alla kasutus- ja hooldusjuhend

TRAASTREST



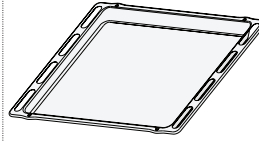
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



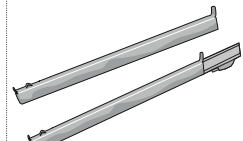
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccacia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel
Tarvikute arv võib sõltuvalt ostetud mudelist olla erinev.
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riulisiinidel lõppu.

Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE
Siine on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada: pesast eemaldamiseks, tõmmake need välja.

FUNKTSIOONID*



Lisateabe saamiseks laadige aadressilt docs.whirlpool.eu alla kasutus- ja hooldusjuhend

0 OFF (VÄLJAS)
Ahju väljalülitamiseks.

VALGUSTUS
Seksiooni valgustuse sisselülitamiseks.

CONVENTIONAL (TAVAPÄRANE)
Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel. Kõige parem on kasutada teist riulit.

SMART CLEAN
Spetsiaalne puhastusüksel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Puhastusfunktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Ikoonide asetus ei märgi puhastusüksli jooksul saavutatavat temperatuuri.

CONVECTION BAKE (KONVEKTSIOONKÜPSETUS)
Mahlaste täidisega kookide küpsetamiseks ühel riulil. Seda funktsiooni saab kasutada ka toiduvalmistamiseks kahel riulil. Vahetage toitude asendit, et need küpseksid ühtlasemalt.

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

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

DEFROSTING (SULATAMINE)
Toidu kiire sulatamine.

BOTTOM HEATING (ALUMINE KUUMUTUS)
Sobib roogade põhja pruunistamiseks. Seda funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, väga vedelate toitude (magusad või soolased) küpsetamise lõpetamiseks või kastmete paksendamiseks.

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

PIZZA (PITSA)
Mitud tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

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

SEADME ESMAKORDNE KASUTAMINE

KUUMUTAGE AHI

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemaldaksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes tund aega 250 °C juures soovitatavalt funktsiooniga Konvektsioonküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Märkused: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud funktsiooni sümbolile.


2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

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

Funktsiooni ükskõik millisel hetkel katkestamiseks lülitage ahi välja ning keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* asendisse 0.

SMART CLEAN


Puhastusfunktsiooni "Smart Clean" aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikooni  juurde. Kasutage funktsiooni 35'.

3. EELKUUMUTAMINE

Kui funktsioon on sisse lülitatud, lülitub LED-termostaat sisse, et anda märku eelkuumutuse käivitamisest. Protsessi lõpetamise järel lülitub LED-termostaat välja, mis tähendab, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri: Nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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
































4. TAIMERI SEADMINE

Taimerinupu abil saab määrata toidu valmistamise aja vahemikus 1 kuni 120 minutit. Küpsetusaega määramiseks keerake pärast soovitud küpsetusfunktsiooni valimist nuppu päripäeva ja seejärel tagasi vastupidises suunas soovitud küpsetusaegale. Valitud küpsetusaega möödumise järel lülitub ahi välja ja valits jääb asendisse 0. Kui soovite kasutada ahju manuaalrežiimis, st küpsetusaega määramata, veenduge, et taimerinupp oleks seatud sümbolile .

TÄHELEPANU! Kui taimerinupp on seatud asendisse 0, ei lülitu ahi sisse. Ahju sisselülitamiseks seadke nupp sümbolile  või valige küpsetusaeg.

KÜPSETUSTABEL







RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	150–170	30–90	2
		Jah	160 – 180	30–90	4 1
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljakook)		Jah	160–200	35 – 90	2
		Jah	160–200	40–90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160 – 180	15–35	2/3
		Jah	150–170	20–45	4 2
Tuuletaskud		Jah	150–170	20–45	5 3 1
		Jah	180 – 200	40 – 60	2
Besee		Jah	170 - 190	35–50	4 2
		Jah	90	150–200	2
Pitsa / leib		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Võileivad 80 g		Jah	220–250	10 – 25	1/2
Leivapäts 500 g		Jah	200 - 240	20–45	4 2
Leib		Jah	180 – 200	30 - 45	2
Külmutatud pitsa		Jah	180	50 – 70	1/2
		Jah	180 – 200	30 - 80	4 2
Soolased pirukad (juurviljapirukas, quiche)		Jah	250	10 – 20	2
		Jah	230–250	10 – 25	4 2
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	180 – 200	30 - 45	2
		Jah	180 – 200	35–50	4 2
Lasanje/küpsetatud pasta/täidetud pastatorud/lahtine pirukas		Jah	180 – 200	35–50	5 3 1
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/liha 1 kg		Jah	190 – 200	20 – 30	2
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		Jah	180 – 190	110 – 150	4 2
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	5 3 1
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		Jah	180 – 200	150–200	2
Ahjukala / en papillote 0,5 kg (filee, terve)		Jah	170 - 190	30 - 45	2

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, Baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 70	2 
Rõstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5 
Kalaflee-/lõigud		5'	250	15–30 *	4  3 
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		5'	250	15–30 *	5  4 
Rõstitud kana 1–1,3 kg		—	200 – 220	60 - 80 **	3  1 
Veisepraad pooltoores 1 kg		—	200	35–50 **	3 
Lambakoot		—	200	60 - 90 **	3 
Ahjukartulid		—	200 – 220	35 - 55 **	3 
Köögiviljagratään		—	200 – 220	25 - 55	3 
Liha ja kartulid		Jah	190 – 200	45 - 100 ***	4  1 
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4  1 
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4  2 
Terve söögikord Puuviljakook (tase 5) / lasagne (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	180 – 190	40 -120 ***	

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

**Vajadusel pöörake toit ümber pärast kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist.

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

TARVIKUD						
	Riiv	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / koogivorm / küpsetamine restil	Nõrgumispann	Nõrgumispann 200 ml veega	KÜPSETUSPLAAT

FUNKTSIOONID						
	Tavapärane	Grill	Turbo Grill	Sundõhk	Konvektsioon	Leib

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, mil toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamist (kui see on vajalik). 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, 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) eri tasanditel. Võtke lühema küpsetusajaga road ahjust välja varem ja jätke pikemat küpsemist vajavad toidud kauemaks ahju.

PUHASTUS JA HOOLDUS

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.

Kandke kõigi toimingute ajal kaitsekindaid.

Tehke vajalikud toimingud, kui ahi on külm.

Lahutage seade toiteallikast.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivset nuustikut, abrasiivset/söövitavat puhastusvahendit, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

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

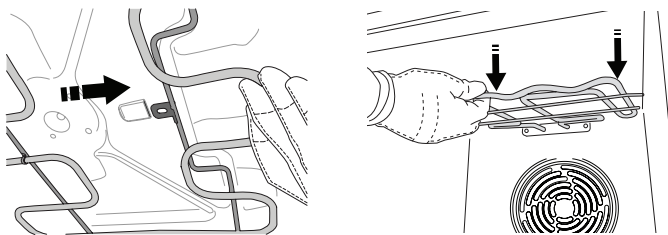
- Aktiveerige sisepindade optimaalseks puhastamiseks funktsioon Smart Clean.
- Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.
- Ahju lae puhastamiseks saab grilli küttelelemendi alla lasta.

TARVIKUD

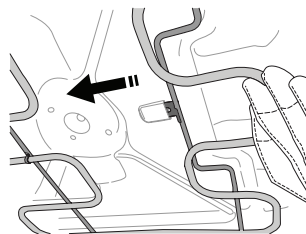
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

ÜLEMISE KÜTTELEMENDI LANGETAMINE*

1. Eemaldage küttelelement pesast ja viige see madalamale.



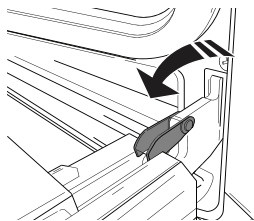
2. Küttelelemendi tagasi paigaldamiseks tõstke see üles, tõmmake enda suunas ja veenduge, et lapatsi tugi on pesas.



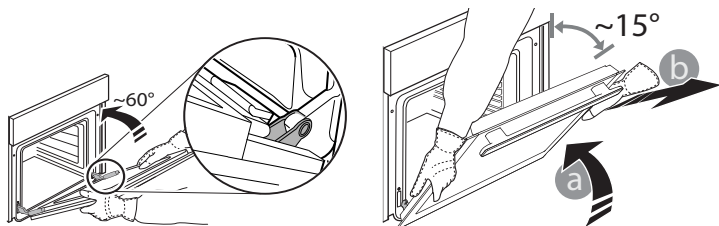
* Saadaval ainult teatud mudelitel

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



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



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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

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

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

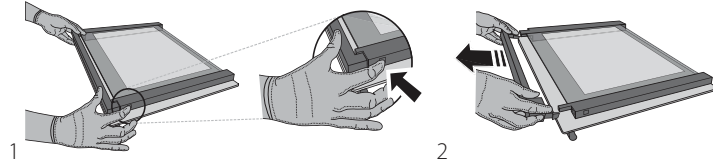
LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Ühendage ahi vooluvõrgust lahti, keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

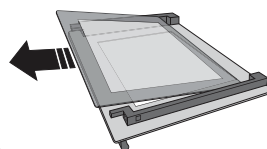
Pange tähele: Kasutage ainult halogeenpirne 25 W / 230 ~ V, G9, T 300 °C. Tootes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks. Pirnid on saadaval teeninduses.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

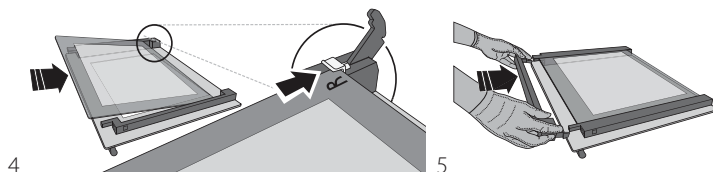
Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklambrit (1) ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole (2).



Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale (3).



3 Sisemise klaasi õigeks paigaldamiseks veenduge, et täht "R" oleks vasakpoolses nurgas näha ja puhas pind (tekstita) oleks üleval. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähedega) tugele, seejärel langetage see paika (4). Paigaldage ülemine serv (5): klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.



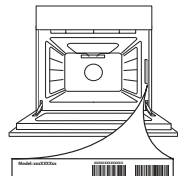
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

▼ Laadige kasutus- ja hooldusjuhend alla aadressilt **docs.hotpoint.eu**. Selles olev äraproovitud retseptide tabel on koostatud sertifitseerimisasutuste jaoks vastavalt standardile IEC 60350-1.



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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





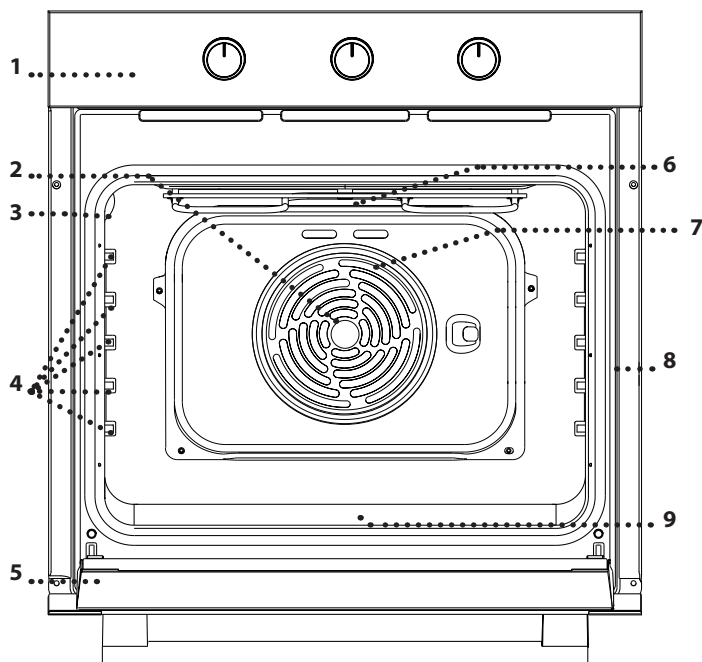
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnīgāku palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu izstrādājumu vietnē www.whirlpool.com.au / www.whirlpool.com.sg



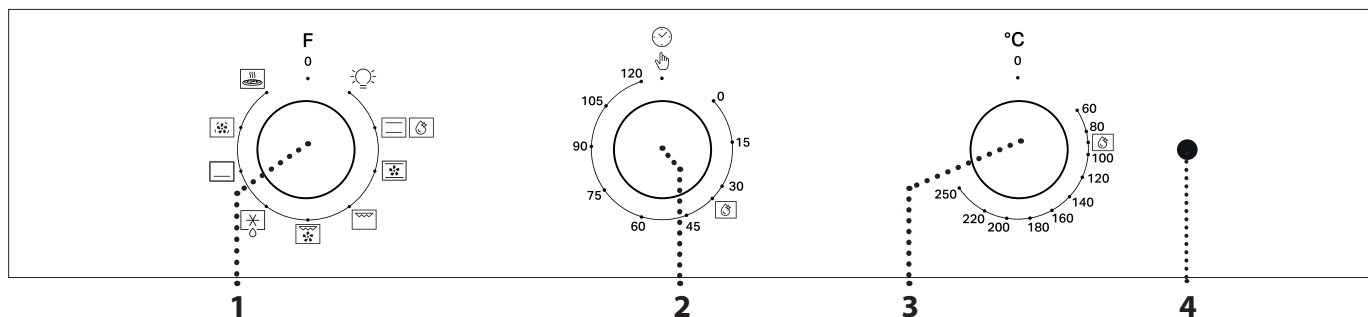
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi
(līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Virsējais sildelements/grils
7. Lokveida sildelements
(nav redzams)
8. Datu plāksnīte
(nenoņem)
9. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. TAIMERA SLĒDZIS

Noderīgs kā taimeris.

3. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru, aktivizējot atlasīto funkciju.

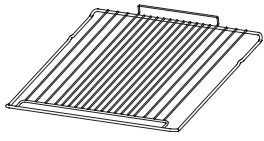
4. TERMOSTATA/ PRIEKŠSILDĪŠANAS GAISMAS DIODES INDIKATORS

Ieslēdzas sakarsēšanas laikā. Izslēdzas, sasniedzot vēlamo temperatūru.

Lūdzu, ņemiet vērā: Atkarībā no modeļa tipa, pogas var būt dažāda veida. Ja pogas ir iespējams aktivizēt nospiežot, lai poga izvīrītos uz āru, nospiediet to tās centrā.

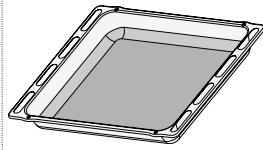
Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

STIEPĻU PLAUKTS



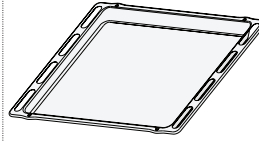
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



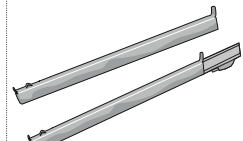
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem
Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pērcārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA
Lai atvieglotu tīrīšanu, plauktu stiprinājumus var izņemt: izņemiet tos no vietas.

FUNKCIJAS*

0 OFF (IZSLĒGTS)

Lai izslēgtu cepeškrāsni.

LIGHT (APGAISMOJUMS)

Apgaismojuma ieslēgšanai cepeškrāsni.

CONVENTIONAL (STANDARTA REŽĪMS)

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Vislabāk ir izmantot 2. plauktu.

SMART CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Lai aktivizētu „Viedās tīrīšanas” tīrīšanas funkciju, ielejiet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlasē slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu . Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU)

Kūku cepšanai ar sulīgiem pildījumiem vienā plauktā. Šo funkciju var izmantot arī gatavošanai uz diviem plauktiem. Samainiet traukus, lai ēdiena gatavošana būtu vienmērīgāka.

GRILL (GRILS)

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauздētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet noteikšanas plāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILL (TURBOGRILS)

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 stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

DEFROSTING (ATKAUSĒŠANA)

Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku.

BOTTOM HEATING (APAKŠĒJĀ KARSĒŠANA)

Ēdienu apakšpuses apbrūnināšanai. Funkciju var izmantot arī lēnai gatavošanai, ļoti šķidru ēdienu (saldo vai sāļo) pagatavošanai vai mērču biezināšanai.

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)*

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

PIZZA (PICA)

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Vienu stundu sildiet krāsni līdz sasniegta temperatūra 250 °C, ieteicams izmantot funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.

Piezīmes: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu:


2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* lai iestatītu vajadzīgo temperatūru.

Lai jebkurā laikā pārtrauktu funkcijas darbību, izslēdziet cepeškrāsni, pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvoklī 0.

VIEDĀ TĪRĪŠANA

Lai aktivizētu „Viedās tīrīšanas funkciju”, ielejiet 100 – 120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu .


Ir ieteicams izmantot 35' funkciju.


3. PRIEKŠSILDĪŠANA

Kad šī funkcija ir ieslēgta, iedegas termostata gaismas diode norādot, ka ir sākusies cepeškrāsns iesildīšana. Kad šī darbība izpildīta, termostata gaismas diode izslēdzas, norādot, ka cepeškrāsns ir sasniegusi iestatīto temperatūru: levietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

4. TAIMERA IESTATĪŠANA

Taimera pogu var izmantot, lai iestatītu gatavošanas laiku no 1 līdz 120 minūtēm. Lai iestatītu gatavošanas laiku, pēc vajadzīgās gatavošanas funkcijas izvēles pagrieziet pogu pa labi pulksteņrādītāju kustības virzienā un pēc tam pagrieziet to atpakaļ pretējā virzienā līdz vajadzīgajam gatavošanas laikam. Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām cepeškrāsns izslēdzas un selektors paliek stāvoklī 0. Lai izmantotu cepeškrāsni manuālajā režīmā, t.i., neiestatot gatavošanas laiku, pārlicinieties, vai taimera poga ir pagriezta pret simbolu .

SVARĪGI! Kad taimera poga ir pret 0, cepeškrāsns neieslēgsies. Lai ieslēgtu cepeškrāsni, iestatiet pogu uz simbolu  vai iestatiet gatavošanas laiku.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	150 - 170	30-90	
		Jā	160-180	30-90	
Kūka ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160 - 200	35 - 90	
		Jā	160 - 200	40-90	
Cepumi/groziņi		Jā	160-180	15-35	
		Jā	150 - 170	20-45	
Choux buns (Vēja kūkas)		Jā	150 - 170	20-45	
		Jā	180 - 200	40-60	
Bezē		Jā	170-190	35-50	
		Jā	90	150-200	
Pica /maize		Jā	90	140-200	
		Jā	90	140-200	
Sviestmaizes 80 g		Jā	220-250	10-25	
Maizes klaips 500 g		Jā	200-240	20-45	
Maize		Jā	180 - 200	30-45	
Saldēta pica		Jā	180	50-70	
		Jā	180 - 200	30 - 80	
Sālās kūkas (dārzeņu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	250	10 - 20	
		Jā	230-250	10-25	
Volovāni/kārtainās mīklas cepumi		Jā	180 - 200	30-45	
		Jā	180 - 200	35-50	
Lazanja/cepti makaroni/pildīti makaroni/kūkas		Jā	180 - 200	35-50	
Jēra / teļa / liellopa gaļa/ 1 kg		Jā	190-200	20 - 30	
Cepta cūkgāja ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	
Vistas/truša/piles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Tītara/zoss gaļa 3 kg		Jā	180 - 200	150-200	
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs 0,5 kg (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (cukini), aubergīnes (baklažāni))		Jā	180 - 200	50-70	2
Grauddēta maize		5'	250	2-6	5
Zivs fileja/gabaliņi		5'	250	15-30 *	4 3
Desas/kebabi/ribiņas/hamburgeri		5'	250	15-30 *	5 4
Cepta vistas gaļa 1-1,3 kg		-	200-220	60 - 80 **	3 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	200	35-50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		-	200	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		-	200-220	35-55**	3
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		-	200-220	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190-200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	4 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 2
Pilna maltīte Augļu tarte (5. līmenis)/ Lazanja(3. līmenis)/Gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40 -120 ***	

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi

** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

PIEDERUMI						
	Statīvs	Cepeškrāsns trauki vai cepešpanna uz stieplu plaukta	Notekaplāte/ cepešpanna/kūkas veidne uz stieplu plaukta	Noteces paliktnis	Cepešpanna ar 200 ml ūdens	CEPEŠPANNA

FUNKCIJAS						
	KONVENCIONĀLS	Grills	Turbo grils	Pieziedu gaiss	Konvekcijas Cepšana	Maize



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 „Piespiedu gaisa cirkulācija”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), novietojot tos uz dažādiem plauktiem. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

TĪRĪŠANA UN APKOPE



Neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.

Visu darbību laikā izmantojiet virtuves cimdus.

Veiciet nepieciešamās darbības, kad krāsns ir atdzisusi.

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Neizmantojiet stieplu skrāpi, abrazīvus sūkļus vai kodīgus/korozīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsns virsmas.

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 nožāvētu kondensātu, kas izveidojies, gatavojot pārtiku ar augstu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un pēc tam izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

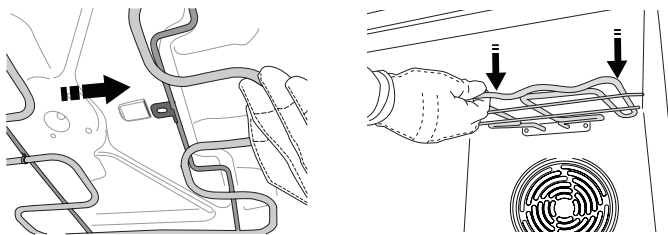
- Aktivizējiet funkciju “Smart Clean”, lai nodrošinātu optimālu iekšējo virsmu tīrīšanu.
- Lai notīrītu stiklu, durvis iespējams vienkārši izņemt un ievietot atpakaļ.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.
- Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist.

PIEDERUMI

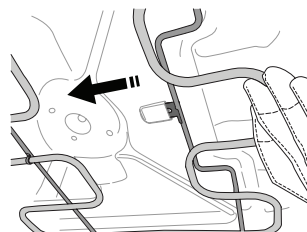
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU*

1. Atbrīvojiet sildelementu no stiprinājuma un nolaidiet to.



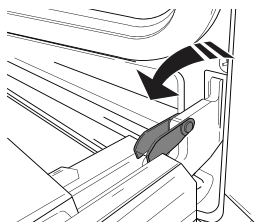
2. Lai novietotu sildelementu atpakaļ vietā, paceliet to, nedaudz pavelciet uz savu pusi un pārliecinieties, ka atbalsts atrodas pareizajā vietā.



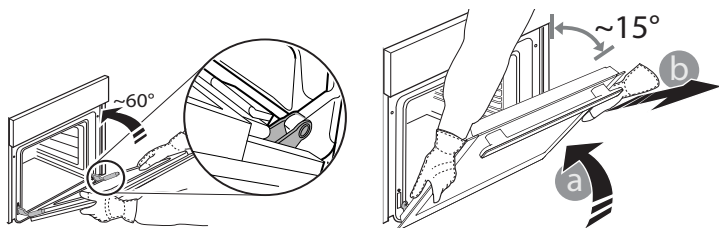
* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠĀNA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus sākotnējā stāvoklī: Pārliedziniet, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedziniet, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

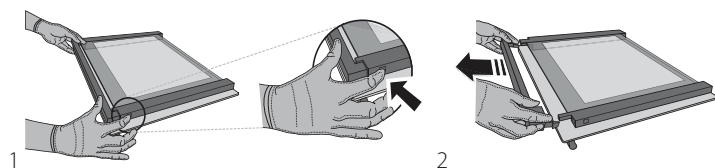
SPULDZES NOMAĪŅA

Atvienojiet cepeškrāsni no barošanas avota, atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzi un uzskrūvējiet vāciņu. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

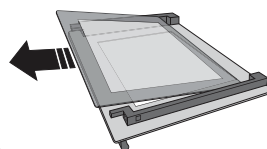
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 25 W/230 ~ V, G9 tipa, T300°C halogēnlampas. Cepeškrāsni izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

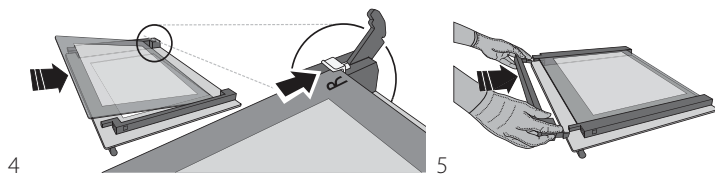
Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas, ar rokturi vērstu lejup, vienlaikus uzspiediet uz abiem stiprinājumiem (1), lai noņemtu durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi (2).



Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas (3).



3. Lai pareizi ievietotu atpakaļ stiklu, pārliedziniet, ka kreisajā stūrī ir redzams burts „R” un gludā virsma (bez apdrukas) ir vērsta uz augšu. Vispirms balsta stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam (4). Uzlieciet augšējo malu (5): klikšķis norādis uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedziniet, vai blīvējums ir novietots pareizi.





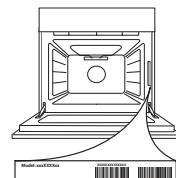
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Energoapgādes pārtraukums Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

▼ Lejupielādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē docs.hotpoint.eu, lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1.



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumam ir pieejama:

- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- QR koda izmantošana
- 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.



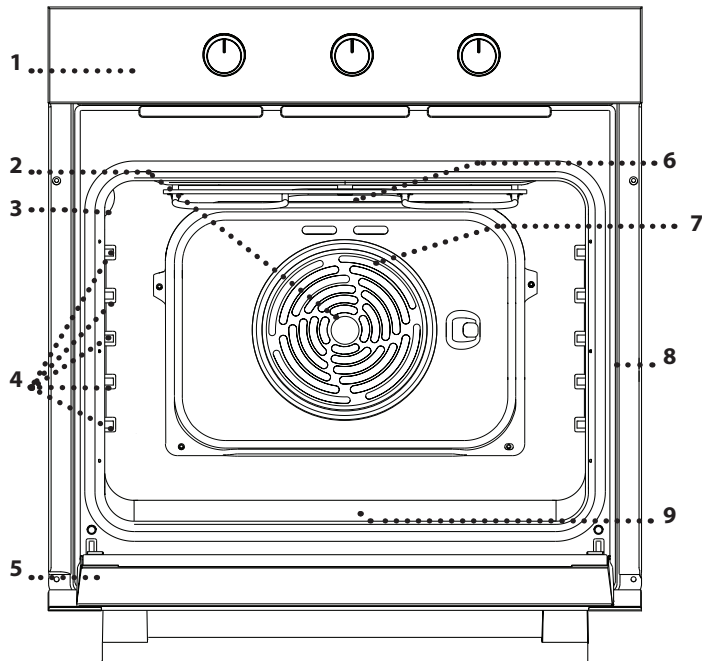


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



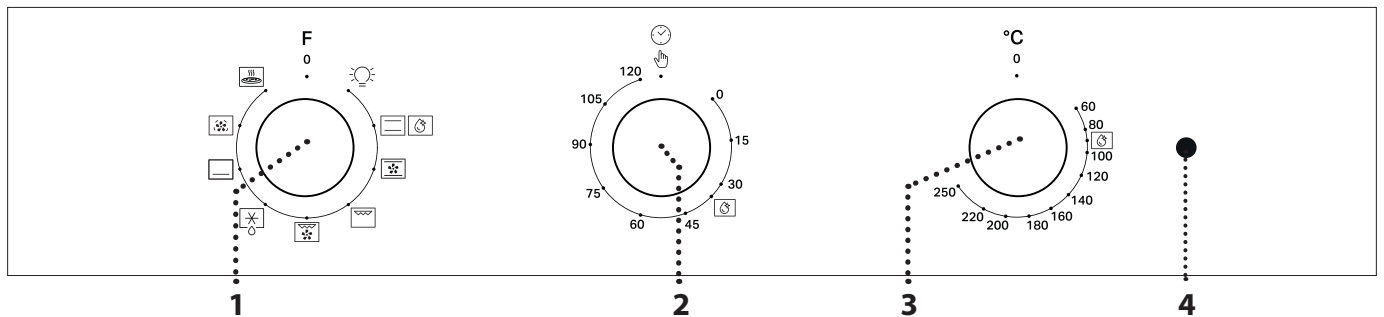
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. TIMER KNOB

Useful as a timer.

3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating the selected function.

4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

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

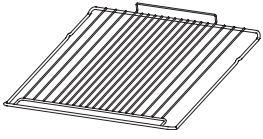
Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

ACCESSORIES



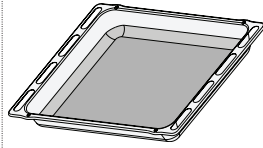
Download the Use and Care Guide from docs.whirlpool.eu for more information

WIRE SHELF



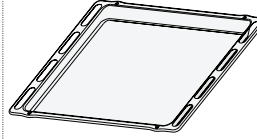
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



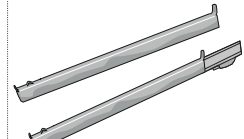
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull them to remove from their seats.

FUNCTIONS*



Download the Use and Care Guide from docs.whirlpool.eu for more information

0 OFF

For switching off the oven.



LIGHT

For switching on the light in the compartment.




CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.



SMART CLEAN

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



CONVECTION BAKE

For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.



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 pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

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



DEFROSTING



For defrosting food more quickly.



BOTTOM HEATING

For browning the bottom of the dishes. The function can also be used for slow cooking, to finish cooking very liquid dishes (sweet or savour) or to thicken sauces and gravies.



FORCED AIR*

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



PIZZA

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

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

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

HEAT THE OVEN

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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250° C for about one hour, preferably using the “Convection bake” function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require:.


2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 .

SMART CLEAN

To activate the “Smart Clean” cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon.

It is best to use the function for 35’.


3. PREHEATING


Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.









































































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

4. SETTING THE TIMER

The timer knob can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at 0 . To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, be sure that the timer knob is turned to the  symbol.

IMPORTANT: when the timer knob is positioned at 0 the oven will not switch on. To switch the oven on, set the knob to  symbol or set a cooking time.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4  1 
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2/3 
		Yes	150 - 170	20 - 45	4  2 
Choux buns		Yes	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
Meringues		Yes	170 - 190	35 - 50	4  2 
		Yes	90	150 - 200	2 
Pizza / bread		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Sandwiches 80 g		Yes	220 - 250	10 - 25	1/2 
Bread loaf 500 g		Yes	200 - 240	20 - 45	4  2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	180	50 - 70	1/2 
Frozen pizza		Yes	180 - 200	30 - 80	4  2 
		Yes	250	10 - 20	2 
Savoury cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	230 - 250	10 - 25	4  2 
		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Vol-au-vent / puff pastry crackers		Yes	180 - 200	35 - 50	4  2 
		Yes	180 - 200	35 - 50	5  3  1 
Lamb / veal / beef / meat 1 kg		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
Roast with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	4  2 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	5  3  1 
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2 
Baked fish / en papillote 0.5 kg (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		5'	250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 2
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	

* Turn food halfway through cooking

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

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

ACCESSORIES						
	Rack	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	BAKING TRAY

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Bread

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from docs.whirlpool.eu for more information

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 the 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), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

CLEANING AND MAINTENANCE



Download the Use and Care Guide from docs.whirlpool.eu for more information

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

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.

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

INTERIOR SURFACES

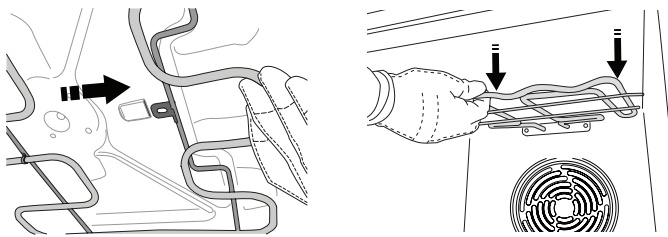
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, allow the oven to cool completely and then wipe it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

ACCESSORIES

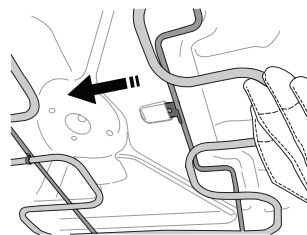
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWERING THE TOP HEATING ELEMENT*

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



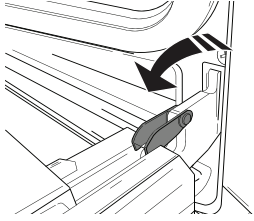
2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.



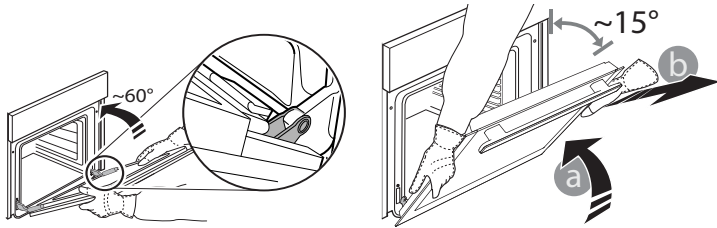
* Available only on certain models

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

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

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

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

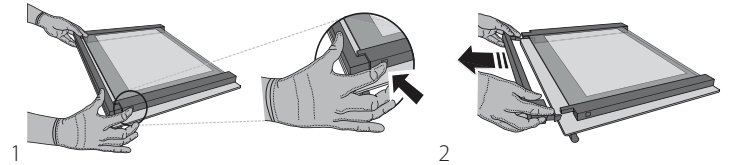
REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

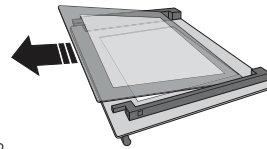
Please note: Only use 25W/230 ~ V, G9 type, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

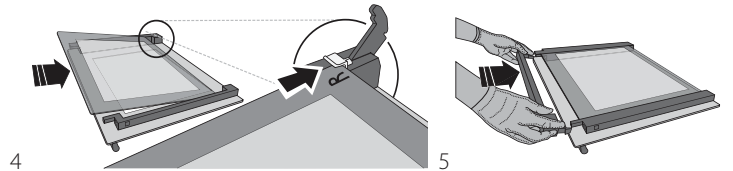
After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it (3).



3 To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position (4). Refit the upper edge (5): a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



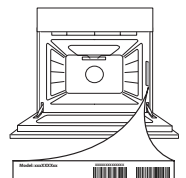
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

▼ Download the Use and Care Guide from docs.whirlpool.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.



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

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- 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.





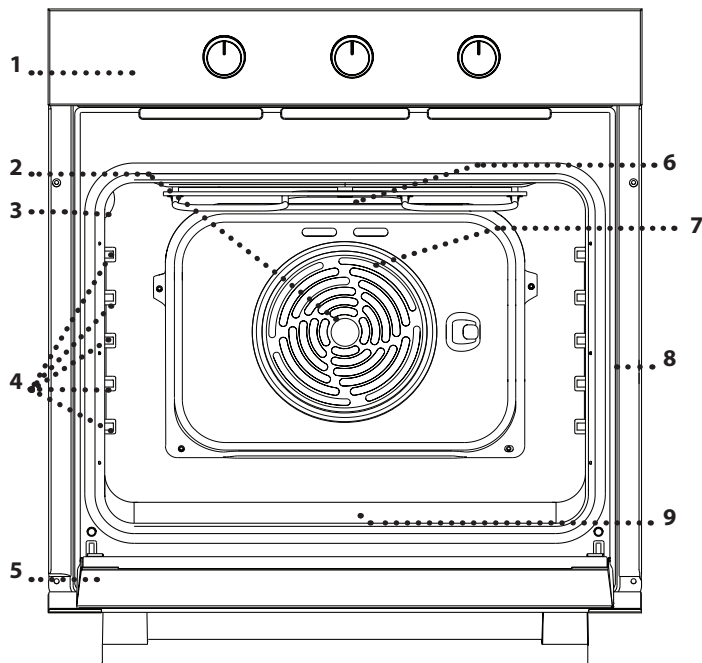
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



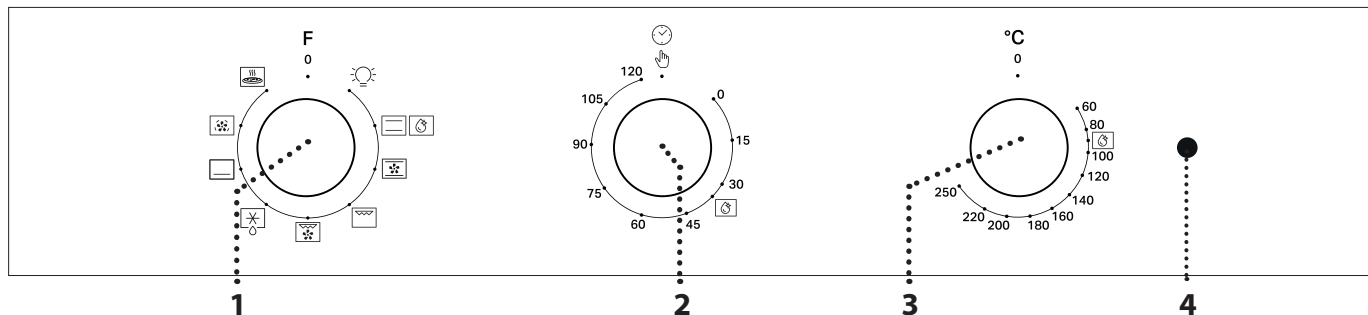
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Resistenza circolare
(non visibile)
8. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione 0 per disattivare il forno.

2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer.

3. MANOPOLA TERMOSTATO

Permette di impostare la temperatura desiderata quando si attiva la funzione selezionata.

4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

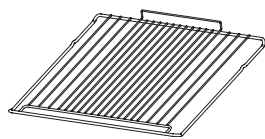
Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

ACCESSORI



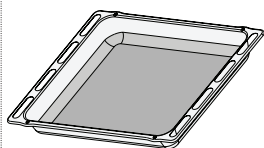
Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.whirlpool.eu

GRIGLIA



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

LECCARDA*



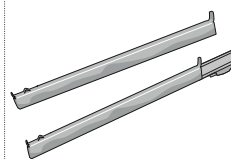
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



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

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.

Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI
Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

FUNZIONI*



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.whirlpool.eu

0 OFF

Per spegnere il forno.

LAMPADA

Per accendere la luce nel forno.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Si consiglia di utilizzare il 2° livello.

SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

VENTILATO

Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

RESISTENZA INFERIORE

Per dorare le pietanze alla base. Questa funzione può anche essere utilizzata per le cotture lente, per ultimare la cottura di piatti molto liquidi (dolci o salate) o per addensare salse e condimenti.

TERMOVENTILATO*

Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

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.

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.


2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su **0**.

SMART CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", versare 100 - 120 ml di acqua potabile nella parte inferiore del forno, quindi ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'.


3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

4. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Con la manopola del timer è possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 120 minuti. Per impostare il tempo di cottura, dopo avere selezionato la funzione di cottura richiesta, ruotare la manopola in senso orario e quindi riportarla nella direzione opposta sulla durata di cottura desiderata. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e il selettore rimane posizionato su **0**. Per utilizzare il forno in modalità manuale, ovvero senza impostare un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del timer sia ruotata sul simbolo .


IMPORTANTE: quando la manopola del timer è posizionata su **0** il forno non si accende. Per accendere il forno, posizionare la manopola sul simbolo  o impostare un tempo di cottura.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	
		Sì	160 - 180	30 - 90	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	
		Sì	160 - 200	40 - 90	
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	
		Sì	150 - 170	20 - 45	
Bigné		Sì	150 - 170	20 - 45	
		Sì	180 - 200	40 - 60	
Meringhe		Sì	170 - 190	35 - 50	
		Sì	90	150 - 200	
Pizza / Focaccia		Sì	90	140 - 200	
		Sì	90	140 - 200	
Panini 80 g		Sì	220 - 250	10 - 25	
Pane in cassetta 500 g		Sì	200 - 240	20 - 45	
Pane		Sì	180 - 200	30 - 45	
Pizza surgelata		Sì	180	50 - 70	
		Sì	180 - 200	30 - 80	
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	250	10 - 20	
		Sì	230 - 250	10 - 25	
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	180 - 200	30 - 45	
		Sì	180 - 200	35 - 50	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	180 - 200	35 - 50	
Agnello / vitello / manzo / carne 1 kg		Sì	190 - 200	20 - 30	
Arrostto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne di carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 2
Menu completo Crostata di frutta (Livello 5) / Lasagne (Livello 3) / Carne (Livello 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

ACCESSORI						
	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200 ml di acqua	TEGLIA

FUNZIONI						
	Statico	Grill	Turbo grill	Termoventilato	Ventilato	Pane

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 riferiscono all'introduzione delle pietanze 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 pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. 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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici dell'apparecchio, 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 l'eventuale condensa formatasi in seguito alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, lasciare raffreddare completamente il forno e successivamente pulirlo con un panno o una spugna.

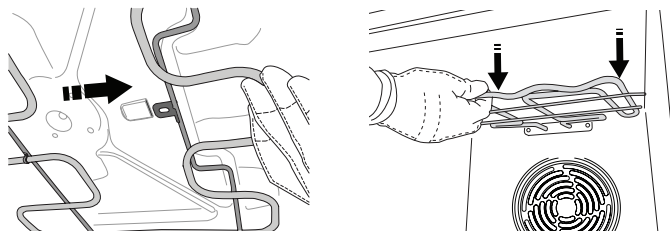
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

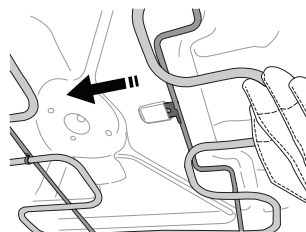
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE*

1. Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.



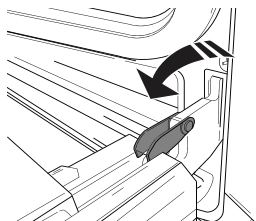
2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.



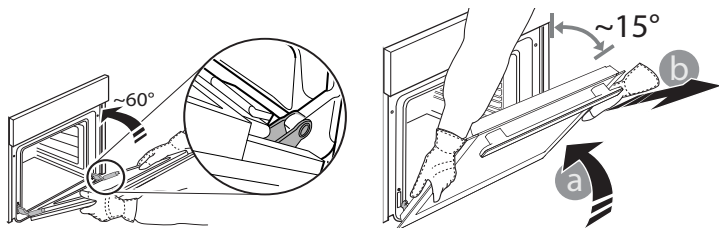
* Disponibile solo su alcuni modelli

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



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



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.

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

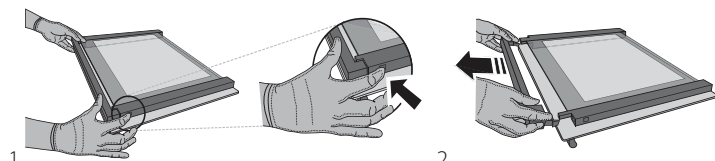
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

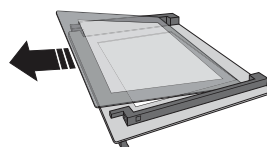
Nota: usare solo lampadine alogene da 25 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

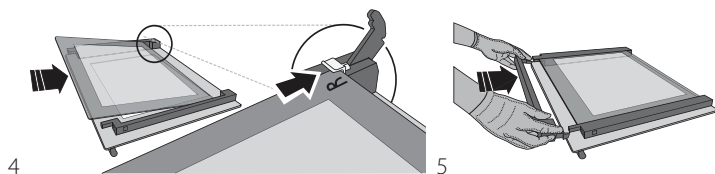
Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).



Sollevare e afferrare saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia (3).



Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione (4). Rimontare il profilo superiore (5): un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare
le istruzioni per l'uso da docs.whirlpool.eu

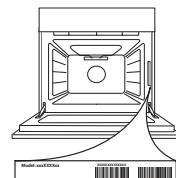
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito docs.whirlpool.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.





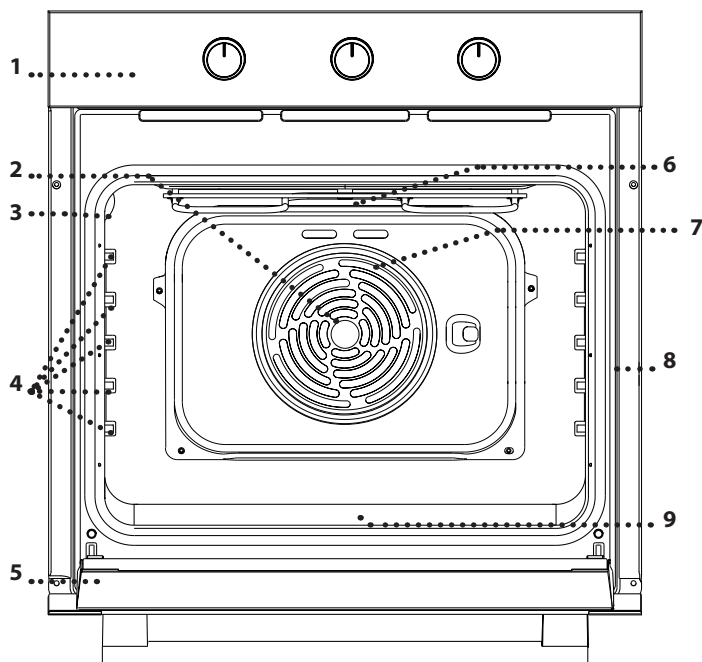
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrodek na www.whirlpool.eu/register



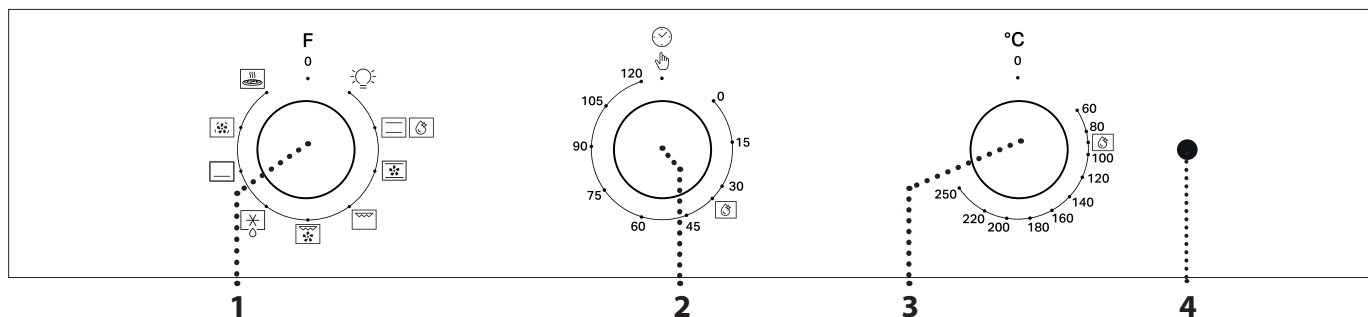
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žárovka
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na stěně
vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topný článek / gril
7. Kruhové topné těleso
(není vidět)
8. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem
funkce.

Přejete-li si troubu vypnout, otočte
do polohy 0.

2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.

3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při
aktivaci zvolené funkce.

4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

Zapíná se během fáze vyhřívání
trouby. Po dosažení požadované
teploty zhasíná.

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

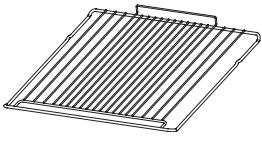
Veďte prosím na vědomí: Vložení jídla do trouby před dokončením predehřívání může mít negativní vliv na konečný
výsledek přípravy pokrmu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



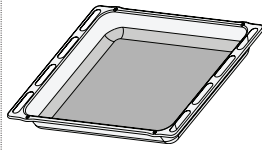
Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu.

ROŠT



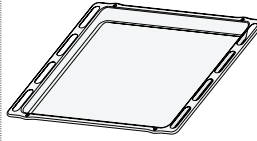
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



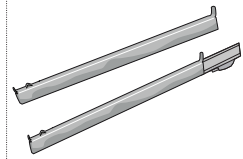
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

* Dostupné pouze u určitých modelů
Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Následně jej posuňte horizontálně podél vodicí mřížky co nejdále.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

FUNKCE*



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu.

0 VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.


OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Nejlepší je používat 2. úroveň drážek pro rošt.

SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Za účelem aktivace čistící funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol . Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení koláčů s tekutou náplní uprostřed na jednom roštu. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.

GRIL

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

TURBO GRILL

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

ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.

VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Funkci lze využít také pro pomalé pečení, dokončení pečení pokrmů s vysokým obsahem tekutin (sladkých i slaných) nebo pro zahuštění omáček a masových šťáv.

HORKÝ VZDUCH*

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

PIZZA

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

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

PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

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

Nejlépe zvolte funkci „Tradiční pečení“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Poznámky: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro výběr funkce otočte *volicím knoflíkem* na symbol funkce, kterou požadujete.


2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

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

Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru a knoflíkem termostatu* na **0**.

SMART CLEAN

Za účelem aktivace čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte *volicí knoflík* a *knoflík termostatu* na symbol . Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut.


3. PŘEDEHŘEV


Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces předehřevu.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: v tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.









































































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

4. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Knoflík časovače umožňuje nastavení času v rozmezí od 1 do 120 minut. Chcete-li nastavit dobu pečení, zvolte nejprve požadovanou funkci trouby, pak otočte voličem po směru hodinových ručiček až nadoraz a pak ho přetočením opačným směrem nastavte na požadovanou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne a volič zůstane v poloze **0**. Budete-li chtít používat troubu v manuálním režimu, tj. bez nastavení doby pečení, musíte otočit knoflíkem časovače na symbol .

DŮLEŽITÉ: Pokud je knoflík časovače v poloze na symbolu **0**, trouba se nezapne. Troubu zapnete uvedením knoflíku do polohy na symbolu , popřípadě nastavením doby pečení.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	150–170	30–90	2 
		Ano	160–180	30–90	4 1  
Koláč s náplní (cheesecake (tvarohový koláč), závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	40–90	4 2  
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	15–35	2/3 
		Ano	150–170	20–45	4 2  
Odpalované pečivo		Ano	150–170	20–45	5 3 1   
		Ano	180–200	40–60	2 
Sněhové pečivo		Ano	170–190	35–50	4 2  
		Ano	90	150–200	2 
Pizza/chléb		Ano	90	140–200	4 2  
		Ano	90	140–200	5 3 1   
Sendviče 80 g		Ano	220–250	10–25	1/2 
Bochník chleba (500 g)		Ano	200–240	20–45	4 2  
Chléb		Ano	180–200	30–45	2 
Mražená pizza		Ano	180	50–70	1/2 
		Ano	180–200	30–80	4 2  
Pikantní koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	250	10–20	2 
		Ano	230–250	10–25	4 2  
Pečivo z listového těsta		Ano	180–200	30–45	2 
		Ano	180–200	35–50	4 2  
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	180–200	35–50	5 3 1   
Maso jehněčí/telecí/hovězí 1 kg		Ano	190–200	20–30	2 
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	4 2  
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	5 3 1   
Krůta/husa 3 kg		Ano	180–200	150–200	2 
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		5'	250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/ hamburgery		5'	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	200–220	60–80 **	3 1
Krvavý rostbif 1 kg		–	200	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		–	200	60–90 **	3
Opékané brambory		–	200–220	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		–	200–220	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 2
Kompletní jídlo Ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120 ***	

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
Mřížka	Nádoba na pečení nebo pečicí plech na mřížce	Odkapávací plech / mělký plech / plech pro pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 200 ml vody	PLECH NA PEČENÍ

FUNKCE						
Tradiční	Gril	Turbogrill	Horký vzduch	Tradiční pečení	Chléb	

UŽITEČNÉ RADY



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu.

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 započítání doby předehřevu (který je u některých receptů 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 zvýšte. 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: ryba nebo zelenina), v různých úrovních. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu.

Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

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. Chcete-li vysušit případnou zkondenzovanou vlhkost, která se vytvořila v důsledku přípravy potravin s vysokým obsahem vody, nechte troubu zcela zchladnout a poté ji vytřete hadříkem nebo houbou.

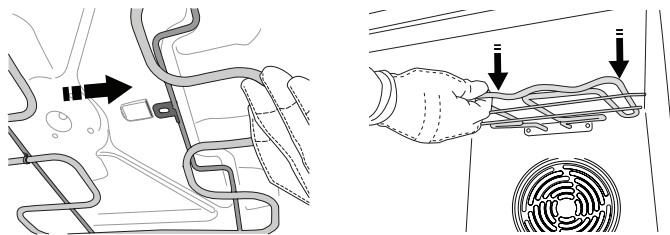
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů zapněte čisticí funkci „Smart Clean“.
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

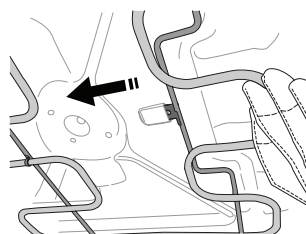
Ohledně použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

SNÍŽENÍ VÝŠKY HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU*

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



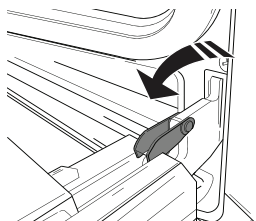
2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.



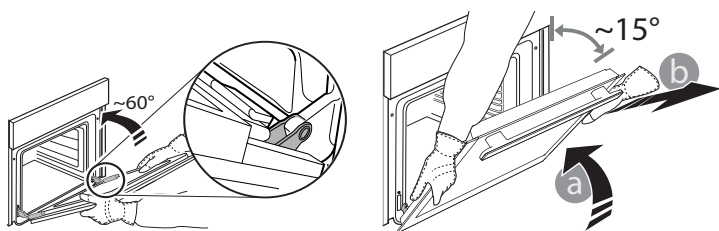
* Dostupné pouze u určitých modelů

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 (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

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

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

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

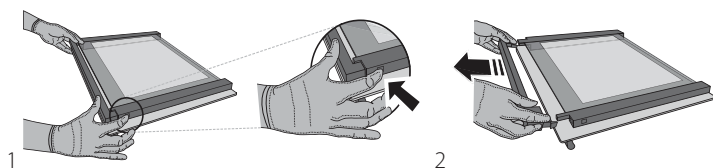
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Odpojte troubu ze sítě, odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět. Znovu připojte troubu k elektrické síti. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

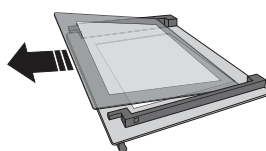
Vezměte prosím na vědomí: Používejte pouze halogenové žárovky 25 W/230 ~ V, typ G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

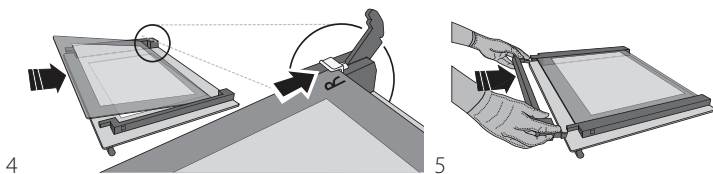
Vysazená dvířka položte na měkký povrch madlem dolů. Následně současně stiskněte obě zajišťovací pojistky (1) a zatažením směrem k sobě (2) sejměte horní lištu dvířek.



Zvedněte a oběma rukama pevně držte vnitřní sklo. Vysadte je a položte na měkký povrch. Poté začněte s čištěním (3).



3 Pro správné opět nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a zda čistý (nepotřísaný) povrch směřuje nahoru. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do uložení, a poté sklo posuňte směrem dolů do správné polohy (4). Namontujte horní lištu (5) zpět: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



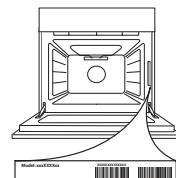
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušeni napájení Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

▼ Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek docs.whirlpool.eu, kde naleznete tabulku otestovaných receptů, které byly sestaveny pro certifikační orgány v souladu s normou IEC 60350-1.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- na naší webové stránce docs.whirlpool.eu,
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.





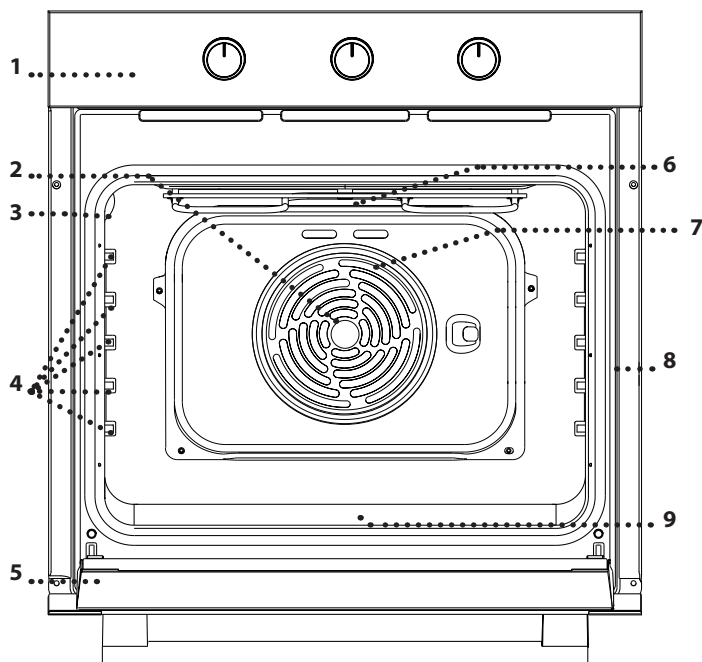
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na
www.whirlpool.eu/register



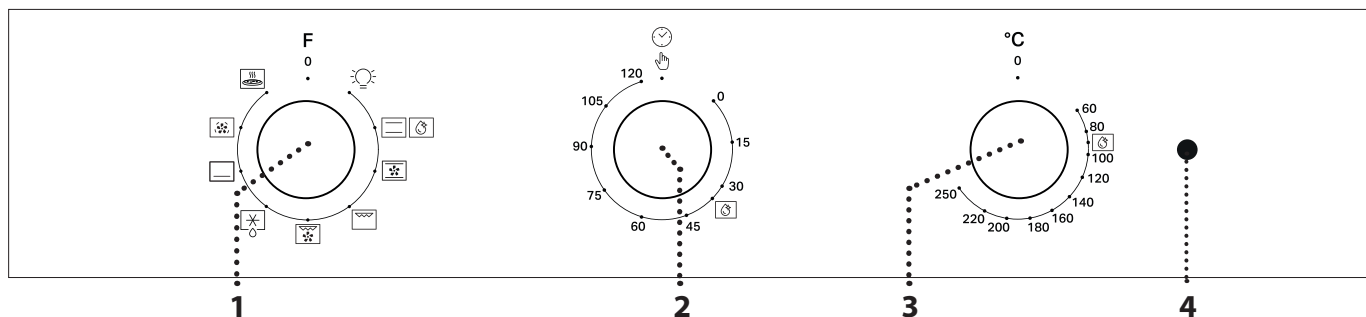
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená na stene vo
vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/ gril
7. Okrúhly ohrevný článok (nie je
viditeľný)
8. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je
viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.
Rúru vypnete otočením ovládača
do polohy 0.

2. GOMBÍK ČASOVAČA

Dá sa použiť ako časovač.

3. OVLÁDACÍ GOMBÍK THERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú
teplotu pri aktivovaní zvolenej
funkcie.

4. LED KONTROLKA THERMOSTATU / PREDOHREVVU

Rozsvieti sa počas prebiehajúceho
predohrevu. Vypne sa po
dosiahnutí požadovanej teploty.

Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť v závislosti od modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

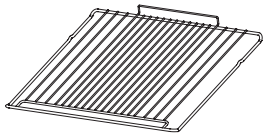
Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

PRÍSLUŠENSTVO



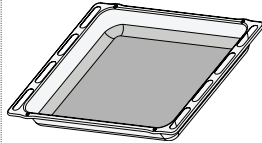
Príručku na používanie a údržbu si stiahnite na docs.whirlpool.eu, kde nájdete viac informácií

ROŠT



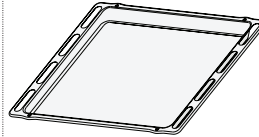
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



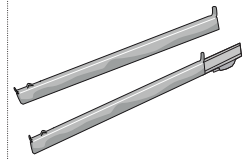
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.

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.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠŤ

Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.

FUNKCIE*



Príručku na používanie a údržbu si stiahnite na docs.whirlpool.eu, kde nájdete viac informácií

0 VYPNÚŤ

Na vypnutie rúry.

☀ OSVETLENIE

Na zapnutie osvetlenia rúry.

☐ STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Najlepšie je použiť 2. úroveň.

☁ SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku ☁. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

☼ KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie koláčov so šťavnatou plnkou na jednej úrovni. Táto funkcia sa môže použiť aj pri pečení na dvoch úrovniach. Po určitom čase vymeňte vzájomne polohu jedál, aby ste dosiahli rovnomernejšie upečenie jedál.

☼ GRIL

Na grilovanie rezňov, 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 200 ml pitnej vody.



TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.



SPODNÝ OHREV

Na zhnedenie jedla zospodu. Túto funkciu možno použiť aj na pomalé pečenie, na dopekávanie veľmi tekutých jedál (sladkých i pikantných) alebo na zhutnenie omáčok a šťiav z mäsa.



VHÁŇANÝ VZDUCH*

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.



PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EU) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Poznámky: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete zvoliť funkciu, otočte *voliaticim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.


2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliaticim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na **0**.

SMART CLEAN

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte *voliaticim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na ikonku . Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút.


3. PREDHRIEVANIE


Po aktivovaní funkcie sa LED kontrolka termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal.

Na konci tohto procesu sa LED kontrolka termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečeni.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

4. NASTAVENIE ČASOVAČA

Gombík časovača umožňuje nastavenie času prípravy od 1 do 120 minút. Aby ste nastavili dobu pečenia, po výbere funkcie pečenia otočte ovládací gombík úplne vpravo a vráťte ho do polohy želanej doby pečenia otočením smerom vľavo. Po uplynutí nastaveného času pečenia sa rúra vypne a volič zostane v polohe **0**. Ak chcete používať rúru v manuálnom režime, t. j. bez nastavenia času pečenia, musíte gombík časovača otočiť na symbol .

DÔLEŽITÉ: ak je gombík časovača v polohe **0**, rúra sa nezapne. K chcete rúru zapnúť, nastavte gombík na symbol  alebo nastavte čas pečenia.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	150 – 170	30 – 90	2
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky / košíčky		Áno	160 – 180	15 – 35	2/3
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2
Odpalované cesto		Áno	150 – 170	20 – 45	5 3 1
		Áno	180 – 200	40 – 60	2
Snehové pusinky		Áno	170 – 190	35 – 50	4 2
		Áno	90	150 – 200	2
Pizza / chlieb		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Sendviče 80 g		Áno	220 – 250	10 – 25	1/2
Pecť chleba (500 g)		Áno	200 – 240	20 – 45	4 2
Chlieb		Áno	180 – 200	30 – 45	2
Mrazená pizza		Áno	180	50 – 70	1/2
		Áno	180 – 200	30 – 80	4 2
Pikantné koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	250	10 – 20	2
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Lítkové cesto / odpalované cesto		Áno	180 – 200	30 – 45	2
		Áno	180 – 200	35 – 50	4 2
Lasagne / zapečené cestoviny / plnené cestovinové závitky / nákypy		Áno	180 – 200	35 – 50	5 3 1
Jahňacie / teľacie / hovädzie / mäso 1 kg		Áno	190 – 200	20 – 30	2
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	4 2
Kurča / králik / kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	5 3 1
Morka/hus 3 kg		Áno	180 – 200	150 – 200	2
Pečené ryby / ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybíe filé / plátky		5'	250	15 – 30 *	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		5'	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	200 – 220	60 – 80 **	3 1
Krvavý rozbif 1 kg		–	200	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno / koleno		–	200	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		–	200 – 220	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		–	200 – 220	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 2
Kompletné jedlo Ovocné koláčiky (úroveň 5) / Lasagne (úroveň 3) / Mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	

* V polovici prípravy jedlo obráťte

**Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

PRÍSLUŠENSTVO						
	Rošt	Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkavanie / Plech na zákusky / Forma na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkavanie	Nádoba na odkvapkavanie s 200 ml vody	PLECH NA PEČENIE

FUNKCIE						
	Statický ohrev	Gril	Turbo Gril	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	Chlieb

UŽITOČNÉ TIPY



Príručku na používanie a údržbu si stiahnite na docs.whirlpool.eu, kde nájdete viac informácií

AKO ČÍTAŤ 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 použijte 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 „Vháňaný vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu), na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

ČISTENIE A ÚDRŽBA



Príručku na používanie a údržbu si stiahnite na docs.whirlpool.eu, kde nájdete viac informácií

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.

Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.

Odpojte spotrebič od napájania.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrchy spotrebiča.

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. Pre odstránenie kondenzácie, ktorá sa vytvorila v dôsledku prípravy jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru celkom vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

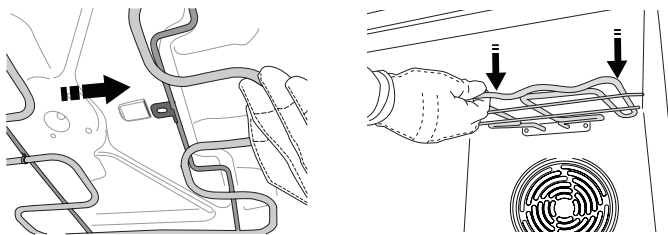
- Pre optimálne vyčistenie vnútorných povrchov aktivujte funkciu Smart Clean.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

PRÍSLUŠENSTVO

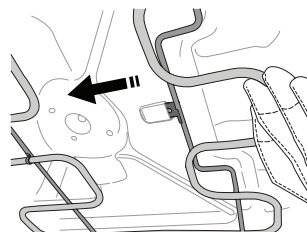
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

SPUSTENIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU*

1. Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite.



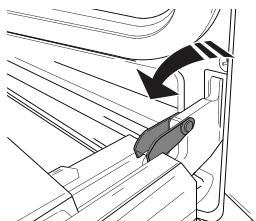
2. Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.



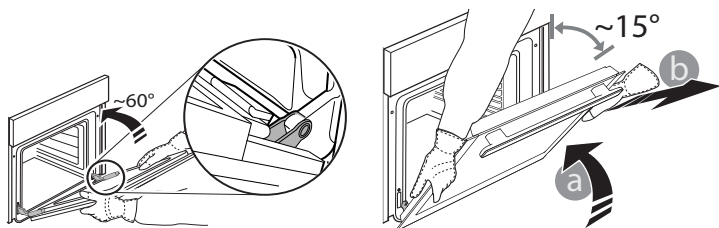
*K dispozícii len na niektorých modeloch

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a sťahujte úchytky, kým nebudú v polohe odomknutia.



2. Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

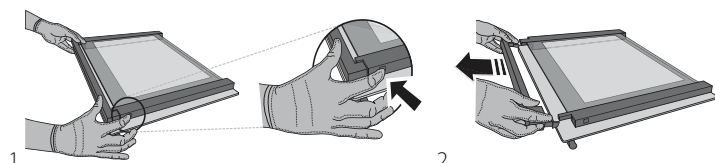
VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

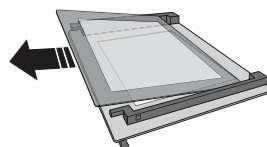
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

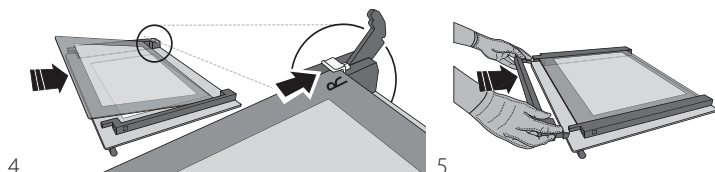
Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky (1) a vyberte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe (2).



Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch (3).



3. Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto (4). Nasadte horný okraj (5). Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



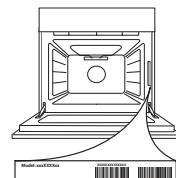
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.

▼ Stiahnite si Návod na používanie a Starostlivosť o spotrebič na docs.whirlpool.eu, kde nájdete tabuľku s vyskúšanými receptmi zostavenú pre certifikačné orgány v súlade s normou IEC 60350-1.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Pomocou QR kódu
- 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.



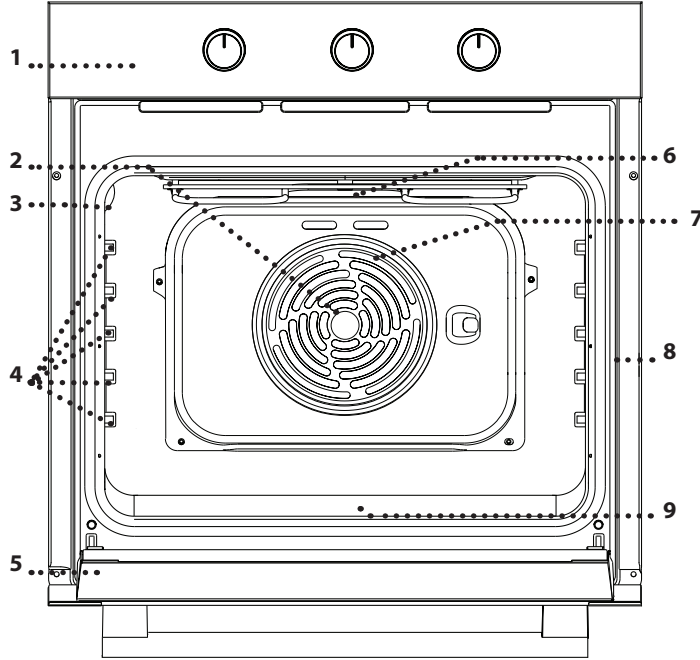


ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій прилад на сайті
www.whirlpool.eu/register



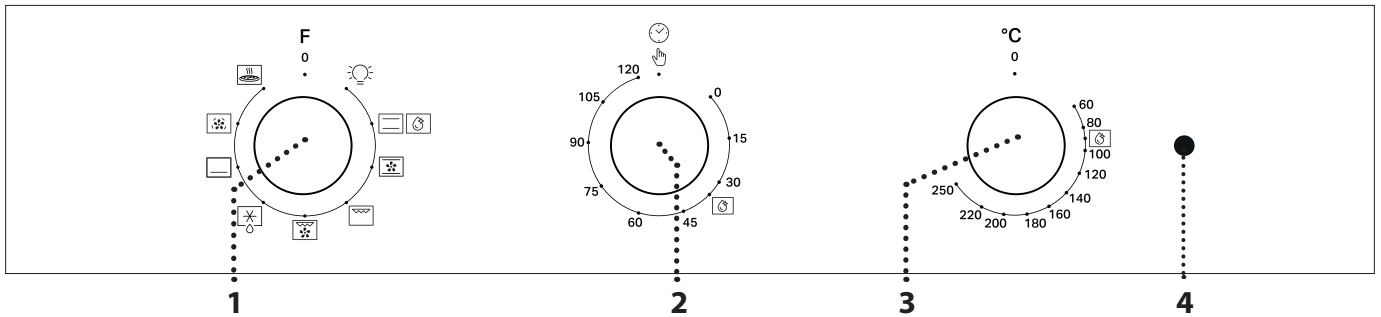
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки
(рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Круговий нагрівальний елемент
(не видно)
8. Ідентифікаційна табличка
(не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент
(не видно)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію.
Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. РУЧКА ТАЙМЕРА

Дає змогу зручно використовувати таймер.

3. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, під час активації вибраної функції.

4. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Умикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

Увага: Тип ручки залежить від моделі приладу. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

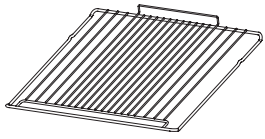
Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

ПРИЛАДДЯ



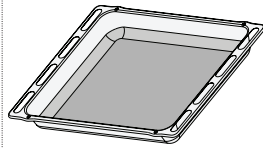
Завантажте посібник із використання та догляду із сайту docs.whirlpool.eu, щоб отримати докладнішу інформацію

РЕШІТКА



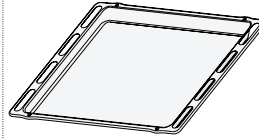
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



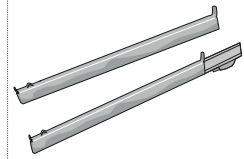
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість аксесуарів може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

Інше приладдя, таке як деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних для решітки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ
Можна вийняти напрямні для решітки, щоб полегшити очищення духової шафи: потягніть їх, щоб вийняти.

ФУНКЦІЇ*



Завантажте посібник із використання та догляду із сайту docs.whirlpool.eu, щоб отримати докладнішу інформацію

0 ВИМК.

Для вимкнення духової шафи.

☀ СВІТЛО

Для вмикання світла у відділенні.

☰ ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Краще використовувати 2-гу полицю.

☼ SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється в цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дає змогу легко видалити бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію розумного очищення «Smart Clean», налейте 100–120 мл питної води на дно духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостата на значок . Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

☼ ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для випікання пирогів з соковитою начинкою на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Мінняйте положення страв для рівномірнішого приготування.

☼ ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



РОЗМОРОЖУВАННЯ

Для швидкого розморожування їжі.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Для підрум'янювання страви знизу. Функцію також можна використовувати для повільного готування, для кінцевого приготування дуже рідких страв (солодких або несолодких) або для загустіння соусів чи підливок.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ*

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.

* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) № 65/2014

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрівайте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духову шафу має бути порожньою. Дотримуйтеся інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Примітки: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ


1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції.


2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *ручку вибору* і *ручку термостату* на значок .

ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

Щоб активувати функцію розумного очищення «Smart Clean», налейте 100120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon.

Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин.



3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли функцію буде активовано, увімкнеться індикатор термостата, сигналізуючи про те, що почався процес попереднього нагрівання. В кінці цього процесу індикатор термостата вимкнеться, що свідчитиме про те, що духову шафу досягла встановленої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.









































































Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

4. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ручку таймера можна використовувати для встановлення часу готування від 1 до 120 хвилин. Щоб вибрати час приготування, після вибору потрібної функції готування поверніть *ручку* вправо у напрямку годинникової стрілки, а потім у зворотньому напрямку, до значення потрібної тривалості приготування. Після завершення встановленого часу готування духову шафу вимикається, а перемикач залишається в положенні . Для використання духової шафи в ручному режимі, тобто без установа часу готування, поверніть *ручку таймера* в положення із символом .

ВАЖЛИВО! Якщо *ручку таймера* встановлено в положення , духову шафу не увімкнеться. Щоб увімкнути духову шафу, поверніть *ручку* в положення із символом  або встановіть час готування.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	150—170	30—90	2 
		Так	160—180	30—90	4  1 
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 - 200	35 - 90	2 
		Так	160—200	40—90	4  2 
Печиво/тарталетки		Так	160—180	15—35	2/3 
		Так	150—170	20—45	4  2 
Заварні тістечка		Так	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
		Так	180 - 200	40 - 60	2 
Безе		Так	170 - 190	35—50	4  2 
		Так	90	150 - 200	2 
Піца/хліб		Так	90	140—200	4  2 
		Так	90	140—200	5  3  1 
Бутерброди 80 г		Так	220 - 250	10 - 25	1/2 
Буханець хлібу 500 г		Так	200 - 240	20—45	4  2 
Bread (Хліб)		Так	180 - 200	30 - 45	2 
Заморожена піца		Так	180	50 - 70	1/2 
		Так	180 - 200	30 - 80	4  2 
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	250	10 - 20	2 
		Так	230 - 250	10 - 25	4  2 
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	180 - 200	30 - 45	2 
		Так	180 - 200	35 - 50	4  2 
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	180—200	35—50	5  3  1 
Ягнятина / телятина / яловичина / м'ясо 1 кг		Так	190 - 200	20—30	2 
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180—190	110—150	4  2 
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50—100	5  3  1 
Індичка / гуска 3 кг		Так	180—200	150 - 200	2 
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 45	2 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180—200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		5'	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		5'	250	15 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/поребрина/гамбургери		5'	250	15 - 30 *	5 4
Смажена курятина 1-1,3 кг		–	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Ростбїф з кров'ю (1 кг)		–	200	35 - 50 **	3
Нога ягняти / гомїлка		–	200	60 - 90 **	3
Смажена картопля		–	200 - 220	35 - 55 **	3
Овочева запїканка		–	200 - 220	25 - 55	3
М'ясо та картопля		Так	190-200	45 - 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 2
Повноцїнна страва Фруктовий пирїг (рівень 5) / Лазанья (рівень 3) / М'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 -120 ***	

* Переверніть страву через половину часу приготування

** Переверніть страву через двї третини часу приготування (за необхідності).

*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

ПРИЛАДДЯ						
	Тримач	Блюдо або деко для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання / форма для випічки на решітці	Піддон	Піддон з 200 мл води	ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ

ФУНКЦІЇ						
	Стандартний	Гриль	Турбогриль	Конвекція	Випікання з конвекцією	Хліб



ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять до духової шафи. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для

випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами 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: риба та овочі), на різних рівнях. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

Під час виконання будь-яких дій використовуйте захисні рукавички.

Виконуйте необхідні дії, коли духова шафа охолоне.

Від'єднайте пристрій від мережі електропостачання.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою 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. Для видалення конденсату, утвореного після приготування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

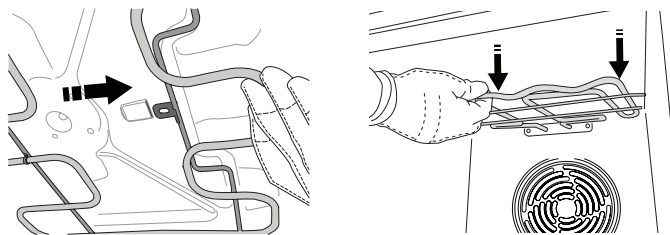
- Для оптимального очищення внутрішніх поверхонь активуйте функцію «Smart Clean».
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

ПРИЛАДДЯ

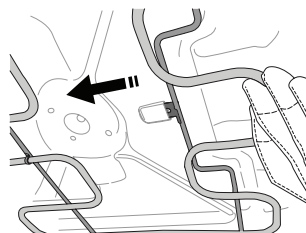
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою.

ЯК ОПУСТИТИ ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ*

1. Витягніть нагрівальний елемент з його гнізда, а потім опустіть його.



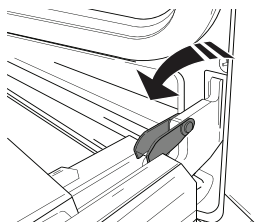
2. Щоб встановити нагрівальний елемент на місце, підніміть його угору, трохи потягніть до себе і переконайтеся, що опорний виступ надійно зафіксовано.



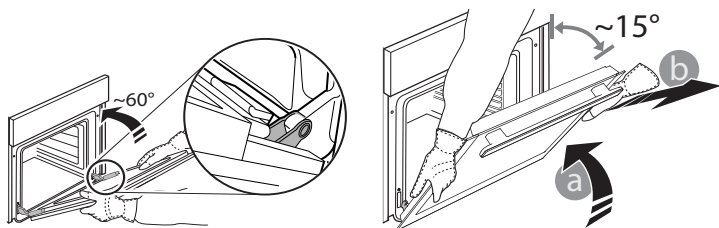
* Доступно лише на деяких моделях

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

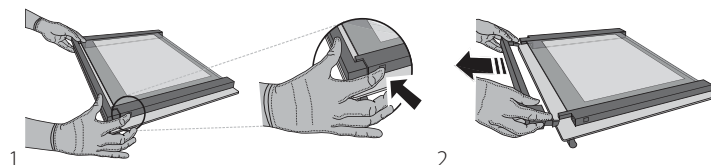
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

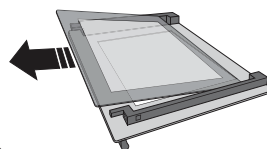
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу 25 Вт/230 ~ В, G9, T300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень. Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

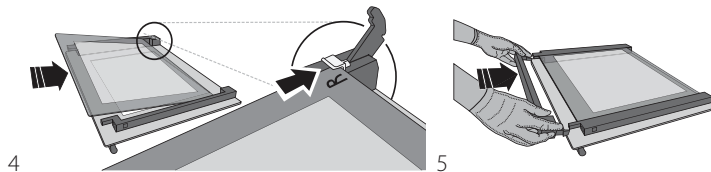
Коли знімете дверцята й покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори (1) і зніміть верхню крайку дверцят, потягнувши їх на себе (2).



Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню (3).



3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення (4). Встановіть на місце верхню кромку (5): Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Завантажте посібник із використання та догляду із сайту docs.whirlpool.eu, щоб отримати докладнішу інформацію

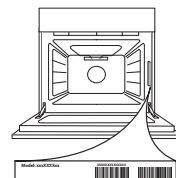
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.

▼ Завантажте посібник із використання та догляду із сайту docs.whirlpool.eu, щоб переглянути таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Використайте QR-код
- Або **зверніться до нашої центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



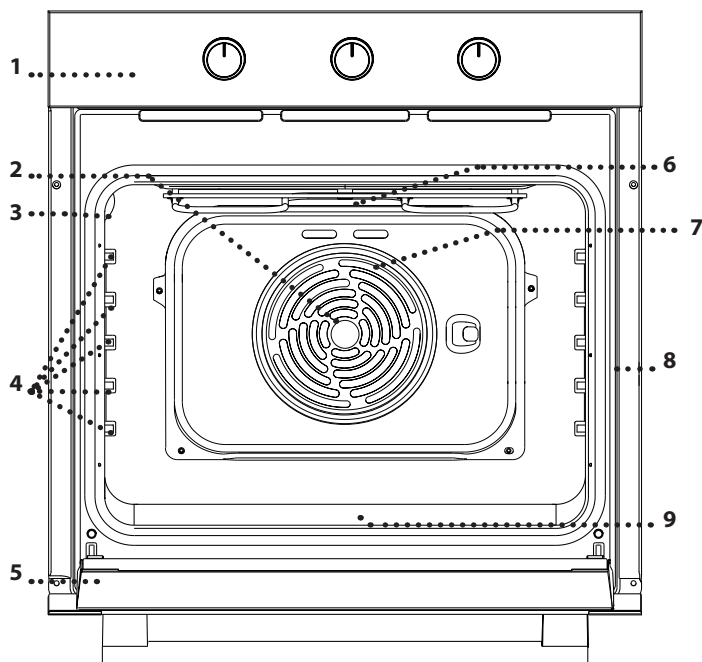

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL
PRODUKT**

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



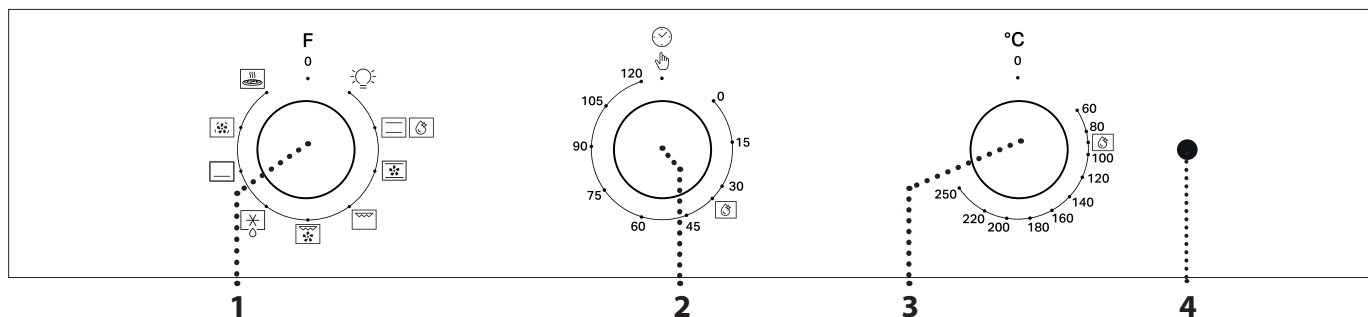
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet
tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



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

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

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

2. KNAPPEN TIMER

Nyttig som en timer.

3. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den
ønskede temperatur, når de
markerede funktioner aktiveres.

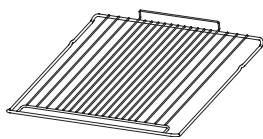
4. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

Den tænder under opvarmningen.
Den slukker, når den ønskede
temperatur er nået.

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

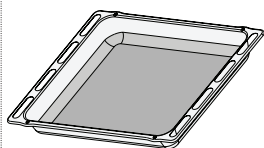
Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

RIST



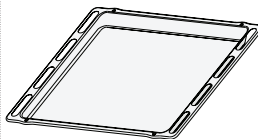
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPPEBAKKE *



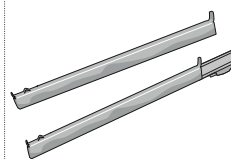
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



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

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Kun disponibel på visse modeller

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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først. Skub den herefter vandret ind langs skinnen og helt i bund.

Det andet tilbehør, så som bagepladen, sættes i vandret, ved at skubbe dem i langs skinnerne.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE
Skinnerne kan tages ud, for at lette ovns rengøring: Træk heri, for at tage dem ud af sæderne.

FUNKTIONER*

0 OFF

Til at slukke for ovnen.



OVNLYS

Til at tænde for lyset i ovnrummet.



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Det er bedst at anvende den 2. ribbe.



SMART CLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgeknapen og termostatknapen over på ikonet . Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.



VARMLUFTSBAGNING

Til bagning af kager med saftigt fyld på en enkelt ribbe. Denne funktion kan også bruges til tilberedning på to ribber. Byt om på retterne undervejs, så der opnås en mere ensartet tilberedning.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. 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 200 ml drikkevand.



TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 200 ml drikkevand.



OPTØNING

Til hurtigere optøning af mad.



UNDERVARME

Til brunning af rettens underside. Denne funktion kan også anvendes til langtidsstegning, for at fuldføre tilberedning af meget væskeholdige retter (søde eller krydrede) eller til at jævne sovs eller skysovs.



VARMLUFT*

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



PIZZA

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

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

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Varmluftsbagning". Ovn skal være tom i dette tidsrum. 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

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

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

Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på **0**.

SMART CLEAN

Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100 - 120 ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje *vælgerknappen* og *termostatknappen* over på  ikonet.

Det er bedst at anvende funktionen i 35'.


3. FORVARME

Efter aktivering af funktionen vil termostatens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet.

Ved afslutningen af denne proces slukker termostatens kontrollampe, hvilket angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

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

4. INDSTILLING AF TIMEREN

Timerknappen kan bruges til at indstillet en tilberedningstid på mellem 1 og 120 minutter. For at indstille tilberedningstiden skal du, efter at have valgt den ønskede tilberedningsfunktion, dreje knappen mod højre med uret og derefter dreje den tilbage i den modsatte retning til den ønskede tilberedningstid. Når den indstillede tilberedningstid er gået, slukker ovnen, og vælgeren forbliver på **0**. For at bruge ovnen i manuel tilstand, dvs. uden at indstille en tilberedningstid, skal du sørge for, at timerknappen er drejet til symbolet .

VIGTIGT: Når timerknappen står på **0**, tænder ovnen ikke. For at tænde for ovnen skal du indstille knappen til symbolet  eller indstille en tilberedningstid.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Kage med fyld (cheesecake, strudel, frugtægte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkager/portionstærter		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
Vandbakkelse		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Ja	180 - 200	40 - 60	2
Marengs		Ja	170 - 190	35 - 50	4 2
		Ja	90	150 - 200	2
Brød / pizza		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Sandwicher 80 g		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
Formbrød 500g		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
Brød		Ja	180 - 200	30 - 45	2
Frossen pizza		Ja	180	50 - 70	1/2
		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
Krydrede tærter (vegetartærte, quiche)		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Vol-au-vent/butterdejssnitter		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/flans		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Lam / kalv / okse / kødvarer 1 kg		Ja	190 - 200	20 - 30	2
Flæskesteg med svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	4 2
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Kalkun / gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Fisk i fad 0,5 kg (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		5'	250	15 - 30 *	4 3
Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf		5'	250	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Oksesteg - rød 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammekølle/skank		-	200	60 - 90 **	3
Ovnstegte kartofler		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Grønsagsgratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grønsager		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4 2
Komplet måltid Frugtægte (Niveau 5) / Lasagne (Niveau 3) / Kød (Niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

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

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

TILBEHØR						
	Rist	Bageform eller bradepande på risten	Drypbakke / kagefad / bageplade på rist	Drypbakke	Drypbakke med 200 ml vand	BAGEPLADE

FUNKTIONER						
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Brød

NYTTIGE TIPS



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.whirlpool.eu for at få mere at vide

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 bradepander 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.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.whirlpool.eu for at få mere at vide

**Anvend ikke damprensere.
Brug beskyttelseshandsker
under alle handlingerne.**

**Foretag de nødvendige
procedurer med kold ovn.**

**Afbryd apparatets forbindelse til
strømforsyningen.**

**Brug ikke metalsvampe,
skuremidler eller slibende/
ætsende rengøringsmidler, da
disse kan beskadige apparatets
overflader.**

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

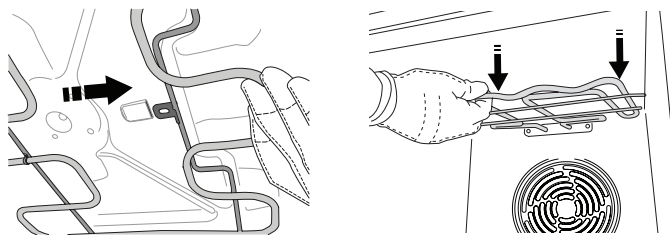
- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre overflader.
- Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden. 
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel.

TILBEHØR

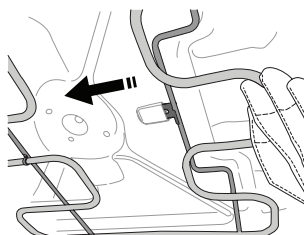
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

SÆNKNING AF DET ØVRE VARMEELEMENT*

1. Træk varmeelementet ud af sædet og sænk det herefter.



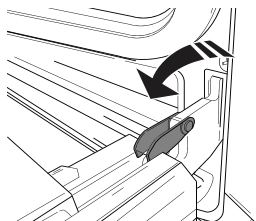
2. Når varmeelementet skal sættes på plads igen, skal det løftes, træk det en smule ind imod dig selv, og kontrollér, at tappens understøtning er sat korrekt i sædet.



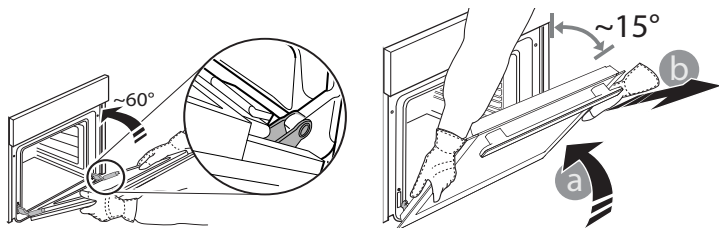
* Kun disponibel på visse modeller

DEMONTERING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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



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



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

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

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

5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin.

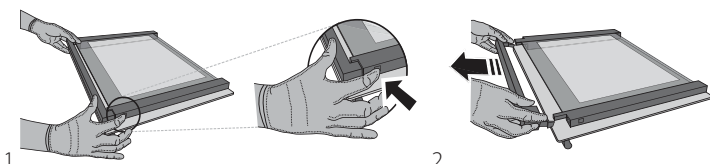
UDSKIFTNING AF PÆREN

Frakobl ovnens strømforsyning, skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen. Sæt stikket i stikkontakten igen. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

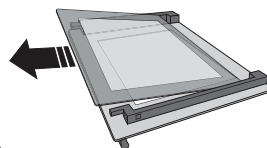
Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 25W/230 ~ V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. Pærene kan købes hos eftersalgsserviceafdelingen.

.RENGØRING AF LÅGEGLAS

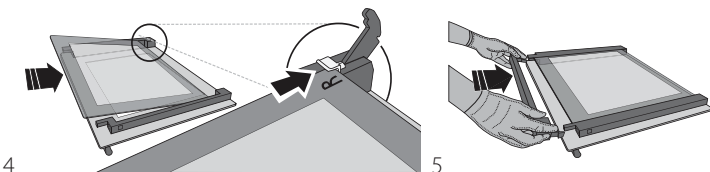
Når lågen er taget af og er anbragt på en blød overflade med håndtaget nedad, skal man trykke samtidig på de to fæsteklips (1) og trække den øvre kant af lågen af i retning af en selv (2).



Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres (3).



3 Kontrollér, at bogstavet "R" er synligt i hjørnet til venstre og at den gennemsigtige flade (ikke printet) vender opad, når den indre rude sættes på plads igen. Sæt først den lange side af glasruden, angivet med bogstavet "R", i støttesæderne og sænk den herefter på plads (4). Montér den øvre kant (5) igen: Der lyder et klik, når den sidder korrekt. Kontrollér, at pakningen sidder sikkert, før lågen sættes i igen.



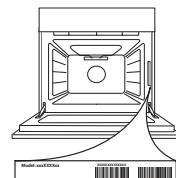
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen varmer ikke op.	Strømafbrydelse Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.

▼ Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra **docs.whirlpool.eu** med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website **docs.whirlpool.eu**
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.

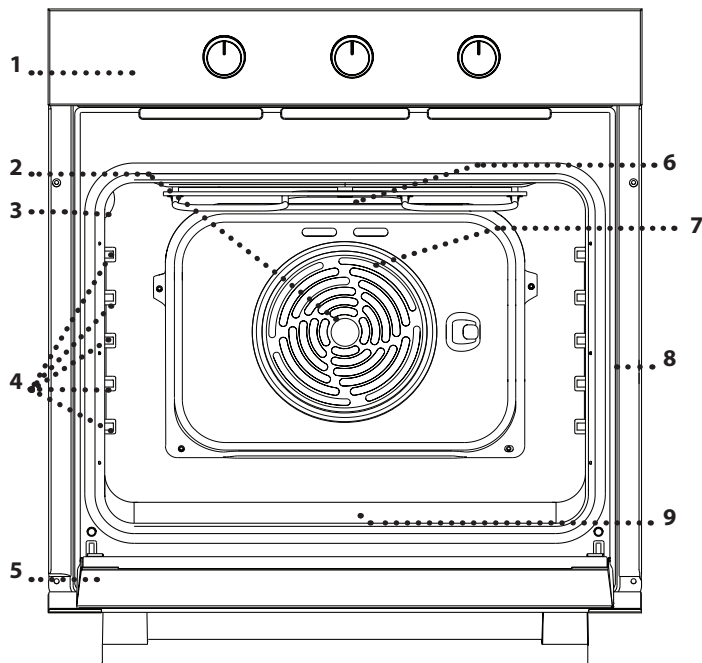



KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN

 Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register

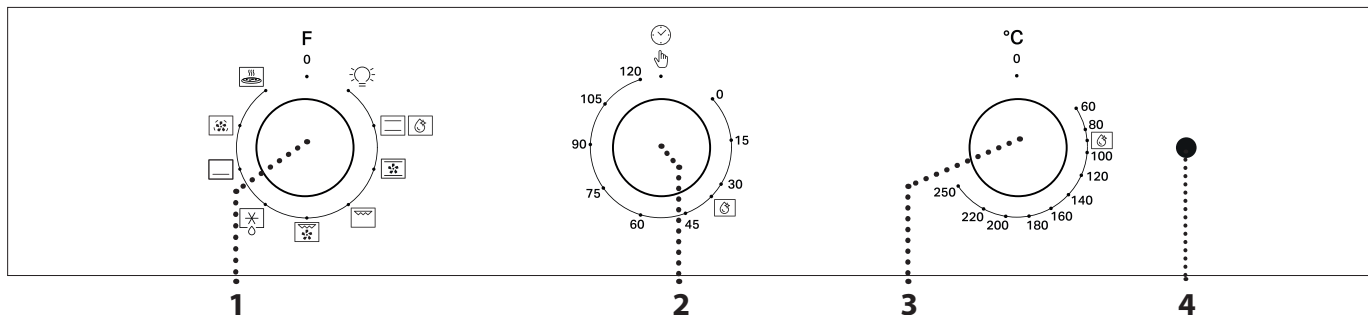
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Valo
4. Hyllykköohjaimet
(taso osoitetaan kypsennystilan seinässä)
5. Luukku
6. Ylempi lämmitysvastus / grilli
7. Pyöreä lämmitysvastus
(ei näkyvissä)
8. Tunnistekilpi
(älä poista)
9. Alempi lämmitysvastus
(ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.
0-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. AJASTINNUPPI

Käytetään ajastimena.

3. LÄMPÖTILAN VALISIN

Kääntämällä valitaan tarvittava lämpötila valittua toimintoa aktivoitaessa.

4. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUKSEN LED

Syttyy kuumennusprosessin ajaksi. Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Huomaa: Valitsimen tyyppi saattaa vaihdella mallityypistä riippuen. Jos nuppeja käytetään painamalla ne alas, nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

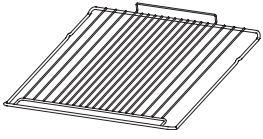
Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

VARUSTEET



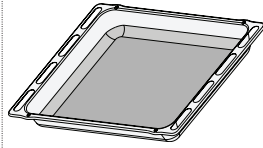
Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta docs.whirlpool.eu lisätietoja varten

RITILÄ



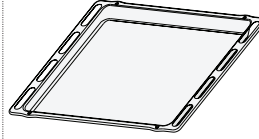
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU *



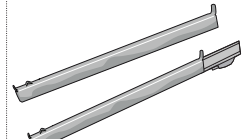
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään leivonnaisten, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

* Saatavana vain eräissä malleissa
Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN TARIKKEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa hyllykköohjainta pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

Muut varusteet, kuten leivinpelti, laitetaan paikoilleen vaakasuunnassa liu'uttamalla niitä hyllykköohjaimia pitkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN
Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa uunin puhdistamisen helpottamiseksi: irrota ne vetämällä paikoiltaan.

TOIMINNOT*



Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta docs.whirlpool.eu lisätietoja varten

0 OFF
Sammuttaa uunin.

VALO
Sytyttää valon uuniin.

PERINTEINEN
Kypsentää kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla. On parasta käyttää kannatintasoja 2.

SMART CLEAN
Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean"-puhdistustoiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.

PERINTEINEN LEIVONTA
Paistaa mehukkaita täytteitä sisältävät leivonnaiset yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti.

GRILLI
Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

TURBOGRILLI
Suurten lihanpalojen paahtamiseen (jalat, paahtopaisti, kana). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 200 ml juomakelpoista vettä.

SULATUS KÄYNNISSÄ
Sulattaa ruoat nopeammin.

ALALÄMPÖ
Ruokalajien pohjan ruskistamiseen. Toimintoa voidaan käyttää myös hitaaseen kypsennykseen, erittäin nestemäisten ruokalajien (makeiden tai suolaisten) kypsennyksen viimeistelyyn tai erilaisten kastikkeiden sakeuttamiseen.

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

PIZZA
Erilaisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen leipominen. Suosittelemme vaihtamaan leivinpeltien paikkaa kypsennyksen puolesta välissä.

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

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojarahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunniksi, mieluiten käyttämällä "Perinteinen leivonta" -toimintoa. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomautuksia: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Haluamasi toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle.


2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* halutun lämpötilan kohdalle.

Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni kääntäen *valintanupin* ja *lämpötilan valitsimen* asentoon 0 .

SMART CLEAN


"Smart Clean" -puhdistustoiminto aktivoidaan kaatamalla 100 - 120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* -kuvakkeen kohdalle. On parasta käyttää toimintoa 35 minuutin ajan.


3. ESIKUUMENNUS

Kun toiminto on aktivoitu, termostaatin LED syttyy ilmoittaen näin esikuumennusprosessin alkamisesta. Prosessin loputtua termostaatin LED sammuu ilmoittaen näin, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmityksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.
































4. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Ajastinnappia voidaan käyttää kypsennysajan asettamiseen välille 1–120 minuuttia. Aika asetetaan seuraavalla tavalla: Valitse kypsennystoiminto, käännä valitsin kokonaan myötäpäivään ja vie se sitten haluamasi kypsennysajan kohdalle kääntämällä sitä vastapäivään. Asetetun kypsennysajan päätyttyä uuni kytkeytyy pois päältä ja valitsin jää asentoon 0 . Kun haluat käyttää uunia käsikäyttöisessä tavassa eli ilman kypsennysajan asetusta, varmista että ajastinnappi on symbolin  kohdalla.

TÄRKEÄÄ: kun ajastinnappi on asennossa 0 , uuni ei kytkeydy päälle. Kun haluat kytkeä uunin päälle, aseta nappi symbolin  kohdalle tai aseta kypsennysaika.

KYPSENNYSTAULUKKO







RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		Kyllä	150 - 170	30 - 90	2
		Kyllä	160 - 180	30 - 90	4 1
Täytekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	2
		Kyllä	160 - 200	40 - 90	4 2
Pikkuleivät/tortut		Kyllä	160 - 180	15 - 35	2/3
		Kyllä	150 - 170	20 - 45	4 2
Tuulihatut		Kyllä	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Kyllä	180 - 200	40 - 60	2
Marengit		Kyllä	170 - 190	35 - 50	4 2
		Kyllä	90	150 - 200	2
Pizza/leipä		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Voileivät 80 g		Kyllä	220 - 250	10 - 25	1/2
Leipä, limppu 500 g		Kyllä	200 - 240	20 - 45	4 2
Leipä		Kyllä	180 - 200	30 - 45	2
Pakastepizza		Kyllä	180	50 - 70	1/2
		Kyllä	180 - 200	30 - 80	4 2
Suolaiset kakut (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	250	10 - 20	2
		Kyllä	230 - 250	10 - 25	4 2
Vannikkeet/voitaikinaleivonnaiset		Kyllä	180 - 200	30 - 45	2
		Kyllä	180 - 200	35 - 50	4 2
Lasagne/uunipasta/cannelloni/laatikot		Kyllä	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Lampaan / vasikan / naudan / liha 1 kg		Kyllä	190 - 200	20 - 30	2
Rapeakuorinen sianpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	4 2
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	180 - 200	150 - 200	2
Uunissa / foliossa paistettu kala 0,5 kg (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	2 
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5 
Kalafileet/palat		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Makkarat/kebabit /grillikylki/ jauhelihapihvit		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Broileri 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Raaka paahdettu 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lampaanviulu/potka		-	200	60 - 90 **	3 
Uunissa paistetut perunat		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Vihannesgratiini		-	200 - 220	25 - 55	3 
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 1  
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 2  
Kokonainen ateria Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120 ***	

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

*** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

VARUSTEET						
	Ritilä	Leivinuoka tai leivinpelti ritilän päällä	Uunipannu / jälkiruokapelti / leivinpelti ritilällä	Uunipannu	Uunipannu ja 200 ml vettä	LEIVINPELTI

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Leipä

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. 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 kannatintasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Älä käytä höyrupesuria.

Käytä suojakäsineitä kaikkien toimenpiteiden aikana.

Suurita tarvittavat toimenpiteet uunin ollessa kylmä.

Irrota laitteen sähkökytkentä.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

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 kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla

uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.

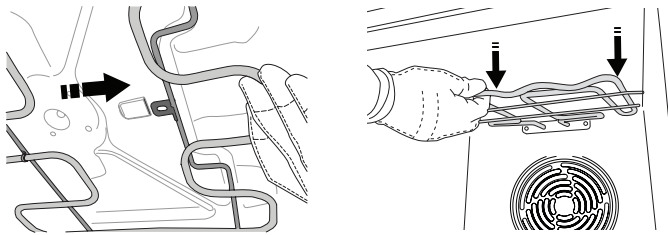
- Aktivoi "Smart Clean" -toiminto sisäpintojen optimaalista puhdistusta varten.
- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhuaineella.
- Grillin ylemmää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

VARUSTEET

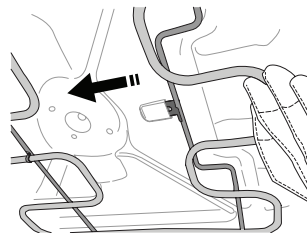
Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS*

1. Ota lämmitysvastus pois paikaltaan ja laske sitä sitten alas.



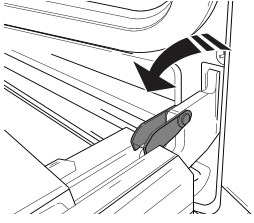
2. Lämmitysvastus palautetaan paikalleen nostamalla sitä, vetämällä sitä hieman itseesi päin ja varmistamalla, että kannatinkieleke on omalla paikallaan.



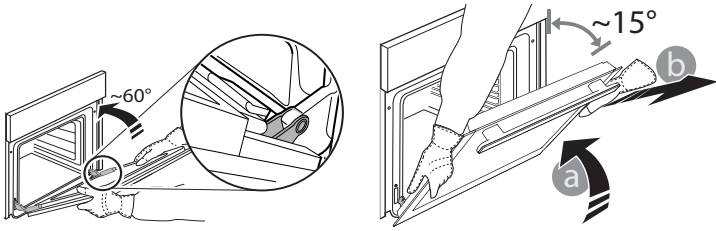
* Saatavana vain eräissä malleissa

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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



2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

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

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäisille paikoilleen: Varmista, että lasket ne täydellisesti alas.

5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

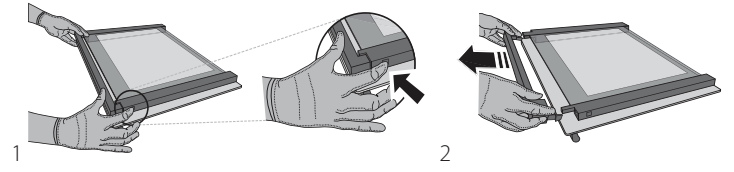
LAMPUN VAIHTAMINEN

Katkaise uuni virrasta, ruuvaa auki lampun suojus, vaihda lamppu ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen. Kytke uuni sähköverkkoon. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

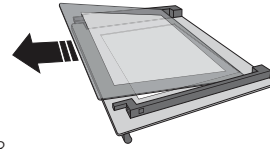
Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja 25W/230 ~ V, tyyppi G9, T300 °C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

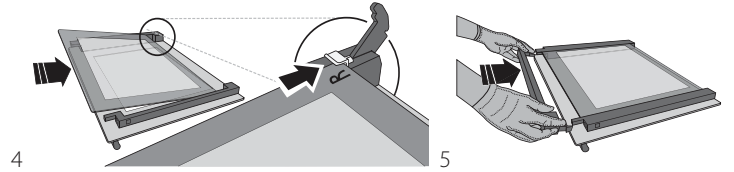
Kun luukku on irrotettu ja asetettu pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kahta pidikettä (1) ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin (2).



Nosta sisälasiä siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä (3).



3 Jotta sisälasi tulisi oikein takaisin paikalleen, varmista, että "R" näkyy vasemmasta kulmasta ja että kirkas pinta (jossa ei ole painatusta) on ylöspäin. Laita ensin lasin pitkä sivu (merkitty "R") sitä kannattaviin kohtiin ja laske se sitten paikalleen (4). Aseta yläreuna takaisin paikalleen (5): naksaus ilmoittaa, että se on tullut oikein paikalleen. Varmista, että tiiviste on kunnossa, ennen kuin laitat luukun takaisin paikalleen.



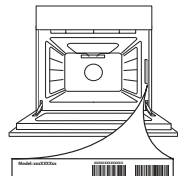
Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.

▼ Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta **docs.whirlpool.eu** ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.



Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta **docs.whirlpool.eu**
- Käyttämällä QR-koodia
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasestä). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



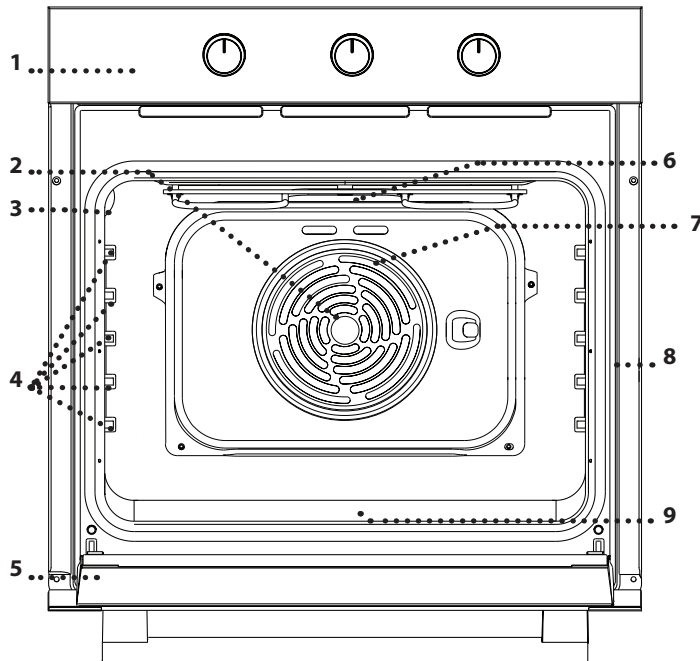


MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET
WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta på www.whirlpool.eu/register



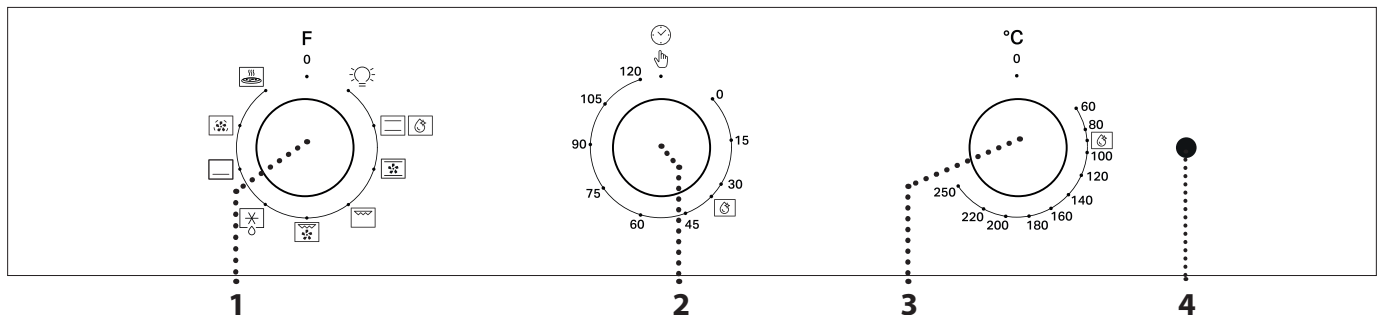
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lyspære
4. Ristens skinner
(nivået er angitt på veggen i
ovnsrommet)
5. Dør
6. Øvre varmeelement / grill
7. Rundt varmeelement
(ikke synlig)
8. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement
(ikke synlig)

KONTROLLPANEL



1. BRYTER FOR VALG

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon.
Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

2. KNOTT FOR VARSELUR

Nyttig som er varselur.

3. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer den valgte funksjonen.

4. LED TERMOSTAT / FORVARMING

Slår seg på under oppvarmingsprosessen. Slår seg av når ønsket temperatur er nådd.

Merk: Type knott kan variere avhengig av modelltype. Dersom knottene aktiveres ved at det trykkes på de, trykk ned sentralt på knotten for å frigjøre den.

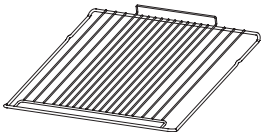
Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

TILBEHØR



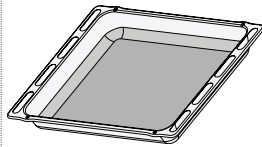
Last ned bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for ytterligere informasjon

RIST



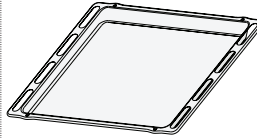
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE *



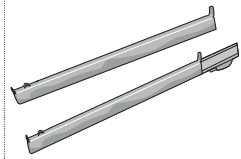
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

Annent tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først. La den deretter gli horisontalt langs ristens spor så langt som mulig.

Annent tilbehør som bakebrett, innføres horisontalt ved å la de gli lang ristens spor.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR
Ristens spor kan fjernes for å forenkle rengjøringen: dra de for å fjerne det fra eget feste.

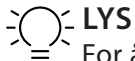
FUNKSJONER*



Last ned bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for ytterligere informasjon

0 OFF

For å slå av ovnen.




LYS

For å slå på lyset i ovnsrommet.

TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Det er best å bruke den 2. rillen.

SMART CLEAN (SMART RENGJØRING)

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For å aktivere funksjonen for rengjøring "Smart Clean" hell 100 -120ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter på knotten for valg og termostatknotten til  ikonet. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.

KONVEKSJONSSTEKING

For kaker med saftig fyll på en enkel rille. Denne funksjonen kan også brukes for tilberedning på to nivåer. Bytt om posisjonen til rettene for å oppnå jevnere tilberedning.

GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.



TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 200 ml drikkevann.



TINER

For raskere tining av mat.



UNDERVARME

For å brune bunnen i rettene. Denne funksjonen kan også benyttes ved langsom steking, for å avslutte steking av svært flytende retter (søt eller sur) eller for å gjøre sauser og sjer tykkere.



VARMLUFT*

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes for tilberedning av ulike retter, uten at matvarene tar smak av hverandre.



PIZZA

For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god ide og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EU) nr. 65/2014

BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: 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 beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 250° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Over/Underv.". I løpet av denne tiden må ovnen være tom. Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Anmerkninger: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge en funksjon, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker.


2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.

For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostatens knott* til **0**.

SMART CLEAN (SMART RENGJØRING)

For å aktivere rengjøringsfunksjonen "Smart Clean" (Smart renhold), hell 100 - 120 ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter *valgbryteren* og *termostatbryteren* til  ikonet.


Det er best å bruke funksjonen for 35'.


3. FORVARMING

Når funksjonen er aktivert, vil LED-termostaten tennes og varsle at prosessen for forvarming er startet. På slutten av denne prosessen, slukkes LED-termostaten og indikerer at ovnen har nådd den innstilte temperaturen: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.
































4. INNSTILLING AV TIMER

Med timerens bryter kan du stille inn en tilberedningstid på 1 til 120 minutter. For å innstille tilberedningstid, må man først velge tilberedningsfunksjon. Drei bryteren med urviseren så langt den går og sett den deretter på ønsket tilberedningstid ved å vri den tilbake mot urviseren. Etter endt tilberedningstid slår ovnen seg av og valgbryteren blir stående på **0**. Hvis du skal bruke ovnen i manuell modus, dvs. uten å stille inn tilberedningstid, påse at timerens knott er stilt inn på  symbolet.

VIKTIG: når timerens bryter er plassert på **0** vil ikke ovnen slå seg av. For å slå på ovnen, still bryteren på  symbolet eller still inn steketiden.

TABELL FOR TILBEREDNING





OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Kake med fyll (ostekake, strudel, fruktpai)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Kjeks/småkaker		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
Vannbakkels		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Ja	180 - 200	40 - 60	2
Marengs		Ja	170 - 190	35 - 50	4 2
		Ja	90	150 - 200	2
Pizza / brød		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Sandwicher 80 g		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
Helt brød 500 g		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
Brød		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180	50 - 70	1/2
Frossenpizza		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
		Ja	250	10 - 20	2
Savoury cakes (muffins) (grønnsakpai, Quiche)		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
		Ja	180 - 200	30 - 45	2
Vol-au-vent/butterdeigkjeks		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Lasagne/bakt pasta/canneloni/flan		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Lam / kalv / storfe / kjøtt 1 kg		Ja	190 - 200	20 - 30	2
Stekt svinekjøtt med svor 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	4 2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Kalkun /gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Bakt fisk / en papillote 0.5 kg (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR
Fylte grønnsaker ((tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefilet/skiver		5'	250	15 - 30 *	4 3  
Pølser/kebabs/ svineribbe/ hamburgere		5'	250	15 - 30 *	5 4  
Stekt kylling 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
Roastbiff rå 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lammelår/skanke		-	200	60 - 90 **	3 
Stekte poteter		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Grønnsaksgrateng		-	200 - 220	25 - 55	3 
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 1  
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ***	4 2  
Hel rett Fruktterte (Nivå 5) / Lasagna (Nivå 3) / Kjøtt (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	

* Snu maten halvveis under steking

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

*** Beregnet tidsperiode: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

TILBEHØR						
	Rist	Ildfast form eller langpanne på risten	Langpanne/ Dessertbrett/Kakeform på rist	Langpanne	Langpanne med 200 ml vann	BAKEBRETT

FUNKSJONER						
	Tradisjonell steking	Grill	Turbogrill	Varmluft	Konveksjonssteking	Brød

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør 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 «Varmluft» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker), på forskjellige nivå. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Last ned bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for ytterligere informasjon

Ikke bruk damprenngjøringsutstyr.

Bruk beskyttende hansker når du utfører operasjonene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

Koble apparatet fra strømforsyningen.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

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 ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE 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 kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.

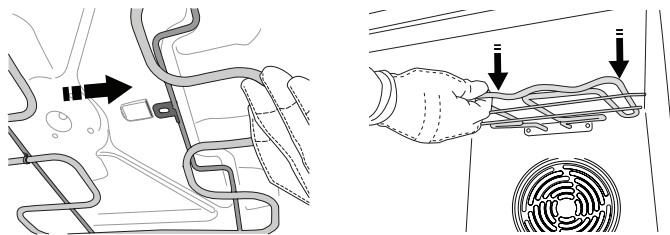
- Aktiver funksjonen "Smart Clean" for å oppnå optimal rengjøring av de innvendige overflatene.
- Døren kan enkelt fjernes og monteres på nytt for å gjøre det enklere å rengjøre glasset.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

TILBEHØR

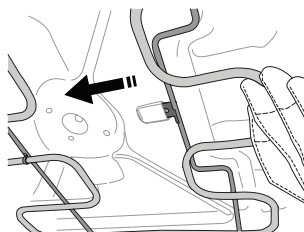
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

SENKING AV DET ØVRE VARMEELEMENTET

1. Ta varmeelementet ut fra dets feste, deretter senker du det.



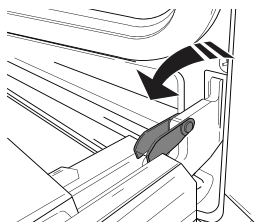
2. For å sette varmeelementet tilbake i opprinnelig posisjon, løft det opp, dra det lett mot deg og påse at tappens støtten sitter på sin plass.



* Kun tilgjengelig på noen modeller

FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

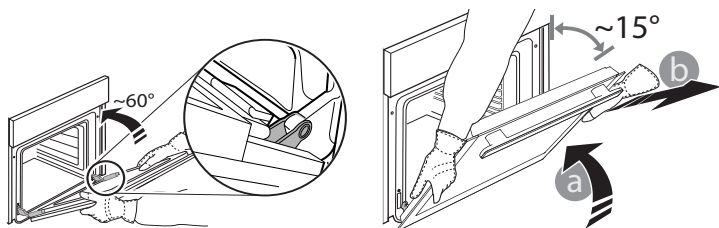
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.

Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

3. Monter døren tilbake på plass ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.

4. Senk døren og deretter åpne den helt.

Senk haspene til opprinnelig posisjon: Påse at du senker dem helt.

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.

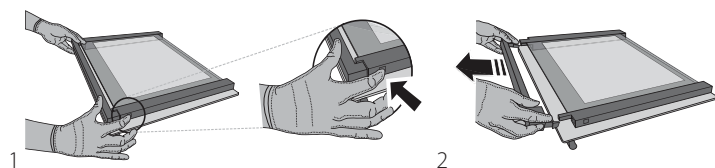
SKIFTE LYSPÆRE

Kutt strømforsyningen fram til ovnen, skru av dekslet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset. Koble ovnen til strømmettet igjen. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

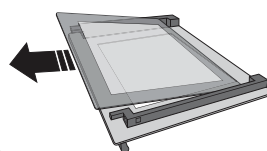
Vennligst merk deg: Bruk kun 25 W/230 ~V, type G9, T300°C halogen-pærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

RENHOLD AV DØRGLASSENE

Etter å ha fjernet døren og plassert den på et mykt underlag med håndtaket vendt nedover, trykker du samtidig de to klemmene (1) og fjern den øvre kanten på døren ved å trekke den mot deg (2).

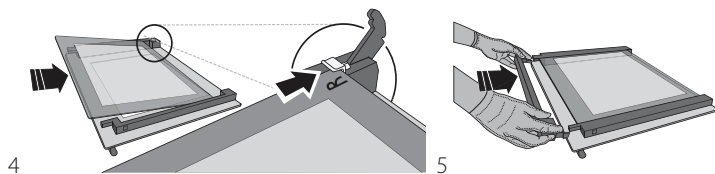


Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent (3).



3

For å sette på plass det indre glasset på riktig måte, må du kontrollere at "R" er synlig i venstre hjørne og den glatte overflatene (ikke trykte) vender oppover. Først innføres glassets langside, indikert ved "R" på plass, senk det deretter inn i riktig posisjon (4). Sett på plass den øvre kanten (5): et klikk vil bekrefte at det er satt riktig på plass. Påse at forseglingene er fast før du monterer døren tilbake på plass.



4

5

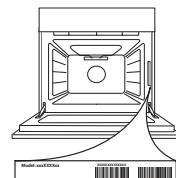
Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.

▼ Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.whirlpool.eu for tabellen over testede oppskrifter, fylt ut for sertifiseringsorganet i samsvar med standarden IEC 60350-1.



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du finne ved å:

- besøke vårt nettsted docs.whirlpool.eu
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



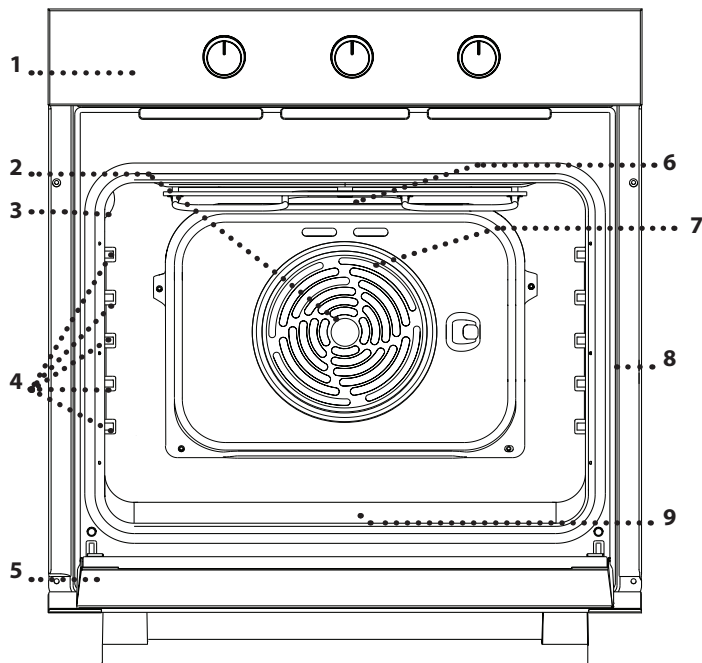


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



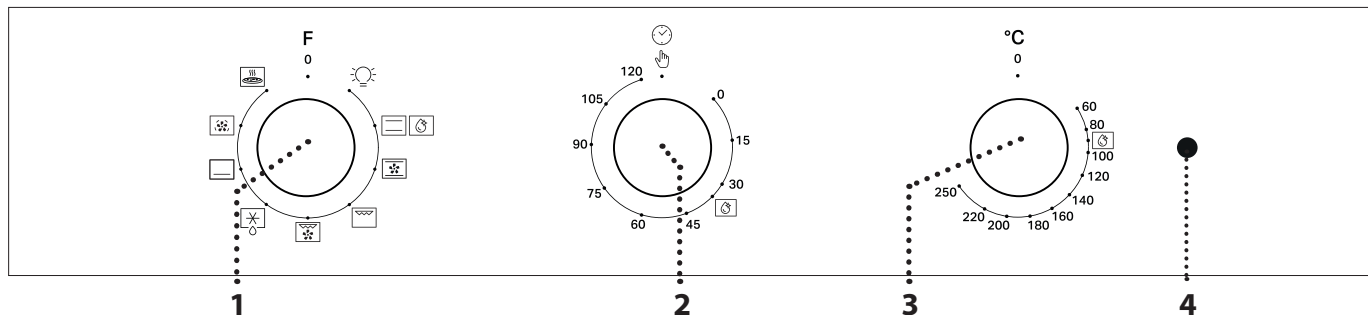
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar
(nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement / grill
7. Runt värmeelement
(dolt)
8. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
9. Undre värmeelement
(dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARKNAPP

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.
Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. TIMERRATT

Används som timer.

3. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur när de valda funktionerna aktiveras.

4. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVÄRMNING

Tänds under uppvärmningsfasen.
Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

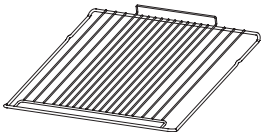
Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

TILLBEHÖR



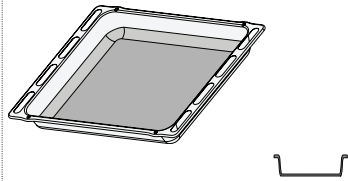
Ladda ner Användar- och Skötselhandboken från docs.whirlpool.eu för mer information

GALLER



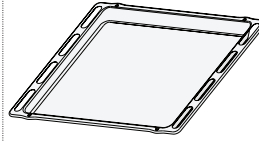
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



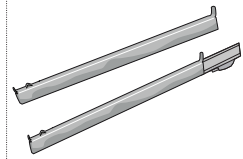
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* Endast på vissa modeller

Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från Kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåttekande) först. Låt det sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

Det går att ta av sidostegarna för att underlätta rengöring av ugnen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.

FUNKTIONER*



Ladda ner Användar- och Skötselhandboken från docs.whirlpool.eu för mer information

0 AV

För att stänga av ugnen.



BELYSNING

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.




ÖVER/UNDERVÄRME

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.



SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-rengöring genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostatvredet till ikonen . Ikonens position motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.



ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att grädda tårtor med flytande fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.



GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TURBOGRILL

För ugnstekning av stora köttstycken (ben, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en droppbricka för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TINAR UPP

För att tina frysta matvaror snabbare.



NEDRE UGNSELEMENT

För att bryna maträttens undersida. Funktionen kan även användas för långkok, för att laga färdigt rätter med mycket flytande fyllning (efterrätter eller middagsrätter) eller tjocka såser och fonder.



VARMLUFT*

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



PIZZA

För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA ANVÄNDNING

VÄRM 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 plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 250° C i cirka en timme, helst med funktionen "Över/undervärme och fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Anmärkningar: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING


1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion:


2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst stänger du av ugnen och vrider *väljarratten* och *termostatratten* till  och .

SMARTCLEAN

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen "Smart Clean", häll 100 - 120 ml kranvatten i botten av ugnen och vrid sedan *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen . Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter.



3. UPPVÄRMNING



När funktionen har aktiverats tänds termostatsens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatsens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

4. STÄLLA IN TIMERN

Timervredet kan användas för att ställa in en tillagningstid mellan 1 och 120 minuter. För att ställa in tiden, välj först önskad tillagningsfunktion, och vrid sedan vredet åt höger i medurs riktning och sedan tillbaka moturs till önskad tillagningstid. När den inställda tillagningstiden har gått ut stängs ugnen av och väljaren stannar kvar i läge . För att använda ugnen manuellt, dvs. utan tidsinställd tillagning, se till att timervredet står på symbolen .

VIKTIGT: När timervredet står på  kan inte ugnen sättas på. För att sätta på ugnen ska du ställa vredet på symbolen  eller ställa in en tillagningstid.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Tårtor		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkakor		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4 2
Petit-chouer		Ja	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Ja	180 - 200	40 - 60	2
Maränger		Ja	170 - 190	35 - 50	4 2
		Ja	90	150 - 200	2
Pizza / Bröd		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Smörgåsar 80 g		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
Brödlimpa (500 g)		Ja	200 - 240	20 - 45	4 2
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 45	2
Fryst pizza		Ja	180	50 - 70	1/2
		Ja	180 - 200	30 - 80	4 2
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	250	10 - 20	2
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Vol-au-vent/smördegbakning		Ja	180 - 200	30 - 45	2
		Ja	180 - 200	35 - 50	4 2
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding		Ja	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Lamm / kalv / nöt / kött 1 kg		Ja	190 - 200	20 - 30	2
Fläsksteg med krispig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	4 2
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Kalkon / gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 kg (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fyllda grönsaker (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		5'	250	15 - 30 *	4 3
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		5'	250	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rostbiff blodig 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammlägg/fläsklägg		-	200	60 - 90 **	3
Ugnsbakad potatis		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Grönsaksgratäng		-	200 - 220	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30-50 ***	4 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 2
Komplett måltid Fruktpaj (Nivå 5)/ Lasagne (Nivå 3)/Kött (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 -120 ***	

*Vänd maten efter halva tiden

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

TILLBEHÖR						
	Galler	Bakform eller bakplåt på galler	Långpanna / Tårtform / Bakplåt på galler	Långpanna	Långpanna med 200 ml vatten	BAKPLÅT

FUNKTIONER						
	Över/undervärme	Grill	Turbogrill	Varmluft	Convection bake (över/undervärme & fläkt)	Bröd

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer 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

av 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 nivåer. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

INRE OCH YTTRE YTOR

- 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.

- Aktivera funktionen "Smart Clean" för optimal rengöring av insidorna.
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

INSIDAN

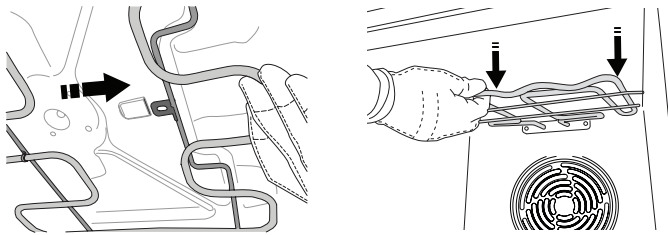
- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas vid tillagning av mat med högt vatteninnehåll ska du låta ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

TILLBEHÖR

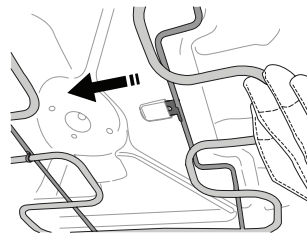
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

SÄNKA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET*

1. Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan.



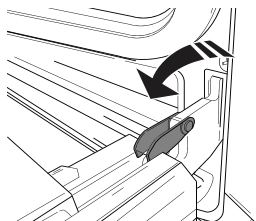
2. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.



* Endast på vissa modeller

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

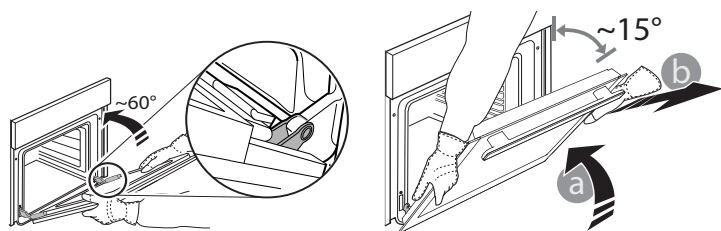
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.

5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

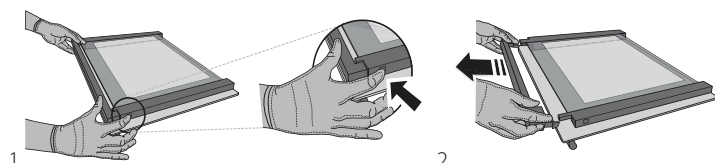
BYTE AV LAMPA

Dra ur ugnens strömkabel från uttaget, skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan. Anslut ugnen till elnätet igen. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

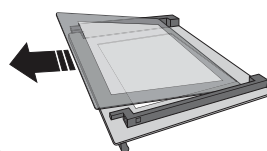
Observera: Använd endast halogenlampor av typ 25 W/230 V, typ G9, T300 °C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

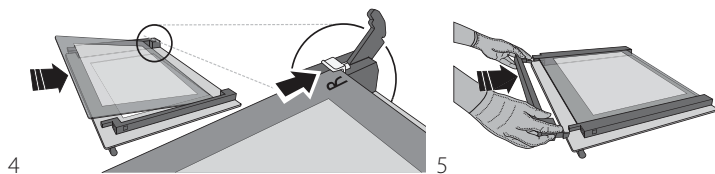
Efter att luckan har tagits bort och lagts ned på en mjuk yta med handtaget nedåt, tryck samtidigt på de två låsklämmorna (1) och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig (2).



Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det (3).



3 För att sätta tillbaka innerglaset korrekt, kontrollera att "R" är synligt i det vänstra hörnet och att den klara ytan (utan tryck) är vänd uppåt. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats (4). Sätt in den övre kanten (5). Ett klickljud anger att det är korrekt insatt. Försäkra dig om att tätningen är säker innan luckan monteras tillbaka.



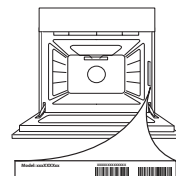
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

▼ Ladda ner handboken Användning och skötsel från docs.whirlpool.eu för tabellen över testade recept som sammanställts för certifieringsmyndigheterna i enlighet med standarden IEC 60350-1.



Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbsida docs.whirlpool.eu
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

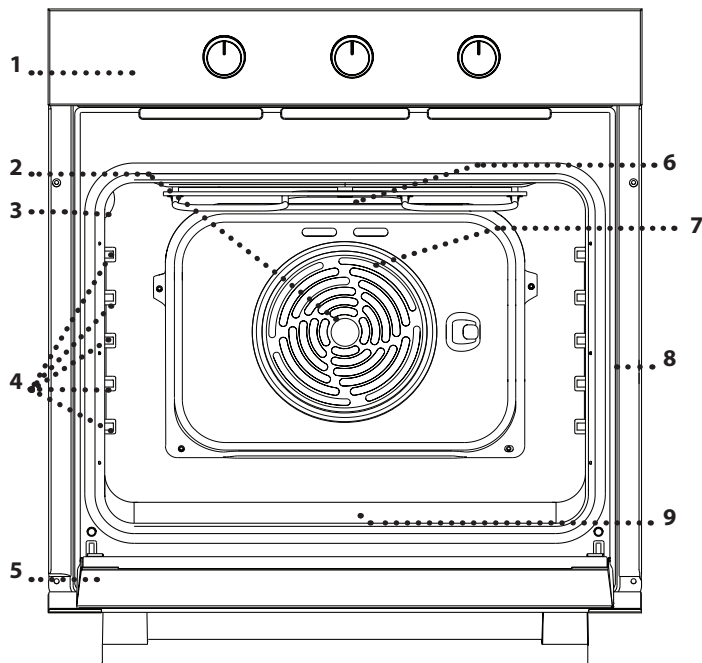


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

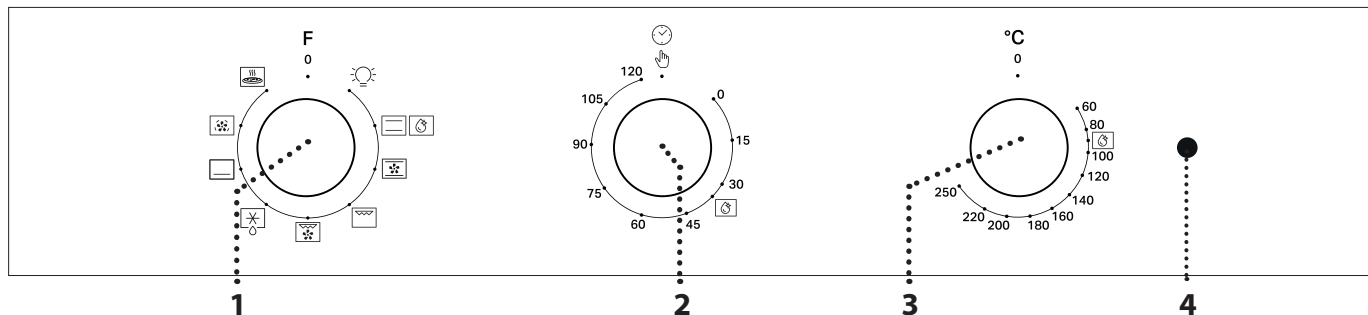
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.com/register



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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού
(το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Πάνω αντίσταση/γκριλ
7. Κυκλική αντίσταση
(δεν είναι ορατή)
8. Πινακίδα αναγνώρισης
(να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση
(δεν είναι ορατή)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ**

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

2. ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Χρήσιμο ως χρονοδιακόπτης.

3. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε το για να επιλέξετε τη θερμοκρασία απαιτείται όταν ενεργοποιείται την επιλεγμένη λειτουργία.

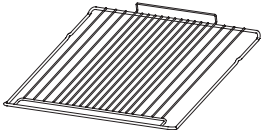
4. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ / ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ανάβει κατά τη διαδικασία θέρμανσης. Σβήνει μόλις ο φούρνος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

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

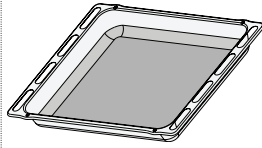
Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

ΣΧΑΡΑ



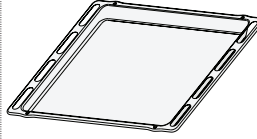
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



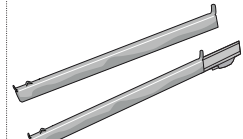
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

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.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών τω ραφιών.

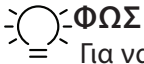
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ
Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, οι οδηγοί ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν: τραβήξτε τους για να τους αφαιρέσετε από τις έδρες τους.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ*

Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα www.docs.whirlpool.eu για περισσότερες πληροφορίες

0 ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το σβήσιμο του φούρνου.



ΦΩΣ

Για να ανάψει το φως στο θάλαμο.



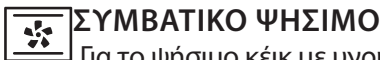
ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε το 2ο ράφι.



SMART CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 -120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε το κουμπί επιλογής και τον επιλογέα θερμοστάτη στο εικονίδιο. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.



ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κέικ με υγρή γέμιση ή σε μία μόνο σχάρα. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και για ψήσιμο σε δύο επίπεδα. Αλλάξτε θέση στα σκεύη για να ψήσετε το φαγητό πιο ομοιόμορφα.



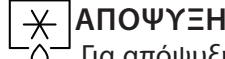
ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



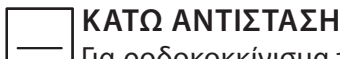
ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

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



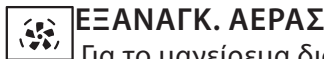
ΑΠΟΨΥΞΗ

Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα.



ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Για ροδοκοκκίνισμα της κάτω πλευράς των πιάτων. Η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για αργό ψήσιμο, για το τελείωμα του ψησίματος πολύ φαγητών με πολλά υγρά (γλυκά ή αλμυρά) ή για τη συμπύκνωση σαλτσών ή ζωμών.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



PIZZA

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

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

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία “Συμβατικό ψήσιμο”. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε.


2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία που επιλέξατε, γυρίστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θέση **0**.

SMART CLEAN

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

Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35'.


3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ


Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, το LED του θερμοστάτη θα ανάψει επισημαίνοντας ότι ξεκίνησε η διαδικασία προθέρμανσης.

Στο τέλος της διαδικασίας, το LED θερμοστάτη σβήνει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

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

4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Ο χρονοδιακόπτης αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της διάρκειας ψησίματος από 1 έως 120 λεπτά. Για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, μετά την επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ψησίματος, περιστρέψτε το διακόπτη προς τα δεξιά και, στη συνέχεια, προς τα αριστερά στην επιθυμητή διάρκεια ψησίματος. Στο τέλος του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει και ο *επιλογέας* παραμένει στη θέση **0**. Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο στη χειροκίνητη λειτουργία, δηλαδή χωρίς ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται στο σύμβολο .

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Όταν ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται στη θέση **0** ο φούρνος δεν ανάβει. Για να ανάψετε τον φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη στο σύμβολο  ή προγραμματίστε τη διάρκεια ψησίματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	150 - 170	30 - 90	2
		Ναι	160 - 180	30 - 90	4 1
Γεμιστό κέικ (τσιζκέικ, στρούντελ, τάρτα φρούτων)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2
		Ναι	160 - 200	40 - 90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160 - 180	15 - 35	2/3
		Ναι	150 - 170	20 - 45	4 2
Σουδάκια		Ναι	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Ναι	180 - 200	40 - 60	2
Μαρέγκα		Ναι	170 - 190	35 - 50	4 2
		Ναι	90	150 - 200	2
Πίτσα/ψωμί		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Σάντουιτς 80 γρ.		Ναι	220 - 250	10 - 25	1/2
Φρατζόλα ψωμί 500 κιλό		Ναι	200 - 240	20 - 45	4 2
Bread (Ψωμί)		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	180	50 - 70	1/2
		Ναι	180 - 200	30 - 80	4 2
Αλμυρά κέικ (πίτα λαχανικών, κικ)		Ναι	250	10 - 20	2
		Ναι	230 - 250	10 - 25	4 2
Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες		Ναι	180 - 200	30 - 45	2
		Ναι	180 - 200	35 - 50	4 2
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / κρέας 1 kg		Ναι	190 - 200	20 - 30	2
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	4 2
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		Ναι	180 - 200	150 - 200	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα 0,5 kg (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		5'	250	15 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παιδάκια/ χάμπουργκερ		5'	250	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		—	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Ψητό βοδινό 1 kg		—	200	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		-	200	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Λαχ. γκρατέν		-	200 - 220	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 1
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 100 ***	4 2
Πλήρες γεύμα Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / λαζάνια(επίπεδο 3) / κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120 ***	

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

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

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

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ						
Σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/Δίσκος ψησίματος/ Ταψί πάνω σε σχάρα	Βαθύ ταψί	Λιποσυλλέκτης με 200 ml νερό	ΤΑΨΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
Συμβατικό ψήσιμο	Grill (Γκριλ)	Γρήγορο γκριλ	Εξαναγκασμένος αέρας	Συμβατικό ψήσιμο	Ψωμί	

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα www.docs.whirlpool.eu για περισσότερες πληροφορίες

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 σκουρόχρωμα με 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 "Εξαναγκασμένος αέρας", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), σε διαφορετικά επίπεδα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα www.docs.whirlpool.eu για περισσότερες πληροφορίες

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.

Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.

Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

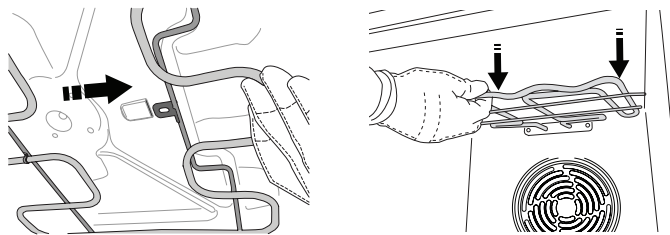
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart Clean" (Καθαρισμός με ατμό) για βέλτιστο καθαρίσμα των εσωτερικών επιφανειών.
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθαρίσμα του τζαμιού. www
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

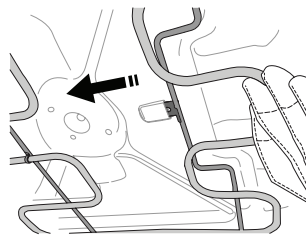
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ*

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



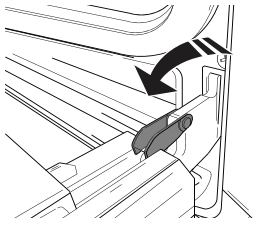
2. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.



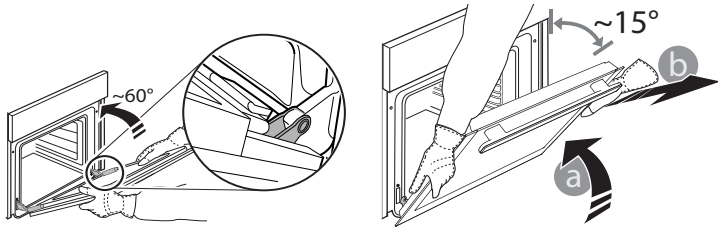
* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

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

4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση. Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

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

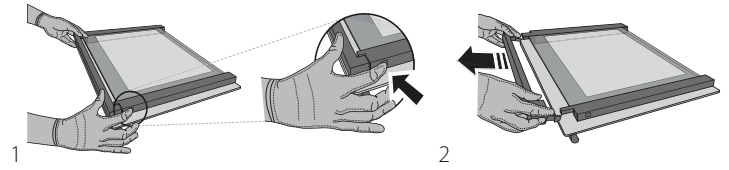
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος, ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

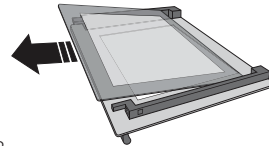
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου τύπου 25W/230 ~ V, G9, T300°C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι. Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

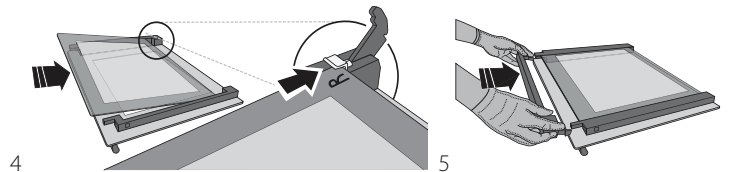
Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης (1) και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας (2).



Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε (3).



3 Για να επανατοποθετήσετε σωστά το τζάμι, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να διαβάσετε το "R" στην αριστερή γωνία και ότι η καθαρή επιφάνεια (μη τυπωμένη) είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του (4). Επανατοποθετήστε την άνω γωνία (5): ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τοιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.whirlpool.eu για περισσότερες πληροφορίες



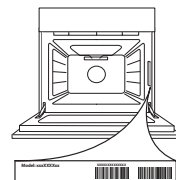
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

▼ Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα docs.whirlpool.eu για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.



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

- Την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



Whirlpool



400011708342/B