

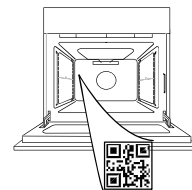

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

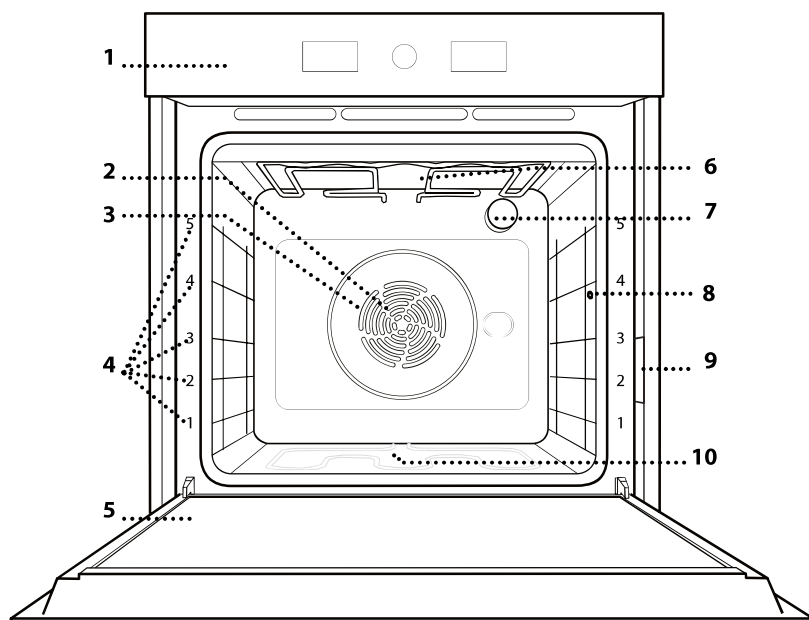


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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



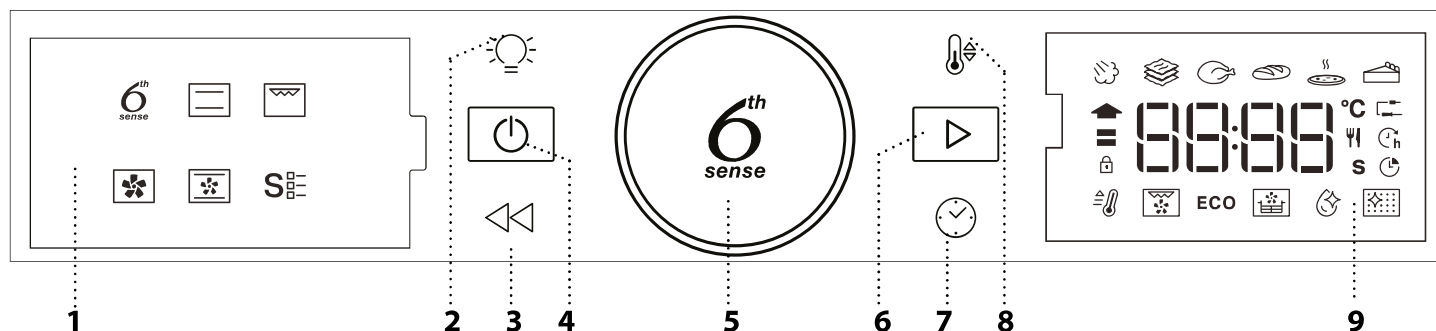
PRODUCT DESCRIPTION



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

* Available only in certain models

CONTROL PANEL



1. LEFT HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. BACK

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

4. ON/OFF

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

5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON

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

6. START

For starting functions and confirming settings or a set value.

7. TIME

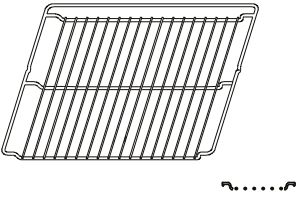
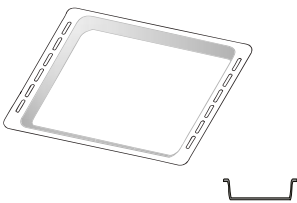
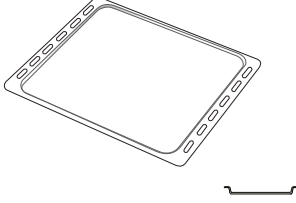
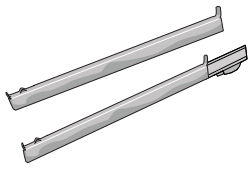
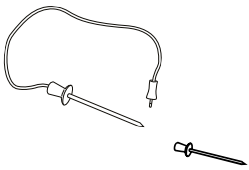
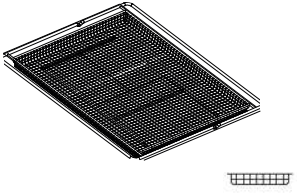
For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

8. TEMPERATURE

For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

WIRE SHELF 	DRIP TRAY 	BAKING TRAY * 	SLIDING RUNNERS * 
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	To facilitate inserting or removing accessories.
MEAT PROBE * 	AIR FRY TRAY * 	The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service. * Available only in certain models	
To accurately measure the core temperature of food during cooking.	To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.		

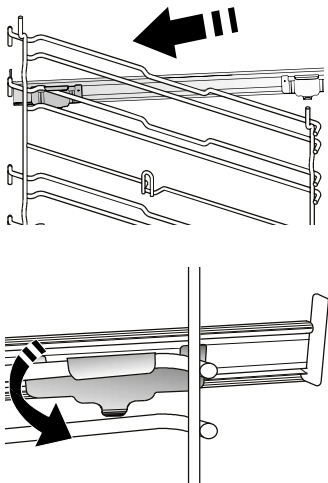
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

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

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

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

FUNCTIONS

6th SENSE

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

- **STEAM+**

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

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

- **CASSEROLE**

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

- **MEAT**

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

- **BREAD**

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

- **PIZZA**

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

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

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

- **PASTRY**

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

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

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

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

FORCED AIR

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

CONVECTION BAKE

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

SPECIAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **TURBO GRILL**

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

- **ECO ECO CYCLE ***

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

- **AIR FRY/CONVECT ROAST**

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

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

- **SMART CLEAN**

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

- **PYRO**

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

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

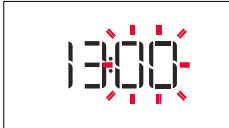
FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

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



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



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

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

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

2. SETTINGS

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



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

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

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

3. HEAT THE OVEN

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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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



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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL



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

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



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

DURATION



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

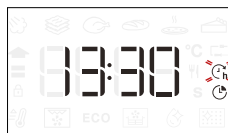
You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

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

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

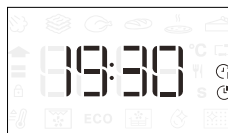
SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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



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

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

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

4. PREHEATING

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



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



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

Please note: Placing the food in the oven before

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

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

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want the oven to reach using the knob.

5. END OF COOKING

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



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

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

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

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

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

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

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

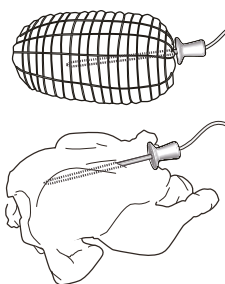
The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.

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

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

. USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

The meat probe supplied allows to measure the exact internal temperature of food during cooking. The meat probe is allowed only in some cooking function (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbo Grill, 6th Sense Meat).



It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts. For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is

cooked properly before removing it from the oven.

Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity.

When the meat probe is plugged to the oven cavity, a buzzer sounds and the display shows icon and target temperature. If the meat probe is plugged during the selection of a function, display switches to the default meat probe target temperature.



Press to start settings. Turn the knob to set the meat probe target temperature. Press to confirm.



Press or to confirm and start the cooking cycle.

During cooking cycle, the display shows meat probe target temperature. When the meat reaches the target temperature set, the cooking cycle stops and the display shows "End". To restart the cooking cycle from "End", by turning the knob it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press or to confirm and restart the cooking cycle.

Please note: during cooking cycle with meat probe it is possible turn the knob to change meat probe target temperature. Press to adjust oven cavity temperature. The meat probe can be inserted at any time, also during a cooking cycle. In this case, it is necessary re-set the cooking function parameters.

If meat probe is incompatible with a function, the oven switch off the cooking cycle and plays an alert buzzer sound. In this case, disconnect the meat probe or press to set another function. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

. KEYLOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	ECO	Air Fry

AUTOMATIC FUNCTIONS					
	Casserole	Meat	Bread	Pizza function	Pastry

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

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

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

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



AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4 2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4 2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4 2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4 2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4 2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4 2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4 2

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

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



STEAM+ COOKING TABLE

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

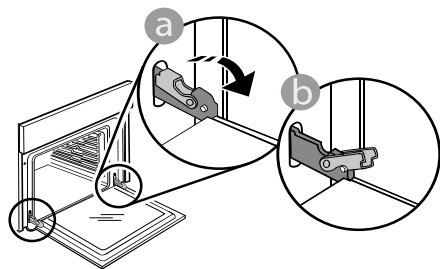
- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately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

INTERIOR SURFACES

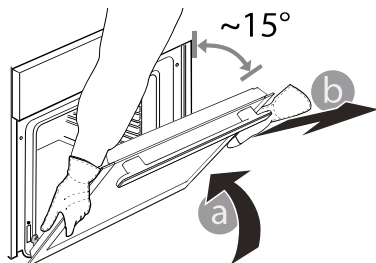
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



- 2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.
- Dry out the bottom profile below the door of the oven if water residues are present after a cooking cycle.

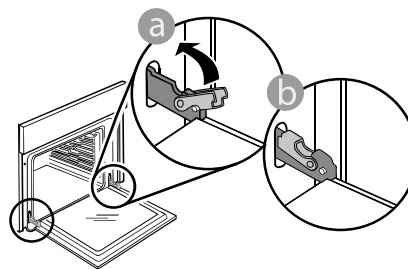
ACCESSORIES

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

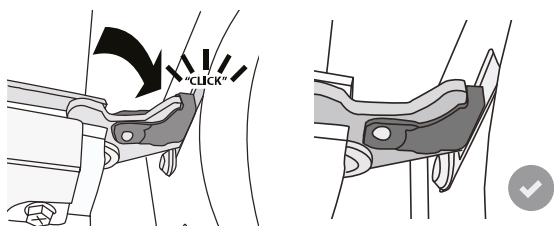
Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.

Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

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



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

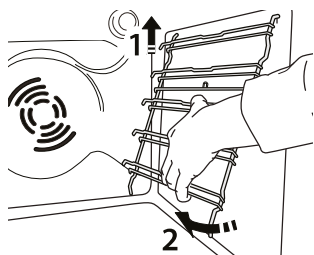


- 5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

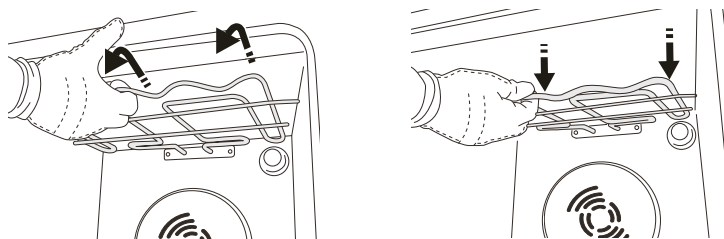
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

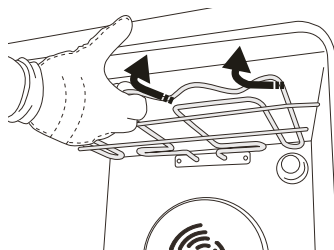
1. Remove the lateral shelf guides.



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



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



REPLACING THE LAMP

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

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

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

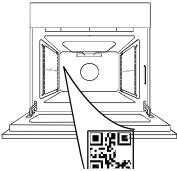
If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center..
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

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

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license.



400020022358



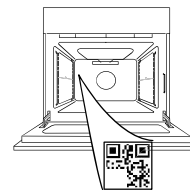
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

Abyste mohli využívat komplexnější podporu, zaregistrujte svůj spotřebič na webové stránce www.register10.eu

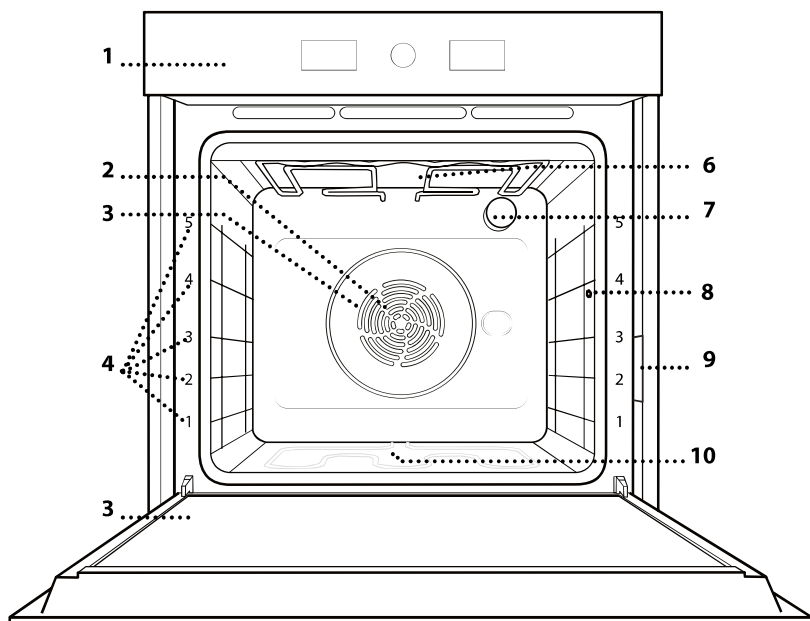


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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



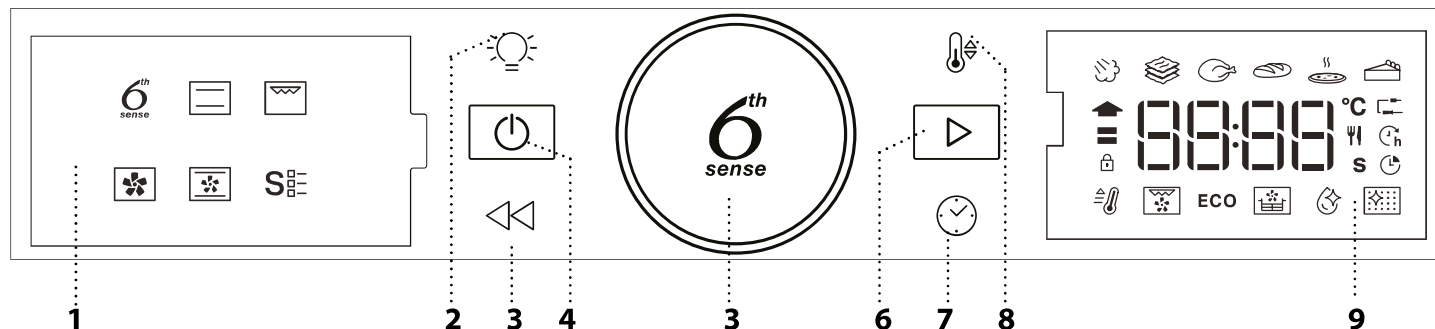
POPIS PRODUKTU



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

* Dostupné pouze u určitých modelů

OVLÁDACÍ PANEL



1. LEVÝ DISPLEJ

2. SVĚTLO

Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.

3. ZPĚT

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

4. ON/OFF

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

5. OTOČNÝ OVLADAČ / TLAČÍTKO FUNKCE 6TH SENSE

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

6. START

Pro spuštění funkcí a potvrzení nastavení nebo nastavené hodnoty.

7. ČAS

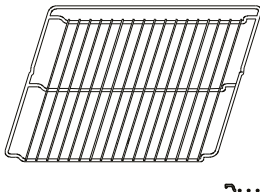
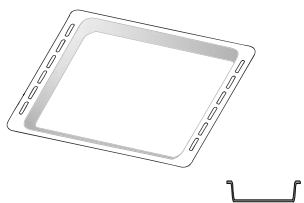
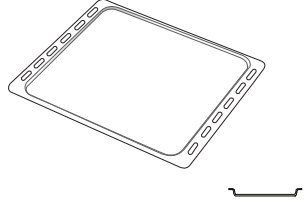
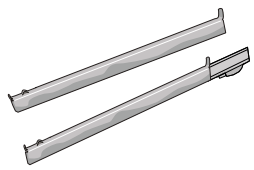
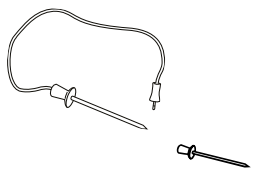
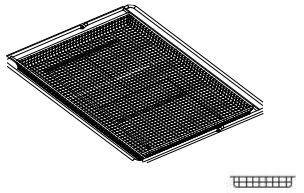
Pro nastavení času a nastavení nebo přizpůsobení doby přípravy.

8. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

9. PRAVÝ DISPLEJ

PŘÍSLUŠENSTVÍ

MŘÍŽKA	ODKAPÁVACÍ PLECH	PLECH NA PEČENÍ*	POSUVNÉ DRÁŽKY *
			
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.	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.	Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.	Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.
SONDA DO MASA*	PLECH AIR FRY *	Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis. * Dostupné pouze u určitých modelů	
			
K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení.	Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Air Fry, kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.		

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

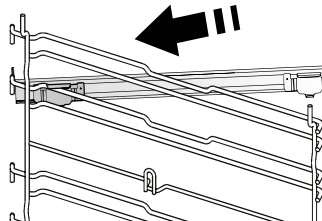
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

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

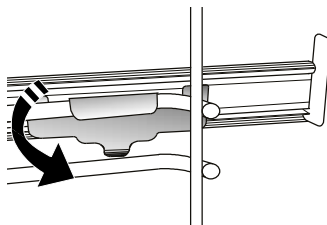
• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (POKUD JSOU PŘÍTOMNY)



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

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



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

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

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

STEAM + (FUNKCE PÁRA+)

Funkce „Pára+“ umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím cyklu. Tato funkce navrhuje ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; Doby vaření a množství vody (100/200 ml) pro hlavní jídla jsou uvedeny v tabulce vaření, kterou najdete na internetu. Funkci páry aktivujte vždy, když je trouba studená, a po nalití pitné vody na dno trouby.

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

DUŠ. MASO A ZELENINA

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

MASO

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení masa.

CHLÉB (PEČIVO)

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

PIZZA

Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci. Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut.

S objednávkami nebo žádostmi o informace se obraťte na poprodejní servis nebo www.whirlpool.eu.

MOUČNÍKY

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

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech

umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

HORKÝ VZDUCH

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

TRADIČNÍ PEČENÍ

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

SPECIÁLNÍ FUNKCE

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

TURBOGRILL

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

ECO CYKLUS ECO *

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

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

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

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

SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Je možné vybrat jeden ze dvou samočisticích cyklů: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme použít celý cyklus, abyste dosáhli co nejlepšího čistícího výkonu.

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ ČASU

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Otočte

knoflíkem pro nastavení hodin a stiskněte tlačítko  pro potvrzení.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Otočit

knoflíkem pro nastavení minut a stiskněte tlačítko  pro potvrzení.

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

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

2. NASTAVENÍ

V případě potřeby můžete změnit výchozí jmenovitý proud (16 A).



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

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

Upozornění: Přejete-li si později změnit jmenovitý proud, stiskněte a podržte tlačítko  po dobu nejméně pěti sekund, když je trouba vypnutá, a opakujte výše uvedené kroky.

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

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



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



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

2. NASTAVENÍ FUNKCE

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

TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK



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

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



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

DOBA TRVÁNÍ



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

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

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

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



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

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



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

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

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

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

4. PŘEDOHŘEV

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



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



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do

trouby, zavřete ji a stiskem  zahajte pečení.

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

Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.

Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu trouby kdykoli změnit.

5. KONEC PEČENÍ

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



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

. SPECIÁLNÍ FUNKCE

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ (PYRO)

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

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

Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Ke speciálním funkcím se dostanete pomocí  a poté otočte knoflíkem pro výběr  z nabídky. Poté potvrďte tlačítkem .

Vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství podle pokynů, poté zavřete dvířka a stisknutím tlačítka  okamžitě spusťte cyklus čištění nebo stisknutím tlačítka  nastavte čas ukončení/odložený start. Trouba spustí čisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou.

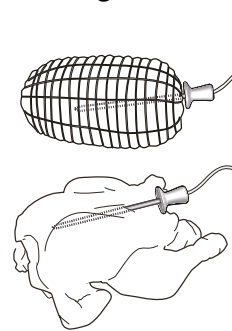
V průběhu pyrolytického čištění nelze dvířka trouby otevřít: Zůstanou zablokována, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

Upozornění: Doba trvání a teplotu čisticího cyklu nelze nastavit.

. POUŽITÍ SONDY DO MASA (JE-LI K DISPOZICI)

Teploměr do masa dodávaný k výrobku umožňuje

přesné měření vnitřní teploty potravin v průběhu tepelné úpravy. Použití teplotní sondy do masa je povoleno pouze u některých funkcí pečení („Konvenční“, „Horký vzduch“, „Tradiční pečení“, „Turbogril“, „Pomalé pečení“ a „6th Sense – Maso“).



Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr umístěn přesně. Sondu zasuňte do nejmasitější části až po okraj tak, abyste se vyhnuli kostem a tučným kouskům. U drůbeže by se měla sonda vkládat ze strany doprostřed prsou, přičemž je potřeba dbát na to, aby její špička neskončila v duté části. U masa s velmi nepravidelnou tloušťkou je

potřeba před vyjmutím z trouby zkontrolovat, zda je dostatečně propečené. Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby.

Po připojení teploměru do zásuvky v troubě zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona a cílová teplota. Pokud dojde k připojení teploměru v průběhu výběru funkce, přepne se displej na výchozí cílovou teplotu pro teploměr do masa.



Stiskem  spustíte nastavení. Otáčením ovladače nastavte cílovou teplotu sondy. K potvrzení stiskněte .



Stiskem  nebo  potvrdíte zahájení cyklu tepelné úpravy.

V průběhu cyklu tepelné úpravy se na displeji zobrazuje cílová teplota teploměru do masa. Jakmile maso dosáhne nastavené cílové teploty, cyklus tepelné úpravy se ukončí a na displeji se zobrazí „End“. K obnovení cyklu tepelné úpravy poté, co se zobrazí „End“, lze otočením ovladače nastavit cílovou teplotu sondy tak, jak je uvedeno výše. Stiskem  nebo  potvrdíte a znovu spustíte cyklus tepelné úpravy.

Upozornění: V průběhu cyklu tepelné úpravy s použitím sondy do masa lze otočením ovladače změnit cílovou teplotu sondy. Stiskem  nastavíte teplotu trouby. Teploměr lze vložit kdykoli, a to i v průběhu cyklu tepelné úpravy. V takovém případě je nutno znovu nastavit parametry tepelné úpravy.

Je-li teploměr do masa s určitou funkcí nekompatibilní, vypne trouba cyklus tepelné úpravy a zazní výstražné zvukové znamení. V takovém případě odpojte teploměr do masa nebo stiskem nastavte jinou funkci. Funkce odložený start a předehřívání nejsou kompatibilní s použitím teploměru do masa.

. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte <<<.



Stejným postupem klávesnici odemknete.

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

POZNÁMKY

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

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		–	170	30–50	
		Ano	160	30–50	
		Ano	160	30–50	 
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		–	160–200	30–85	
		Ano	160–200	35–90	 
Sušenky / drobné cukroví		–	160–170	20–40	
		Ano	150–160	20–40	
		Ano	150–160	20–40	 
		Ano	135	50–90	   
Tarts (Linecké koláče)		Ano	170	50–80	   
Choux buns (Odpalované pečivo)		–	180–200	30–40	
		Ano	180–190	35–45	 
		Ano	180–190	35–45*	  
Pusinky		Ano	90	110–150	
		Ano	90	130–150	 
		Ano	90	140–160*	  
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7–12	
		Ano	220–240	20–40	 
		Ano	220–240	25–50*	  
		Ano	210	40–60	   
Bochník chleba 0,5 kg		–	180–220	50–70	
Malý chléb		–	180–220	30–50	
Chléb		Ano	180–220	30–60	 
Mražená pizza		Ano	250	10–15	
		Ano	250	10–20	 
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–60	
		Ano	180–190	45–60	 
		Ano	180–190	45–70*	  

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

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Pečivo z listového těsta)		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180-190	20–40	4 1
		Ano	180-190	20–40*	5 3 1
Lasagne/nákypy		–	190–200	40 - 80	3
Zapečené těstoviny / cannelloni		–	190–200	25 - 60	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		–	190–200	60–90	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		–	200–230	50–80 **	3
Husa/krocan 3 kg		–	190–200	90–150	2
Pečená ryba / v papiloté (filety, vcelku)		Ano	180-200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180-200	50–60	2
Toast (Topinky/toasty)		–	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé / řízký		–	2 (střední)	20–30***	4 3
Klobásy/kebaby/Spare ribs (žebírka)/ hamburgery		Ano	200–220	15–30***	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70**	2 1
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		–	2 (střední)	35 - 50**	3
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90**	3
Pečené brambory		Ano	200–220	35–55**	3
Zapékaná zelenina		Ano	200–220	10–25	3
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120*	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)		Ano	190	40–120*	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–120*	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–120*	4 1
Ryby a Vegetables (zelenina)		Ano	180	30–50	4 1
Stuffed roasting joints (Nadívané maso)	ECO	–	200	80–120*	3
Naporcované maso (králíci, kuřecí, jehněčí)	ECO	–	200	50–120*	3

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

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

*** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

FUNKCE						ECO	
	Konvenční	Gril	Turbo gril	Horký vzduch	Tradič. pečení	ECO	Horkovzduš. smaž.
AUTOMATICKÉ FUNKCE							
	Duž. maso a zelenina	Maso	Chléb	Funkce pizzy	Cukroví		
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody		

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
ZMRAŽENÉ JÍDLO	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30	 4	 2
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20	 4	 2
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20	 4	 2
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20	 4	 2
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	 4	 2
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	 4	 2
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	 4	 2
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40	 4	 2
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50	 4	 2
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50	 4	 2
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25	 4	 2

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

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



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

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

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

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

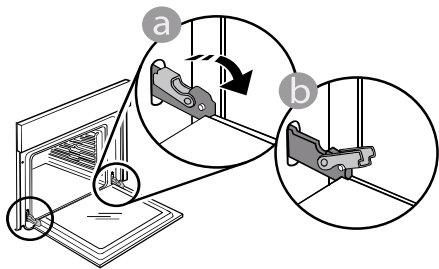
- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

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

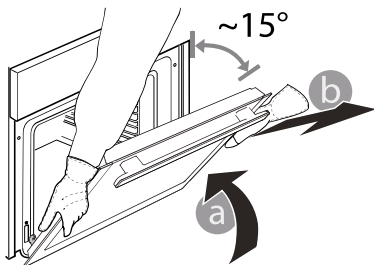
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

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



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

- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění.

- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

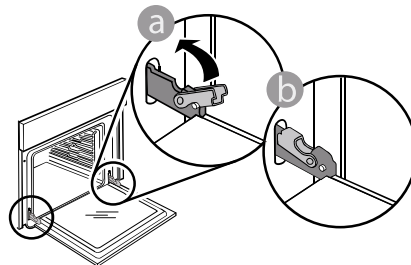
- Pokud se po cyklu pečení objeví zbytky vody, vysušte spodní profil pod dvířky trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

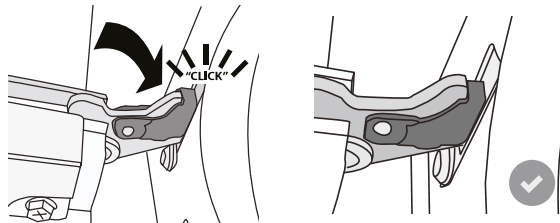
Okamžitě po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí. Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí. Plech Horkovzduš.smaž.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

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

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



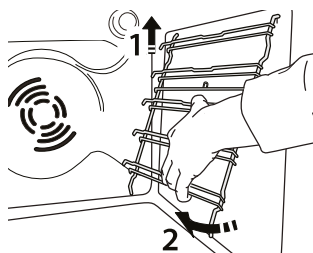
Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



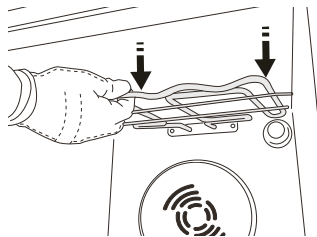
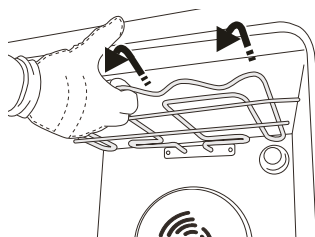
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

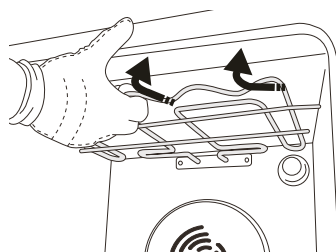
1. Odstraňte boční vodící mřížky.



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



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



VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

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

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. (Nařízení ES 244/2009) Žárovky jsou k dispozici v našem

servisním středisku.

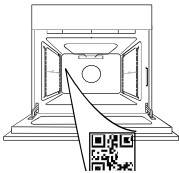
Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.



400020022358

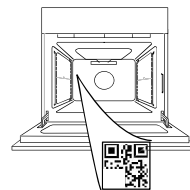
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

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

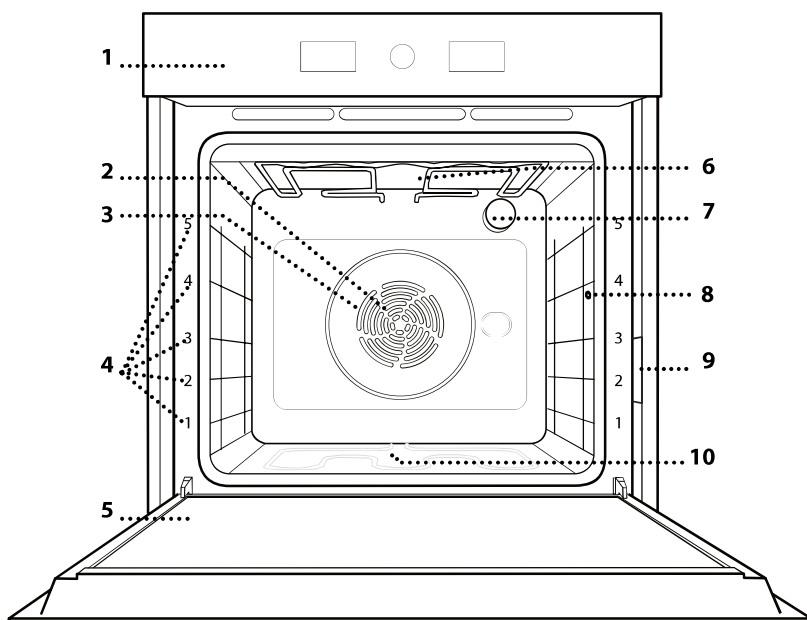


Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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



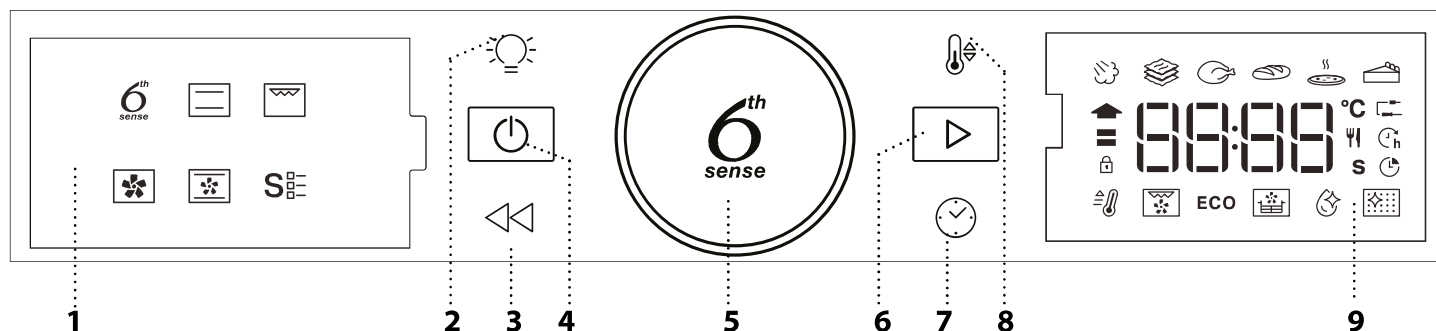
PRODUKTBEKRIVELSE



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

* Kun tilgængelig i visse modeller

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LYS

Til tænding/slukning af lampen.

3. TILBAGE

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

4. ON/OFF

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

5. DREJEKNAP / 6TH SENSE KNAK

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

6. START

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

7. KLOKESLÆT

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

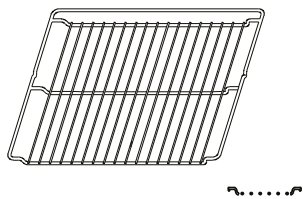
8. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

9. HØJRE DISPLAY

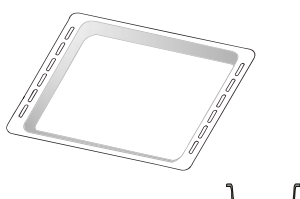
TILBEHØR

RIST



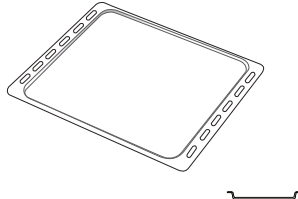
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegej.

DRYPBAKKE



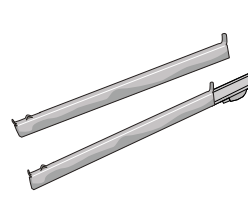
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



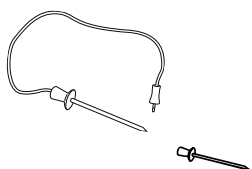
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



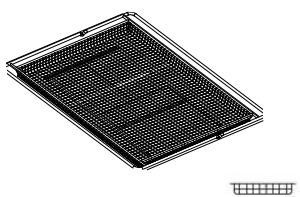
Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

KØDSONDE *



Til nøjagtig måling af madvarens kerntemperatur under tilberedningen.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



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

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

Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

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

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

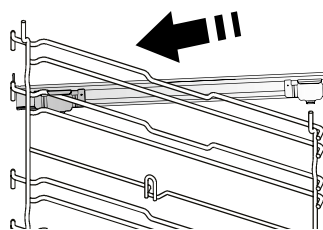
AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

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

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

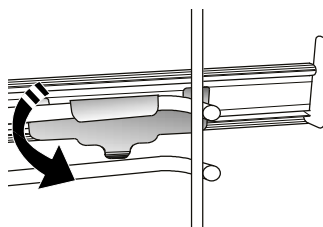
MONTERING AF GLIDESKINNER

(AFHÆNGIGT AF MODEL)



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

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



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

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

FUNKTIONER

6TH SENSE

De tillader et automatisk valg af tilberedningsmetode og det bedste temperaturområde for alle fødevarer (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i tilberedningstabellen, for at få det bedste ud af denne funktion.

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

Bemærk: Den anbefalede vandmængde overstiger rumfanget i ovnrummets prægning, men ovnens bund er designet til at håndtere det anbefalede vandoverskud effektivt.

-  **GRYDERET**
Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.
-  **KØD**
Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød.
-  **BRØD**
Denne funktion foreslår automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.
-  **PIZZA**
Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på en restaurant.
Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og leverer en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn brunning.
Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter.
Kontakt serviceafdelingen eller www.whirlpool.eu for at bestille eller indhente oplysninger.

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

OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser,

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

VARMLUFT

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

OVER/UNDERV.

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

SPECIALFUNKTIONER

-  **HURTIG FORVARMNING**
Til hurtig forvarmning af ovnen.
-  **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 500 ml drikkevand.
- ECO ØKO-CYKLUS ***
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO-cyklus vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
-  **LUFTSTEGNING/VARMLUFTSTEGNING**
Med den dedikerede friturebakke (som følger med nogle modeller) kan du tilberede pommes frites, kyllingenuggets og meget mere med mindre olie, og resultatet bliver dejligt sprødt. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. Anbring maden i bradepanden til Tilberedning i et enkelt lag og følg anvisningerne i Luftstegning-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Som alternativ kan denne funktion bruges til at få gode stegeresultater for kød og fjerkræ, kartofler og grøntsager i henhold til anbefalingen i tilberedningstabellen. Disse opskrifter kan tilberedes på en almindelig bageplade.
-  **SMART CLEAN**
Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.
-  **PYROLYSE**
Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved

hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler, at bruge den fulde cyklus for at opnå den bedste rengøringsydelse.

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

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

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



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



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

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

Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

2. INDSTILLINGER

Om nødvendigt, kan du ændre standardenheden for mærkestrømmen (16 A).



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

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

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

3. VARM OVNE

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

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

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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



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



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

2. INDSTIL FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU



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

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



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

VARIGHED



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

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

programmere en udskudt start.

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

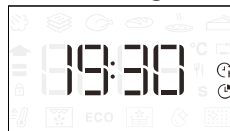
INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDET START

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



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

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



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

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

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

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

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

4. FORVARME

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



Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.



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

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

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

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

5. ENDT TILBEREDNING

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



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

. SPECIELLE FUNKTIONER

AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen.

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

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningsscyklussen.

For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes. Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen. Tag adgang til specialfunktionerne  og drej på knappen, for at vælge  i menuen. Tryk herefter på , for at bekræfte.

Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller tryk på , for at indstille sluttid/udskudt start. Ovnen vil starte rengøringscyklussen og lågen låses automatisk.

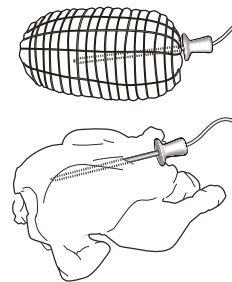
Ovnens låge kan ikke åbnes, når pyrolyserengøringen er i gang: Den forbliver låst, indtil temperaturen har nået et acceptabelt niveau. Udluft rummet under og efter en pyrolysecyklus.

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles.

. BRUG AF KØDSONDEN (HVIS DEN ER TILSTEDE)

Den medfølgende kødtermometer gør det muligt

at måle den nøjagtige indre temperatur i maden under tilberedning. Kødsonden er kun tilladt i nogle tilberedningsfunktioner (konventionel, forceret luft, konventionsbagning, turbogrill, 6th Sense Meat).



Det er meget vigtigt at placere sonden nøjagtigt for at opnå perfekte tilberedningsresultater. Sæt sonden helt ind i den kødfuldeste del af kødet, undgå ben og fede dele. For fjerkræ skal sonden indsættes sideværts, midt på brystet, og pas på at spidsen ikke ender i en hul del. Hvis der er tale om kød med meget uregelmæssig tykkelse, skal du

kontrollere, at det er tilberedt korrekt, før du tager det ud af ovnen. Tilslut enden af sonden i hullet placeret på højre væg af ovnrummet.

Når kødtermometeret er sat i ovnrummet, lyder en summer, og displayet viser ikon og måltemperatur. Hvis kødtermometeret er tilsluttet under valget af en funktion, skifter displayet til standardmåltemperaturen for kødtermometeret.



Tryk på  for at starte indstillingerne. Drej knappen for at indstille kødtermometerets måltemperatur. Tryk på  for at bekræfte.



Tryk på  eller  for at bekræfte og starte tilberedningscyklussen.

Under tilberedningscyklussen viser displayet kødtermometerets måltemperatur. Når kødet når den indstillede temperatur, stopper tilberedningscyklussen, og displayet viser "End". For at genstarte tilberedningscyklussen fra "Afslut", ved at dreje knappen er det muligt at justere kødtermometertemperaturen som angivet ovenfor. Tryk på  eller  for at bekræfte og genstarte tilberedningscyklussen.

Bemærk venligst: under tilberedningscyklus med kødtermometer er det muligt at dreje på knappen for at ændre kødtermometertemperaturen. Tryk på  for at justere ovnrummets temperatur. Kødtermometeret kan indsættes når som helst, også under en tilberedningscyklus. I dette tilfælde er det nødvendigt at nulstille tilberedningsfunktionens parametre.

Hvis kødtermometeret er inkompatibelt med en funktion, slukker ovnen tilberedningscyklussen og afspiller en alarmlyd. I dette tilfælde skal du frakoble kødtermometeret eller trykke på  for at indstille en anden funktion. Start forsinket og forvarmningsfasen er ikke kompatibel med kødsonden.

. TRYK ✓ BRUNE

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



Gentag proceduren for at låse tastaturet op.

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

. BEMÆRKNINGER

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

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

KØD

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

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

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

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

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

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

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

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

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

HÆVNING

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

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Småkager / Mindre kager		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Tærter		Ja	170	50 - 80	5 4 3 1
Vandbakkelse		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1
Formbrød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Brød		-	180 - 220	30 - 50	3
Brød		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

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

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Postejer		-	190 - 200	40 - 80	3
Pastaretter i ovn / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kylling, kanin, and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylde grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30***	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/ hamburger		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rød oksesteg 1 kg		-	2 (mellem)	35 - 50**	3
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90**	3
Steg kartofler		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Grønsagsgratin		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50	4 1
Farserede stege		-	200	80 - 120*	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 120*	3

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

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

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

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



LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL

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

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

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



DAMP+ TILBEREDNINGSTABEL

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

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

TILBEHØR			
	Bradepande til Luftstegning	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug ikke damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

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

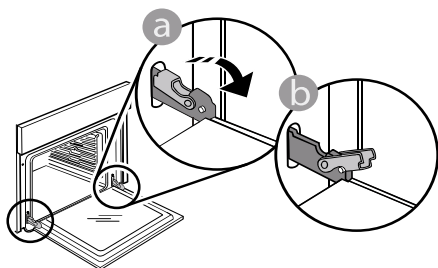
- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.
- Tør bundprofilen under ovnlågen, hvis der er rester af vand til stede efter en tilberedningscyklus.

TILBEHØR

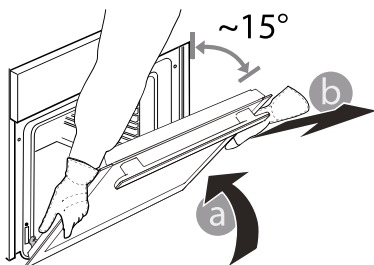
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp. Rengør ikke fødevaretermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Airfry-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

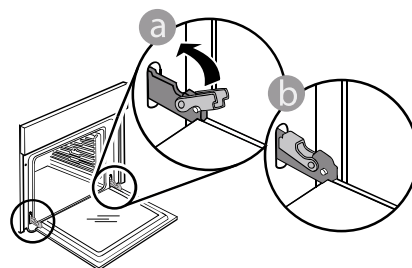


2. Luk lågen så meget som muligt. Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

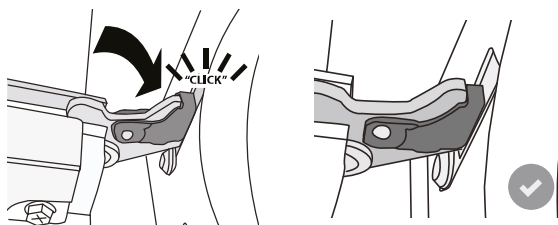


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

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



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

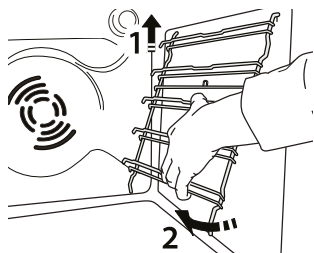


5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

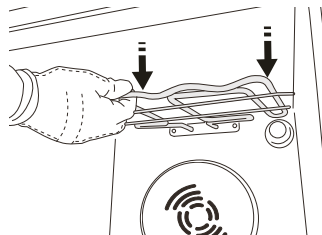
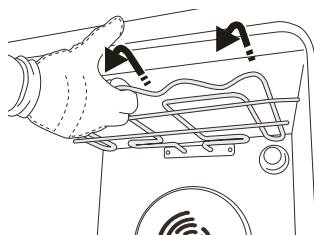
SÆNK VARMEELEMENTET

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

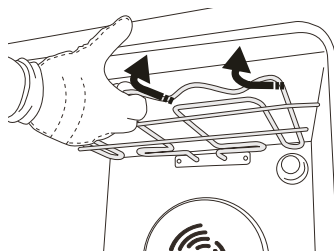
1. Fjern sideskinnerne.



2. Træk varmeelementet en smule udad og sænk det.



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



UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

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

3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

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

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

Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du

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

FEJLFINDING

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

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produceret under licens.

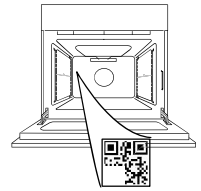


DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an.

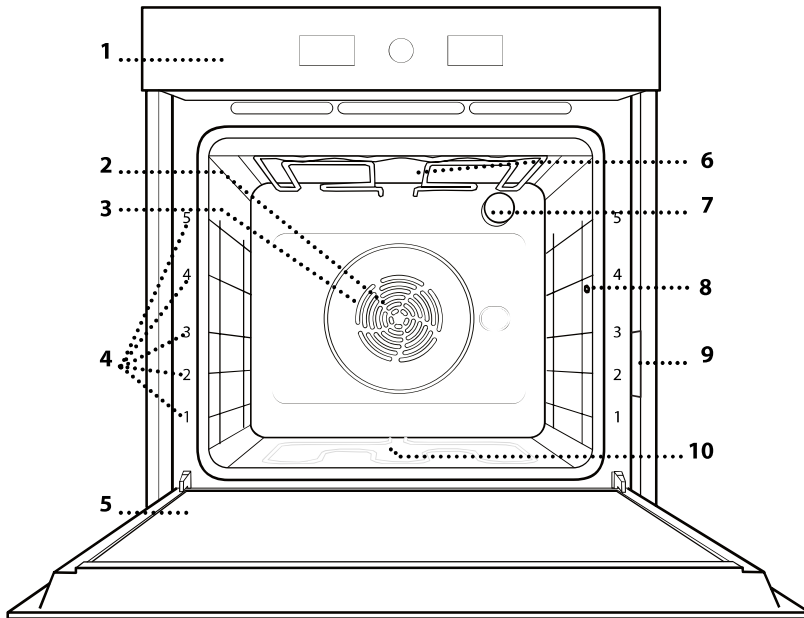


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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



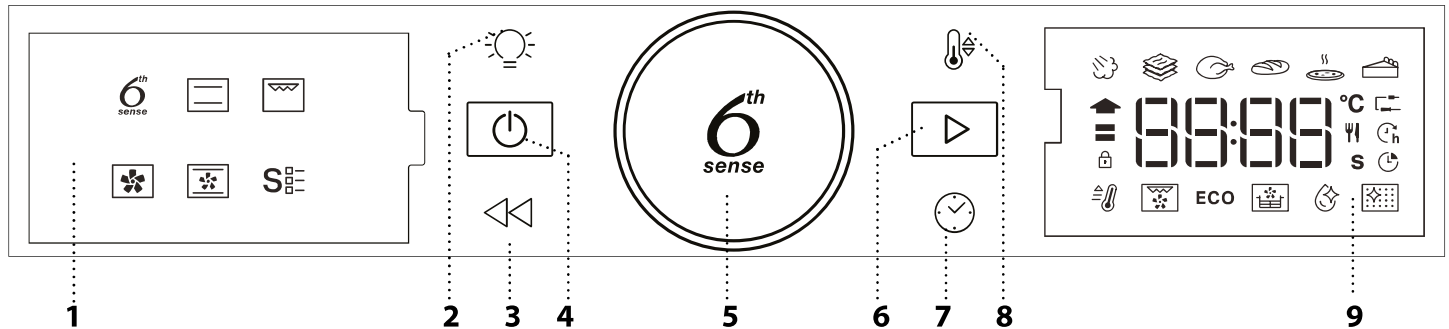
PRODUKTBESCHREIBUNG



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

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. LICHT

Zum Ein-/Aus-switchen der Lampe.

3. ZURÜCK

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

4. EIN/AUS

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

5. DREHKNOPF/6TH SENSE-KNOPF

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

6. START

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

7. ZEIT

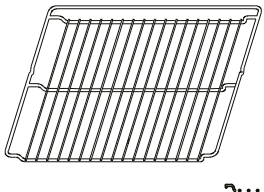
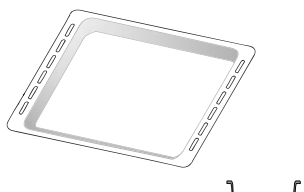
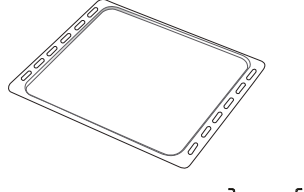
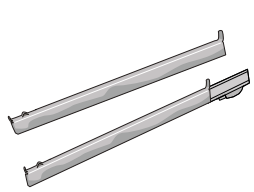
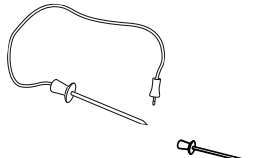
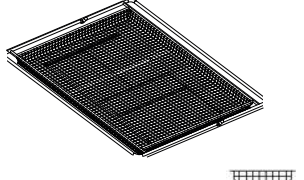
Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖR

ROST 	FETTPFANNE 	BACKBLECH * 	BACKAUSZÜGE * 
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.	Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.	Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.	Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.
KERNTEMP FÜHLER* 	LUFTBRATEN-BLECH * 	Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. * Nur für bestimmte Modelle erhältlich	
Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens.	Zum Garen von Lebensmitteln mit der Luftbraten-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.		

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

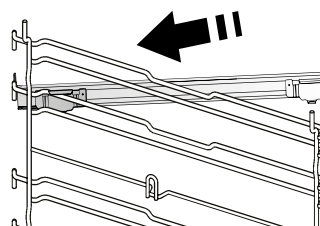
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

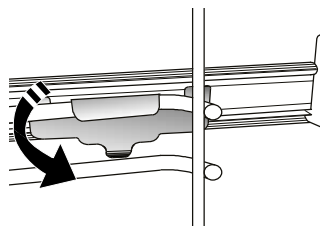
• Zum Entfernen der Seitengitter, diese anheben und die unteren Teile aus ihren Sitzen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

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

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)



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



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

wiederholen.

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

FUNKTIONEN

6th SENSE

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

- **DAMPF+**

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

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

- **CASSEROLE (AUFLAUF)**

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

- **FLEISCH**

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

- **BROT**

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

- **PIZZA**

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

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

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

- **BACKWAREN/TORTEN**

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

OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

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



HEISSLUFT

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



UMLUFT

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



BESONDERE FUNKTIONEN

- **SCHNELLES VORHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

- **TURBO GRILL**

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

- **ECO ECO-PROGRAMM ***

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

- **AIR FRY/ LUFTBRATEN**

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

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

- **SMART CLEAN**

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



- **PYROLYSE**

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

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

ERSTER GEBRAUCH

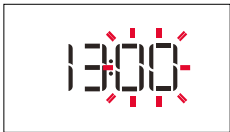
1. ZEIT EINSTELLEN

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



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den

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



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den

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

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

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

2. EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können Sie den Standard-Nennstrom (16 A) ändern.



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

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

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

3. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



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



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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL



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

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



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

DAUER



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

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

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

EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



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

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



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

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

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

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

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

4. VORHEIZEN

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



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



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

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

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

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

5. ENDE DES GARVORGANGS

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



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

. SONDERFUNKTIONEN

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE)

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

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

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

Die Sonderfunktionen S aufrufen und den Knopf zur Auswahl aus dem Menü drehen, dann zur

Bestätigung drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen. Drücken Sie ▶, um den Reinigungszyklus unmittelbar zu starten oder drücken Sie , um die Abschaltzeit/Startverzögerung einzustellen.

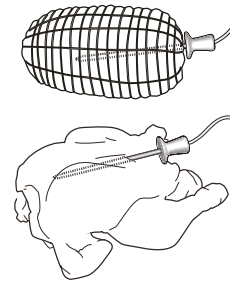
Der Ofen wird den Reinigungszyklus starten und die Tür wird sich automatisch sperren.

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

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

. BENUTZUNG DES KERNTEMP-FÜHLERS (WENN VORHANDEN)

Der mitgelieferte Kerntemperaturfühler gestattet das Messen der exakten Innentemperatur von Lebensmitteln während des Garens. Der Kerntemperaturfühler darf nur bei gewissen Garfunktionen eingesetzt werden (Ober- & Unterhitze, Heißluft, Umluft, Grill + Heißluft, 6th Sense Fleisch).



Es ist äußerst wichtig, den Fühler korrekt zu positionieren, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Den Kerntemperaturfühler vollständig in den fleischigsten Teil des Fleisches einführen, dabei Knochen und fettige Stellen vermeiden. Für Geflügel muss der Kerntemperaturfühler seitlich in die Mitte der Brust eingeführt werden. Dabei ist sicherzustellen, dass die

Spitze nicht in einem Hohlraum steckt. Prüfen Sie im Fall von Fleisch mit sehr unregelmäßiger Dicke, ob dieses korrekt gegart wurde, bevor es dem Gerät entnommen wird. Schließen Sie das Ende des Fühlers in der Öffnung an der rechten Wand des Backofinnenraums an.

Wenn der Kerntemperaturfühler an den Backofinnenraum angesteckt wird, ertönt ein Summer und das Display zeigt das Symbol und die Zieltemperatur. Wenn der Kerntemperaturfühler während der Auswahl einer Funktion eingesteckt wird, wechselt das Display zur Standard-Zieltemperatur des Kerntemperaturfühlers.



Drücken Sie zum Starten des Einstellvorgangs. Drehen Sie den Knopf zum Einstellen der Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler. zur Bestätigung drücken.



Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und Starten des Garzyklus.

Während des Garzyklus zeigt das Display die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler. Wenn das Fleisch die eingestellte Zieltemperatur erreicht, wird der Garzyklus an und das Display zeigt „End“ (Ende). Zum erneuten Starten des Garzyklus ab der Anzeige „End“ ist es möglich, durch Drehen des Knopfes die Zieltemperatur für den Kerntemperaturfühler wie oben angegeben einzustellen. Drücken Sie  oder  zum Bestätigen und erneuten Starten des Garzyklus.

Bitte beachten: Während des Garzyklus mit dem Kerntemperaturfühler können Sie den Knopf drehen, um die Zieltemperatur für den Kernfühler zu ändern. Drücken Sie  zum Einstellen der Backofentemperatur. Sie können den Kerntemperaturfühler jederzeit einstecken, auch während eines Garzyklus. In diesem Fall müssen Sie die Parameter der Garfunktion erneut einstellen.

Wenn der Kerntemperaturfühler mit einer Funktion nicht kompatibel ist, schaltet der Backofen den Garzyklus ab und lässt einen Warnsummer ertönen. Stecken Sie in diesem Fall den Kerntemperaturfühler ab oder drücken Sie zum Einstellen einer anderen Funktion. Startvorwahl und Vorheizphase sind mit dem Kerntemperaturfühler nicht kompatibel.

. TASTENSPERRE

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



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

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

. HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Zyklus ist mit einem etwas höheren Kühlgebläsegeräusch zu rechnen.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

FLEIS

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

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

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

DESSERT

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

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

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

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

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

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

AUFGEHEN

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

GARTABELLE

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

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

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

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

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

*** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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



LUFTBRATEN-GARTABELLE

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

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

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

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

DAMPF+ GARTABELLE

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

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

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

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

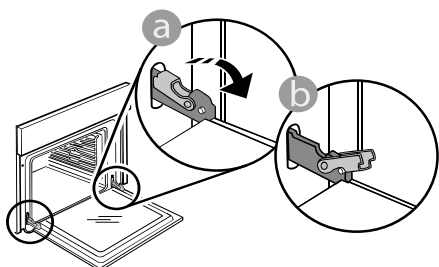
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

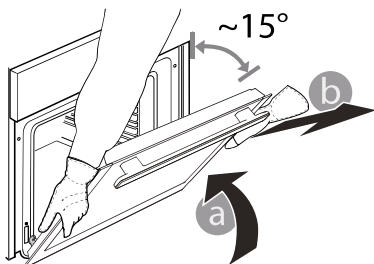
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondenswasser, das sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



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



3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen

- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.

- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

- Trocknen Sie das Bodenprofil unter der Backofentür, wenn nach einem Garvorgang Wasserrückstände vorhanden sind.

ZUBEHÖR

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

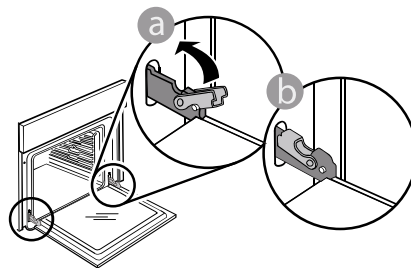
Reinigen Sie den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.

Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

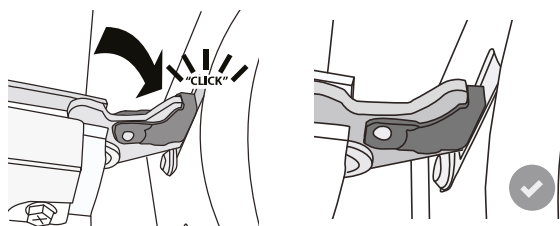
geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

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



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



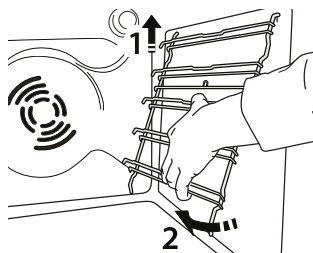
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies

nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

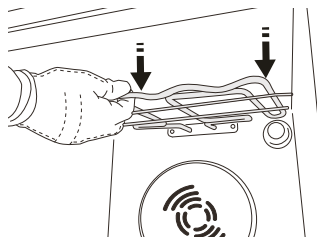
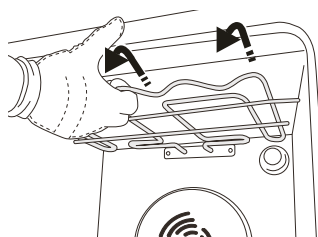
DAS OBERE HEIZELEMENT SENKEN

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

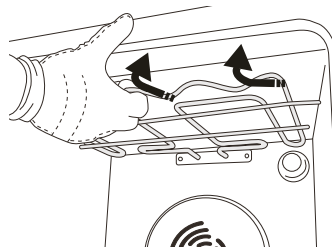
1. Die Seitengitter entfernen.



2. Das Heizelement etwas herausziehen und es senken.



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



AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

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

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

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

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

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

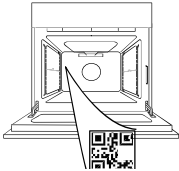
Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt	Kerntemperaturfühler ist nicht richtig angeschlossen	Prüfen Sie den Anschluss des Kerntemperaturfühlers

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



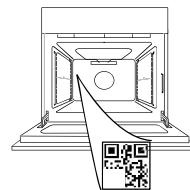
®/TM/© 2025 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.





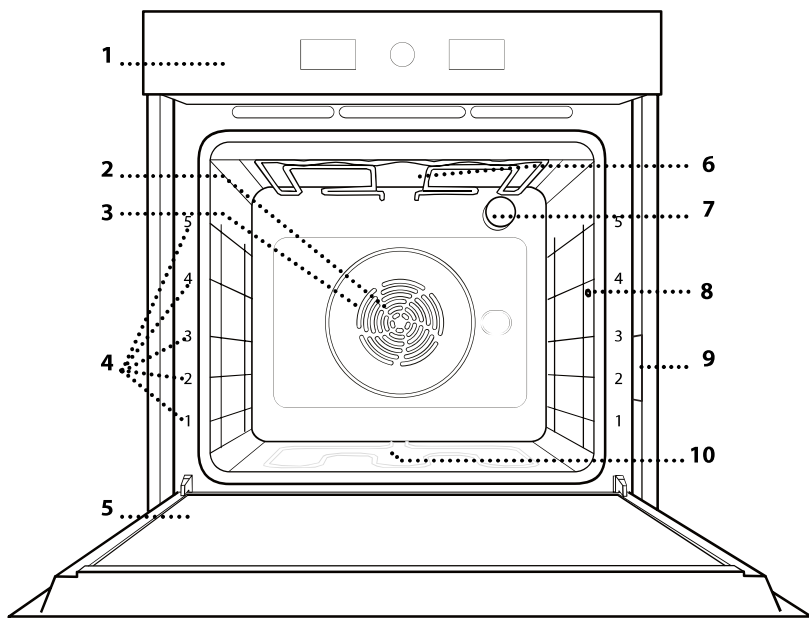
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, καταχωρίστε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



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

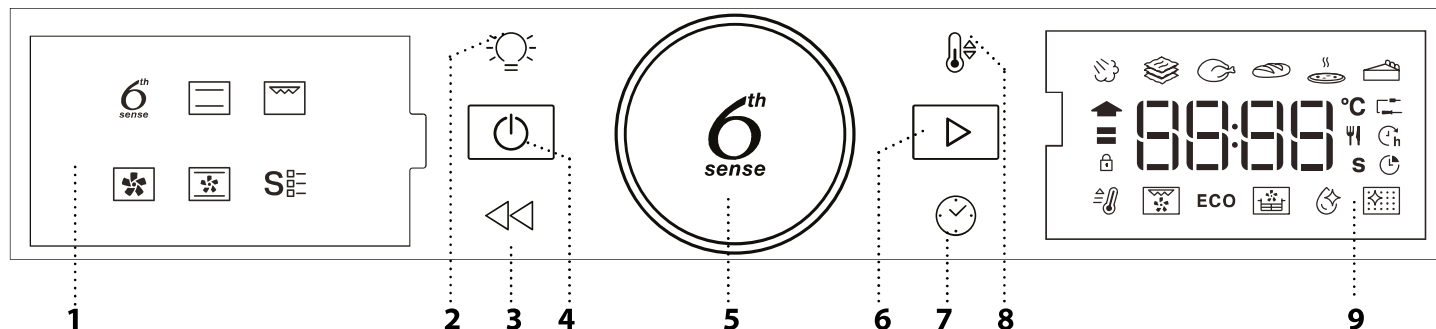
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ

2. ΦΩΣ

Για άναμμα/σβήσιμο της λάμπας.

3. ΠΙΣΩ

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

4. ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ

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

5. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ / ΚΟΥΜΠΙ 6TH SENSE

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

6. ΕΝΑΡΞΗ

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

7. ΧΡΟΝΟΣ

Για ρύθμιση της ώρας και για ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

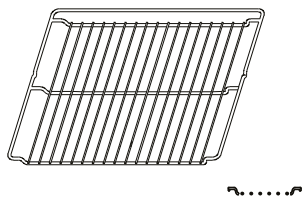
8. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.

9. ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ

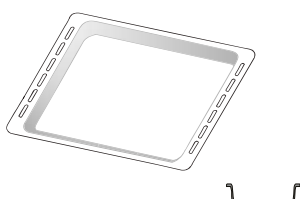
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



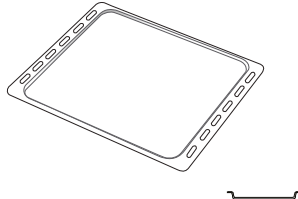
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



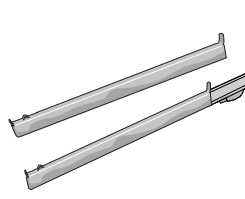
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



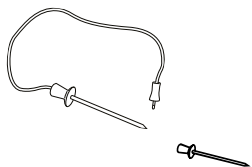
Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



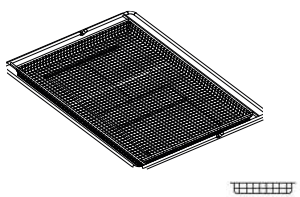
Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΘΕΡΜ ΚΡΕΑΤΟΣ*



Για να μετράτε την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το μαγείρεμα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ*



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

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά. για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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

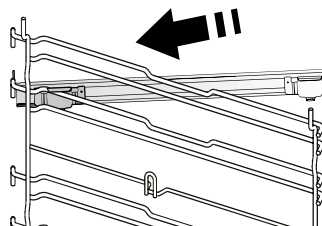
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

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

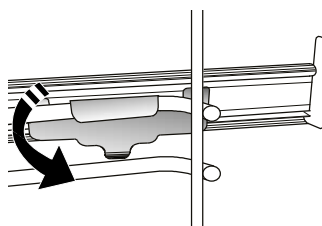
• Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ)



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

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



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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

6th SENSE

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

• ΑΤΜΟΣ+

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

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

• CASSEROLE (ΤΗΣ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ)

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

• ΚΡΕΑΣ

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

• ΨΩΜΙ

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

• ΠΙΤΣΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε υπέροχη σπιτική πίτσα, σε λιγότερο από 10 λεπτά, όπως σε ένα εστιατόριο.

Ο ειδικός κύκλος μαγειρέματος λειτουργεί σε επίπεδο θερμοκρασίας άνω των 300 βαθμών Κελσίου, παρέχοντας πίτσα μαλακή στο εσωτερικό, τραγανή στις άκρες και με τέλεια ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.

Συνδυάζοντας αυτή τη λειτουργία με το αξεσουάρ Pizza Stone WPro και προθερμαίνοντας για 30 λεπτά, μπορείτε να ψήσετε μια πίτσα σε 5-8 λεπτά.

Για παραγγελίες και πληροφορίες επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu.

• ΓΛΥΚΑ

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

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΓΚΡΙΛ

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

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

S₆[±] ΕΙΔ. ΛΕΙΤΟΥΡΓ.

• ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜ.

Για τη γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.

• ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

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

• ECO ΚΥΚΛΟΣ ECO

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

• ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ/ΨΗΤΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

Η χρήση ειδικού δίσκου για τηγάνισμα στον αέρα (παρέχεται σε ορισμένα μοντέλα) σας επιτρέπει να μαγειρεύετε τηγανητές πατάτες, κοτομπουκιές και άλλα με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να είναι ευχάριστα τραγανά. Οι αντιστάσεις λειτουργούν κυκλικά για να θερμάνουν σωστά τον φούρνο, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα.

Τοποθετήστε το φαγητό στον δίσκο τηγανίσματος με αέρα σε μία στρώση και ακολουθήστε τις οδηγίες του Πίνακα τηγανίσματος με αέρα για καλύτερες επιδόσεις.

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

• 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. Ρίξτε

200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.

• ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας. Υπάρχουν διαθέσιμοι δύο κύκλοι αυτοκαθαρισμού: Ένας πλήρης κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ) και ένας πιο σύντομος κύκλος (ΠΥΡΟΛΥΣΗ ECO). Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ολόκληρο τον κύκλο για να έχετε την καλύτερη απόδοση καθαρισμού.

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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΩΡΑ

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



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

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



Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Γυρίστε

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

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

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

2. ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Εάν απαιτείται, μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο ονομαστικό ρεύμα (16 A).



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

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

Σημείωση: Για να αλλάξετε το ονομαστικό ρεύμα σε μεταγενέστερο σημείο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον πέντε δευτερόλεπτα ενώ ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος και επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Όταν ο φούρνος είναι σβηστός, εμφανίζεται μόνο η ώρα

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



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



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

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΕΠΙΠΕΔΟ GRILL



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

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



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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ



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

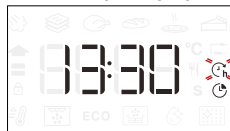
ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στη συνέχεια πατήστε το  για επιβεβαίωση.

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

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

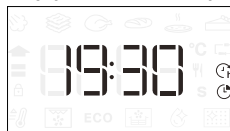
ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ)

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



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

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



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

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

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

3. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

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

είναι ενεργή.

4. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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



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



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

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

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

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης.

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

5. ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



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

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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

Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης.

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

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων,

βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την πυρολυτική λειτουργία. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Αποκτήστε πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες  και περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε  από το μενού και μετά πατήστε  για επιβεβαίωση.

Καθαρίστε την πόρτα και αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα όπως σας ζητείται, στη συνέχεια κλείστε την πόρτα και πιάστε  για να ξεκινήσει αμέσως ο κύκλος καθαρισμού ή πιάστε  για να ορίσετε την ώρα λήξης/καθυστερημένη έναρξη.

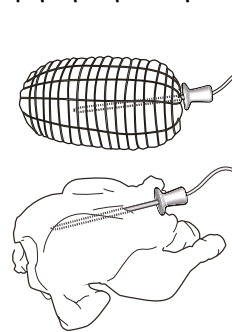
Ο φούρνος θα ξεκινήσει τον κύκλο καθαρισμού και η πόρτα θα ασφαλίσει αυτόματα.

Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση: Παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία επανέλθει σε αποδεκτό επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

Σημείωση: Η διάρκεια και η θερμοκρασία του κύκλου καθαρισμού δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

Ο παρεχόμενος αισθητήρας κρέατος επιτρέπει να μετρηθεί η ακριβής θερμοκρασία των τροφίμων κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. Η χρήση του αισθητήρα κρέατος επιτρέπεται μόνο για ορισμένες λειτουργίες ψησίματος (συμβατικό, εξαναγκασμένος αέρας, ψήσιμο με αέρα, γκριλ τούρμπο, 6th Sense κρέας).



Είναι πολύ σημαντικό να τοποθετήσετε τον αισθητήρα με ακρίβεια προκειμένου να έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα. Εισαγάγετε τον αισθητήρα πλήρως μέσα στο πιο ψαχνό μέρος του κρέατος, αποφεύγοντας κόκαλα και λιπώδη μέρη. Για πουλερικά, πρέπει να εισάγετε τον αισθητήρα πλαγίως, στη μέση του στήθους, φροντίζοντας η μύτη του

αισθητήρα να μην καταλήξει σε κοίλο μέρος. Σε περίπτωση κρέατος με πολύ ανομοιόμορφο πάχος, ελέγξτε ότι έχει μαγειρευτεί σωστά πριν το αφαιρέσετε από το φούρνο. Συνδέστε το άκρο του αισθητήρα στην οπή που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα του θαλάμου φούρνου.

Όταν τοποθετηθεί ο αισθητήρας κρέατος στο φούρνο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο και η θερμοκρασία στόχος. Αν ο αισθητήρας κρέατος τοποθετηθεί κατά τη διάρκεια επιλογής μιας λειτουργίας, η οθόνη αλλάζει στην προεπιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος.



Πιέστε  για έναρξη των ρυθμίσεων. Στρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε τον αισθητήρα κρέατος στη στοχευόμενη θερμοκρασία. Πιέστε  για επιβεβαίωση.



Πιέστε  ή  για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος. Όταν το κρέας φτάνει την επιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία, ο κύκλος μαγειρέματος σταματάει και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος). Για επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος, από το "End", στρέφοντας τον επιλογέα μπορείτε να ρυθμίσετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος με τον τρόπο που υποδεικνύεται πιο πάνω. Πιέστε  ή  για επιβεβαίωση και επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος.

Σημείωση: κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος με τον αισθητήρα κρέατος, μπορείτε να στρέψετε τον επιλογέα για να αλλάξετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος. Πιέστε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου. Ο αισθητήρας κρέατος μπορεί να τοποθετηθεί οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να επαναρυθμίσετε τις παραμέτρους της λειτουργίας μαγειρέματος.

Αν ο αισθητήρας κρέατος δεν είναι συμβατός με αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος απενεργοποιεί (off) τον κύκλο μαγειρέματος και εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα. Σε αυτήν την περίπτωση, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος ή πιέστε για να επιλέξετε μια άλλη λειτουργία. Οι φάσεις έναρξης καθυστέρησης και προθέρμανσης δεν είναι συμβατές με τον αισθητήρα κρέατος.

• ΚΛΕΙΔ.ΠΛΗΚΤΡΩΝ

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



Επαναλάβετε για να ξεκλειδώσετε το πληκτρολόγιο.

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

• ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου

με αλουμινόχαρτο.

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

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

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

ΚΡΕΑΣ

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

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

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

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

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

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

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

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

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

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ με ζύμη που φουσκώνει/αφράτα κέικ		—	170	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	2
		Ναι	160	30 - 50	4 1
Πίτες με γέμιση (ταιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		—	160 – 200	30 - 85	3
		Ναι	160 – 200	35 - 90	4 1
Μπισκότα / Μικρά κέικ		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4
		Ναι	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ναι	135	50 - 90	5 4 3 1
Τάρτα		Ναι	170	50 - 80	5 4 3 1
Σουδάκια		—	180 - 200	30 - 40	3
		Ναι	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ναι	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	110 - 150	3
		Ναι	90	130 - 150	4 1
		Ναι	90	140 - 160*	5 3 1
Πίτσα (λεπτή, χοντρή, φοκάτσια)		Ναι	310	7-12	2
		Ναι	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ναι	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ναι	210	40 - 60	5 4 3 1
Φρατζόλα ψωμί 0,5 κιλό		—	180 - 220	50 - 70	2
Μικρό ψωμί		-	180 - 220	30 - 50	3
Ψωμί		Ναι	180 - 220	30 - 60	4 1
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 15	2
		Ναι	250	10 - 20	4 1
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κίς)		Ναι	180 - 190	45 - 60	2
		Ναι	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ναι	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

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

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ. (Ελάχ.)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Βολοβάν / αλμυρά κράκερ με φύλλο κρούστας		Ναι	190 - 200	20 - 30	
		Ναι	180 - 190	20 - 40	 
		Ναι	180 - 190	20 - 40*	  
Λαζάνια/Φλαν		—	190 - 200	40 - 80	
Ζυμαρικά ψημένα/Κανελόνια		—	190 - 200	25 - 60	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		—	190 - 200	60 - 90	
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		—	200 - 230	50 - 80 **	
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	180 - 200	40 - 60	
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 60	
Φρυγανισμένο ψωμί		-	3 (υψηλή)	3 - 6	
Ψάρι φιλέτο/μπριζόλες		-	2 (μεσαία)	20 - 30***	 
Λουκάνικα / σουβλάκια / παϊδάκια / χάμπουργκερ		Ναι	200 - 220	15 - 30***	 
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200 - 220	55 - 70**	 
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό		-	2 (μεσαία)	35 - 50**	
Μπούτι αρνίσιο/Κότσι		-	2 (μεσαία)	60 - 90**	
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 220	35 - 55**	
Λαχανικά ογκρατέν		Ναι	200 - 220	10 - 25	
Πλήρες γεύμα: Τάρτα φρούτων (επίπεδο 5) / Λαζάνια (επίπεδο 3) / Κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	  
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / ψητά λαχανικά (επίπεδο 4) / λαζάνια (επίπεδο 2) / κομμάτια κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	190	40 - 120*	   
Λαζάνια και κρέας		Ναι	200	50 - 120*	 
Κρέας και πατάτες		Ναι	200	45 - 120*	 
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50	 
Γεμιστά κομμάτια ψητά		-	200	80 - 120*	
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		—	200	50 - 120*	

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

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

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

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



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

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

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



ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΑΤΜΟΣ+

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

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

• Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

• Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές

επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού.

• Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

• Στεγνώστε το κάτω προφίλ κάτω από την πόρτα του φούρνου εάν υπάρχουν υπολείμματα νερού μετά από έναν κύκλο μαγειρέματος.

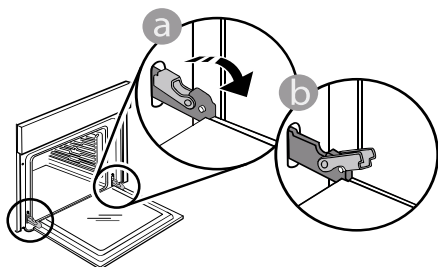
ΑΞΕΣΟΥΡΑ

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

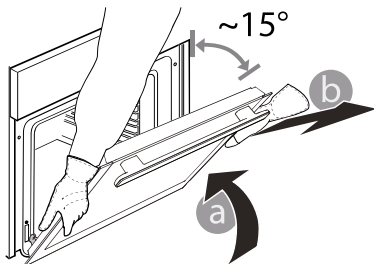
Ο δίσκος τηγανίσματος με αέρα (εάν υπάρχει) μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



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

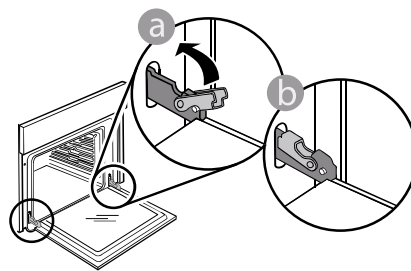


3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την

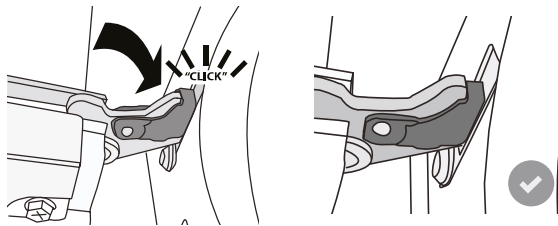
προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

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

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



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



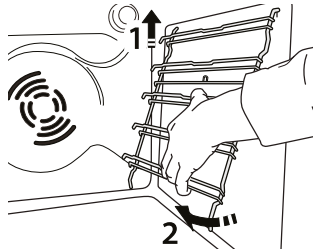
5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε

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

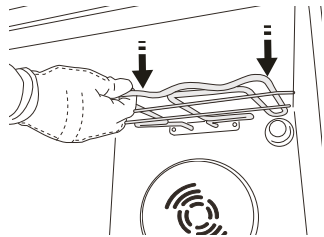
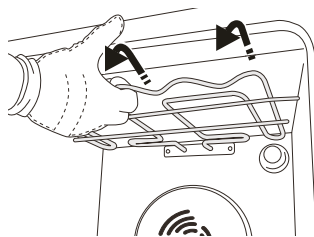
ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

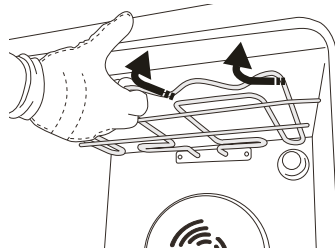
1. Αφαιρέστε τους πλαϊνούς οδηγούς του ραφιού.



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



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



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

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

3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

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

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

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

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

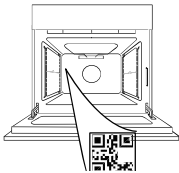
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

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

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

®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

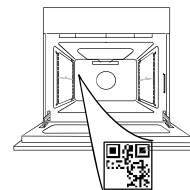


400020022358


**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO
WHIRLPOOL**

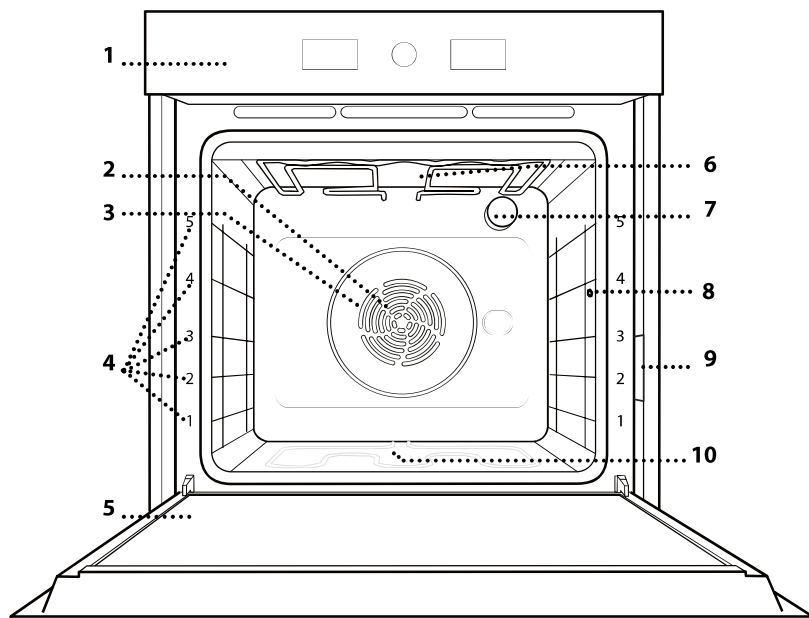
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU
APARATO PARA OBTENER MÁS
INFORMACIÓN**



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

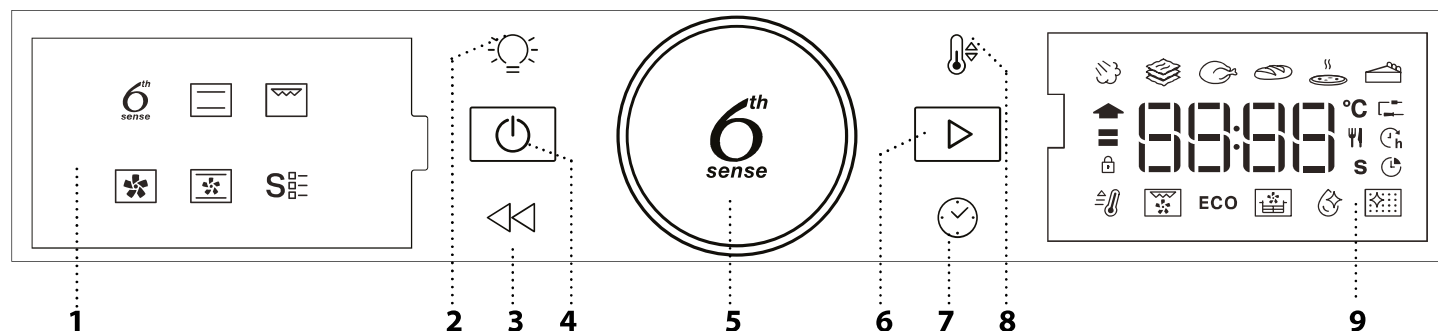
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

* Disponible solo en determinados modelos

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LUZ

Para encender/apagar la luz.

3. ATRÁS

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

4. ON/OFF

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

5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN 6TH SENSE

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

6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar ajustes o un valor programado.

7. TIEMPO

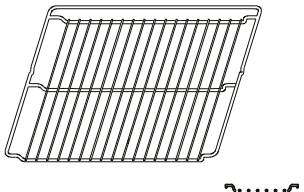
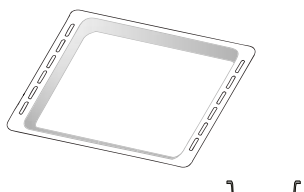
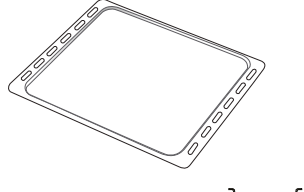
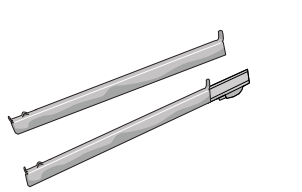
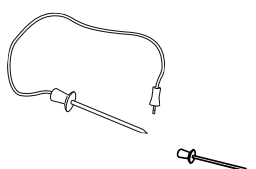
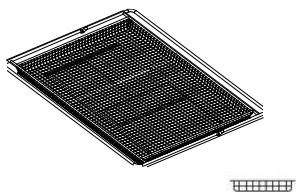
Para configurar la hora y ajustar o modificar el tiempo de cocción.

8. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

ACCESORIOS

REJILLA  Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.	GRASERA  Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.	BANDEJA PASTELERA *  Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.	GUÍAS DESLIZANTES *  Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.
SONDA DE CARNE*  Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción.	BANDEJA DE FREIDORA DE AIRE *  Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freidora de aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.	El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa. * Disponible solo en determinados modelos	

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

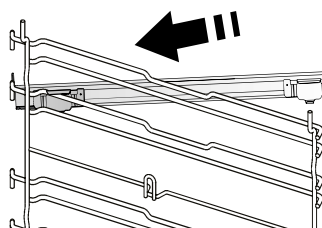
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

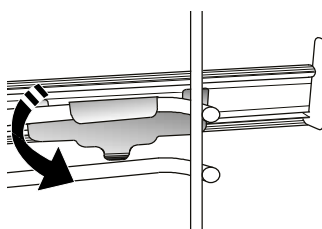
• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájeles hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)



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

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



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

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

FUNCIONES

6th SENSE

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

- **VAPOR +**

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

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

- **CAZUELA**

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

- **CARNE**

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

- **PAN**

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

- **PIZZA**

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

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

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

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

- **TARTAS DULCES**

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

- **CONVENCIONAL**

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



PARRILLA

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



AIRE FORZADO

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



HORNO DE CONVECCIÓN

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

S⁺ FUNCIONES ESPECIALES

- **FAST PREHEAT (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO)**

Para precalentar el horno rápidamente.

- **TURBO GRILL**

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

- ECO CICLO ECO ***

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

- **AIR FRY (ASADO AL AIRE LIBRE)/CONVECT ROAST (POR CONVECCIÓN)**

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

Alternativamente, esta función puede utilizarse

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

- **SMART CLEAN**

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente

cuando el horno esté frío.

- **LIMP.PIROLÍTICA**

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

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

PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear. Gire el

selector para ajustar la hora y pulse  para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el

selector para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

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

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

2. AJUSTES

Si lo desea, puede modificar la corriente nominal por defecto (16 A).



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

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

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

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

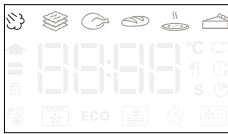
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra

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



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



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

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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

TEMPERATURA / NIVEL DE GRILL



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

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



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

DURACIÓN



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

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

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

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

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

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



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

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



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada. Pulse  o  para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse  para confirmar cuando acabe.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

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

4. PRECALENTANDO

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



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



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

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

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

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

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

5. FINAL DE COCCIÓN

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



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

FUNCIONES ESPECIALES

AUTOMATIC CLEANING PYRO / LIMPIEZA AUTOMÁTICA PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

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

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función Limp. Piro, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

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

Acceda a las funciones especiales  y gire el selector para seleccionar  del menú. Luego, pulse  para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios como se indica, luego cierre la puerta y presione  para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o presione  para ajustar la hora de finalización/inicio retardado.

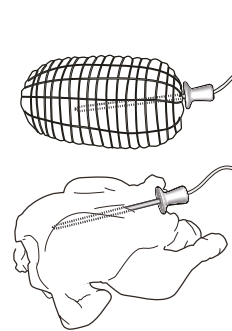
Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente. La puerta del horno no se puede abrir mientras

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

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

USO DE LA SONDA DE CARNE (SI LA HAY)

La sonda de carne incluida con el horno permite medir con exactitud la temperatura interna del alimento durante la cocción. La sonda de carne solamente se puede utilizar en algunas funciones de cocción (Convencional, Aire forzado, Horno de convección, Turbo Grill y Carne 6th Sense).



Es importante situar correctamente la sonda para obtener los mejores resultados. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa. En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca. Si la carne tiene distintos

grosos, compruebe que se ha cocinado correctamente antes de extraerlo del horno. Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno.

Una vez que la sonda de carne esté conectada a la cavidad del horno, emitirá una señal acústica y en la pantalla aparecerán el icono y la temperatura programada. Si la sonda de carne está conectada durante la selección de una función, la pantalla conmuta al valor de temperatura por defecto de la sonda de carne.



Pulse  para iniciar los ajustes. Gire el selector para programar la temperatura prevista para la sonda de carne. Pulse  para confirmar.



Pulse  o  para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

Durante el ciclo de cocción, la pantalla muestra la temperatura programada para la sonda de carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el ciclo de cocción se detiene y en la pantalla aparece la palabra «End». Se puede reanudar el ciclo de cocción desde «End» girando el selector para ajustar la temperatura prevista para la sonda de carne como se indica arriba. Pulse  o  para confirmar y reanudar el ciclo de cocción.

Nota: durante el ciclo de cocción con la sonda de carne puede girar el selector para modificar la temperatura

prevista para la sonda. Pulse  para ajustar la temperatura del interior del horno. La sonda de carne se puede introducir en cualquier momento, incluso durante el ciclo de cocción. En este caso, será necesario reprogramar los parámetros de la función de cocción.

Si la sonda de carne es incompatible con una función, el horno apagará el ciclo de cocción y emitirá un sonido de alerta. En este caso, deberá desconectar la sonda de carne o pulsar para configurar otra función. El inicio diferido y la fase de precalentado no son compatibles con la sonda de carne.

. BLOQUEO DE TECLAS

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



Vuelva a hacer esto para desbloquear las teclas.

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

. NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea ligeramente superior.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

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

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graseras con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

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

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

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

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

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

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

FERMENTACIÓN

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

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Sponge cakes (Bizcochos esponjosos)		-	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (cheesecake (tarta de queso), strudel, apple pie (tarta de manzana))		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas / Pastelitos		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sí	150 - 160	20 - 40	4
		Sí	150 - 160	20 - 40	4 1
		Sí	135	50 - 90	5 4 3 1
Tartas		Sí	170	50 - 80	5 4 3 1
Lionesas		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia) ((Fina, gruesa, focaccia))		Sí	310	7-12	2
		Sí	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sí	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Sí	210	40 - 60	5 4 3 1
Pan de molde 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panecillo		-	180 - 220	30 - 50	3
Pan		Sí	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	2
		Sí	250	10 - 20	4 1
Savoury pies (Tartas saladas) (vegetable pie (tarta de verdura), quiche)		Sí	180 - 190	45 - 60	2
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

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

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Volovanes / Puff pastry crackers (Canapés de hojaldre)		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasañas, Pasteles		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al horno, Canelones		-	190 - 200	25 - 60	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Rabbit (conejo) / Duck (pato) 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	3
Turkey (Pavo) / Goose (oca) 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tostada)		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Bistec		-	2 (Media)	20 - 30***	4 3
Sausages (Salchichas) / Kebab / Spare ribs (Costillas) / Hamburguesas		Sí	200-220	15 - 30***	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho (1 kg)		-	2 (Media)	35 - 50**	3
Pierna de cordero / Shanks (Jarretes)		-	2 (Media)	60 - 90**	3
Papas al horno		Sí	200-220	35 - 55**	3
Vegetable (Verduras) gratinadas		Sí	200-220	10 - 25	3
Menú completo: Fruit tart (Tarta de frutas) (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 3 1
Menú completo: Fruit tart (Tarta de frutas) (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / cuts of meat (trozos de carne) (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 120*	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 120*	4 1
Pescado y Vegetables (verduras)		Sí	180	30 - 50	4 1
Stuffed roasting joints (Piezas de carne rellenas asadas)	ECO	-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (Trozos de carne) (rabbit (conejo), pollo, cordero)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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

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

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

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



TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

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

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

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

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

MESA DE COCINA VAPOR+

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

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

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

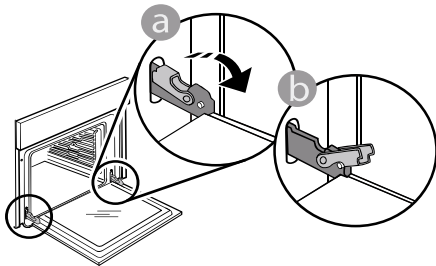
- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de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

SUPERFICIES INTERIORES

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

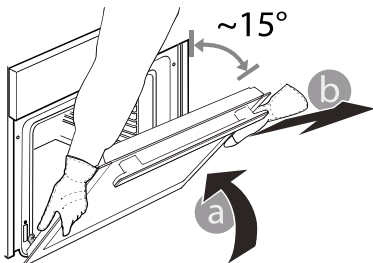
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



- 2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



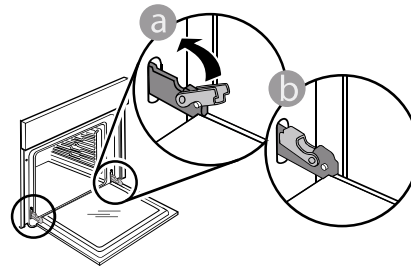
- 3.** Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.
- Seque el perfil inferior debajo de la puerta del horno si hay restos de agua después de un ciclo de cocción.

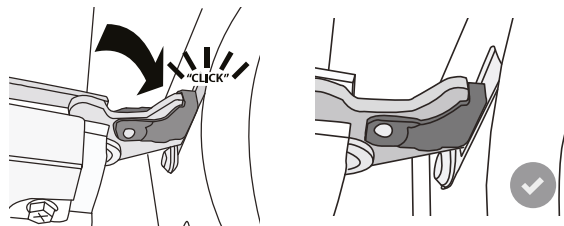
ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja. No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas. La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

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



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

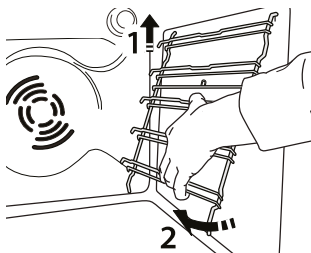


- 5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

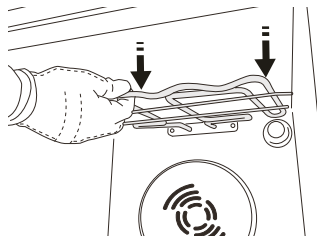
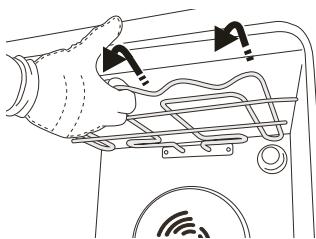
BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

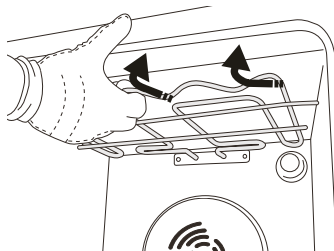
1. Extraiga las guías laterales para estantes.



2. Extraiga ligeramente la resistencia y bájela.



3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

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

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

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

están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

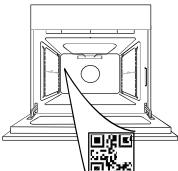
Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica.
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 se imprime en pantalla	La sonda alimentaria no está bien conectada	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria

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

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia.



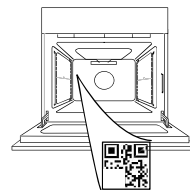


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode
aadressil www.register10.eu

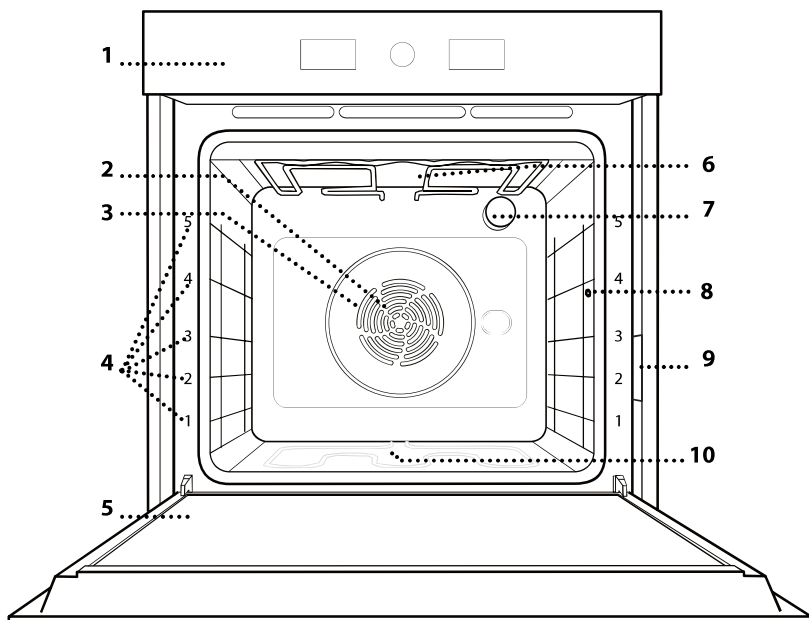


Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

LISATEABE SAAMISEKS
SKANEERIGE OMA SEADMEL
OLEV QR-KOOD



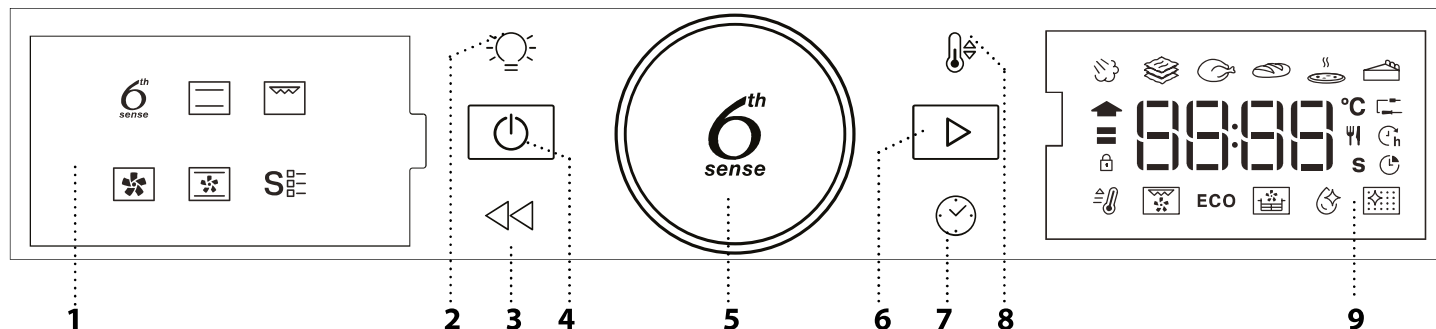
TOOTE KIRJELDUS



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

*Saadaval ainult osal mudelitest

JUHTPANEEL



1. VASAKPOOLNE NÄDIK

2. VALGUSTUS

Lambi sisse-/väljalülitamiseks.

3. TAGASI

Tagasi eelmisele lehele minekuks.
Küpsetamise ajal on seadistusi
võimalik muuta.

4. SISSE/VÄLJA

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

5. PÖÖRDNUPP / 6TH SENSE NUPP

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

6. START

Funktsioonide käivitamiseks
ja seadete või valitud väärtuse
kinnitamiseks.

7. AEG

Aja või küpsetusaja muutmiseks
või seadmiseks.

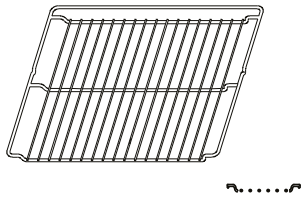
8. TEMPERATUUR

Temperatuuri seadmiseks.

9. PAREMPOOLNE NÄDIK

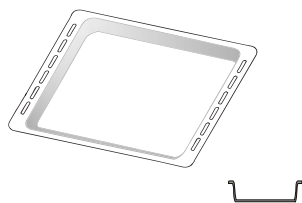
TARVIKUD

TRAATREST



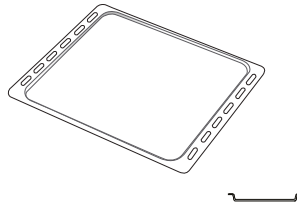
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

NÕRGUMISPANN



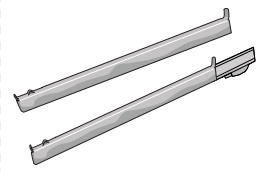
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



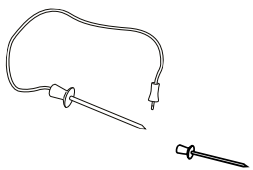
Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



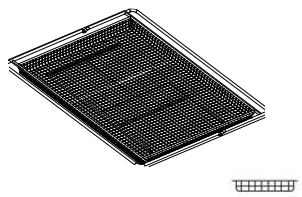
Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

LIHATERMOMEETER*



Toidu sisetemperatuuri täpseks mõõtmiseks küpsetamise ajal.

AIR FRY ALUS *



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

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

Muid tarvikuid saab osta eraldi; tellimuste ja teabe saamiseks võtke ühendust müügi järgse teenindusega.

*Saadaval ainult osal mudelitest

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riiulisiini ahju.

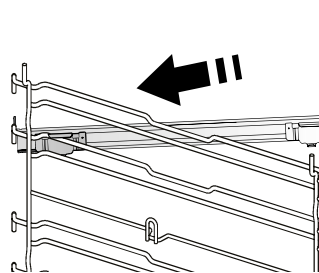
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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

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

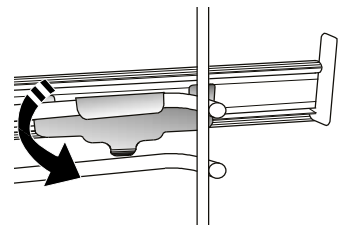
LIUGSIINIDE PAIGALDAMINE (KUI ON OLEMAS)



Eemaldage ahjust riiulisiinid ja liugsiinidelt kaitsev plast.

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

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



Pange tähele: Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele.

FUNKTSIOONID

6th SENSE

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

-  **STEAM+**
Steam+ funktsiooniga saavutate tänu küpsetustsükli eralduvale aurule suurepäraseid tulemusi. See funktsioon soovib parimat küpsetustemperatuuri erinevate retseptide tarbeks. Põhiroogade küpsetusajad ja veekogused (100/200 ml) on esitatud asjakohases küpsetustabelis, mille leiab veebist. Enne aurufunktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendi põhjale olema kallatud joogivett. Märkus. Soovitav veekogus on suurem kui süvendi mahutavus, kuid ahju põhi on projekteeritud nii, et see suudab tõhusalt juhtida vee ülejääki.
-  **CASSEROLE (VORMIROOG)**
See funktsioon soovib parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit pastaroogade valmistamiseks.
-  **LIHA**
See funktsioon soovib parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit liha valmistamiseks.
-  **LEIB**
See funktsioon soovib automaatselt parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki pagaritoodete valmistamiseks.
-  **PITSA**
See funktsioon võimaldab valmistada kodus suurepärase restoraniväärilise pitsa vähem kui 10 minutiga. Spetsiaalne küpsetustsüklil töötab temperatuuritasemel üle 300 °C, andes tulemuseks seestpoolt pehme, servadest krõbeda ja ühtlaselt pruunistatud pitsa. Selle funktsiooni kombineerimine lisatarvikuga Pizza Stone WPro ja 30-minutilise eelkuumutamisega võimaldab küpsetada pitsa 5–8 minutiga. Tellimine ja lisateave on saadaval müügijärgsest teenindusest ja veebisaidilt www.whirlpool.eu.
-  **PASTRY (KONDIITRITOOTED)**
See funktsioon soovib parimat temperatuuri ja küpsetusmeetodit igat liiki kookide valmistamiseks.

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

GRILL

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

SUNDÕHK

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

KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha, täidisega kookide küpsetamiseks ainult ühel riiulil.

ERIFUNKTSIOONID

-  **FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)**
Ahju kiire eelkuumutamine.
-  **TURBO GRILLIMINE**
Suurte lihatükkide (koivad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasemele ja valage sinna 500 ml vett.
- ECO ÖKO-TSÜKKEL ***
Ühel tasemel täidetud prae või fileelõikude küpsetamine. Kui sisse on lülitatud Eco Cycle (Ökotsüklil), ei sütti valgustus küpsetamise ajal. Funktsiooni Eco Cycle (Ökotsüklil) kasutamiseks ja seega voolutarbe vähendamiseks tuleb ahjuust kuni toidu valmimiseni kinni hoida.
-  **AIR FRY (ÖHKFRITÜÜR) / CONVECT ROAST (KONVEKTSIOONRÖST)**
Spetsiaalse Air Fry aluse (osal mudelist komplektis) kasutamine võimaldab küpsetada friikartuleid, kananagitsaid ja muud väiksema koguse õliga, saades meeldivalt krõbeda tulemuse. Kütteelementide tsüklil soojendab kambrit korralikult, samal ajal kui ventilaator paneb kuuma õhu ringlesse. Pange toiduained Air Fry alusele ühes kihis ja parima tulemuse saamiseks järgige Air Fry küpsetamistabeli juhiseid. Lisaks saab selle funktsiooniga liha, kodulinde, kartuleid ja köögivilju suurepäraselt röstida, kui järgite küpsetustabeli soovitusi. Nende retseptide valmistamiseks saate kasutada tavalist küpsetusplaati.
-  **SMART CLEAN**
Spetsiaalne puhastustsüklil, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis

hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage külma ahju põhja 200 ml joogivett ja aktiveerige funktsioon.



PÜROLÜÜS

Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Saadaval on kaks isepuhastustsükli: täielik tsükkel (Pürolüüs)

ja lühem tsükkel (Pürolüüs Eco). Soovitame kasutada täielikku tsükli, et saavutada parim puhastustulemus.

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

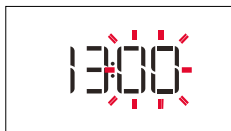
ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. MÄÄRAKE AEG

Ahju esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg.



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



Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Keerake

minutite seadmiseks nuppu ja vajutage kinnitamiseks nuppu .

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

Võimalik, et pärast pikemat volukatkestust tuleb kellaaeg uuesti määrata.

2. SEADED

Vajadusel saate muuta vaikimisi nimivoolu (16 A).



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

Pange tähele: Ahi on programmeeritud tarbima elektrit

koguses, mis vastab kodusele elektrivõrgule, mille nimivõimsus on suurem kui 3 kW (16 A). Kui teie majapidamises on võimalik tarbitav võimsus väiksem, tuleb seda väärtust vähendada (13 A).

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

3. KUUMUTAGE AHI

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

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

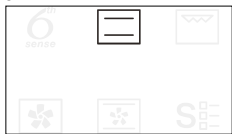
Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes tund aega 200 °C juures ja soovitavalt mõne õhuringlust sisaldava funktsiooniga (nt Sundõhk või Konvektsioonküpsetus). Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

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



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



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

2. MUUTKE FUNKTSIOONI SEADEID

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

TEMPERATUUR / GRILLIMISE TASE



Kui ekraanil vilgub ikoon °C, keerake väärtuse muutmiseks nuppu, ja seejärel vajutage kinnitamiseks . Pärast seda muutke järgnevaid seadeid (kui on võimalik).

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



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

KESTUS



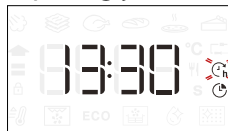
Kui ekraanil vilgub ikoon , saate soovitud küpsetusaja määrata seadete nupuga, kinnitamiseks vajutage .

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

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

KÜPSETUSE LÕPUAJA SEADMINE / VIITKÄIVITUS

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



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

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



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

Ooteajal saate seadete nupuga muuta programmeeritud lõpuaega.

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

3. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Kui olete määranud kõik soovitud seaded, vajutage funktsiooni aktiveerimiseks .

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

4. EELKUUMUTAMINE

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



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



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

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

Kui eelkuumutamise ajal avatakse ahju uks, peatatakse eelsoojendus.

Küpsetusaeg ei sisalda eelkuumutamise aega.

Sihttemperatuuri saab nupust alati muuta.

5. KÜPSETAMISE LÕPP

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



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

. ERIFUNKTSIOONID

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

Hoidke pürolüüsitsükli ajal lapsed ja loomad ahjust eemal ja ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruumi on pärast tsükli lõpu ohutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riiulisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidi alla, siis veenduge, et kõik põletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

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

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

Puhastage uks ja eemaldage kõik tarvikud, nagu nõutakse, seejärel sulgege uks ja vajutage , et alustada kohe puhastustsükli, või vajutage , et määrata lõpuaeg/käivitamise viivitus.

Ahjus käivitub puhastustsükkel ja uks lukustub automaatselt.

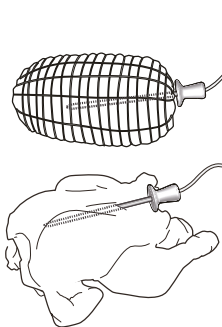
Pürolüüsipuhastuse ajal ei saa ahju ust avada: Uks jääb lukku, kuni temperatuur on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist ohutage ruumi.

Pange tähele: Puhastustsükli kestust ja temperatuuri ei saa seadistada.

. LIHATERMOMEETRI KASUTAMINE (KUI ON OLEMAS)

Kaasasolev lihatermomeeter võimaldab küpsetamise ajal täpselt mõõta toidu sisetemperatuuri. Lihatermomeetrit saab kasutada ainult osa küpsetusfunktsioonidega (Conventional (Tavaline), Forced Air (Sundõhk), Convention Bake (Konvektioonküpsetus), Turbo Grill (Turbogrill), 6th

Sense Meat (6th Sense'i liha)).



Suurepäraste valmistamistulemuste saavutamiseks on väga oluline termomeeter õigesti oma kohale asetada. Sisestage termomeeter täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi. Linnuliha puhul tuleb termomeeter sisestada külgsuunaliselt rinnakuosa keskel, jälgides, et termomeetri ots ei satuks tühja kohta. Väga

ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage termomeetri ots ahju parempoolses siseseinas asuvasse avasse.

Kui lihatermomeeter on ahjus ühendatud, kõlab helisignaal ja näidikule ilmub ikoon koos sihttemperatuuriga. Kui lihatermomeeter ühendatakse funktsiooni valimise ajal, kuvatakse näidikul lihatermomeetri vaikimisi sihttemperatuur.



Vajutage seadete avamiseks nuppu . Pöörake nuppu, et seada lihatermomeetri sihttemperatuur. Kinnitamiseks vajutage nuppu .



Kinnitamiseks ja küpsetustsükli käivitamiseks vajutage nuppu või .

Küpsetustsükli ajal kuvatakse näidikul lihatermomeetri sihttemperatuur. Kui liha jõuab seatud sihttemperatuurini, küpsetustsükkel peatub ja näidikul kuvatakse tekst END. Küpsetustsükli uuesti käivitamiseks, kui kuvatakse tekst End, saab nuppu pöörates seada lihatermomeetri sihttemperatuuri, nagu kirjeldatud eespool. Kinnitamiseks ja küpsetustsükli uuesti käivitamiseks vajutage nuppu või .

Pange tähele: Lihatermomeetrit kasutava küpsetustsükli ajal saab nuppu pöörates muuta lihatermomeetri sihttemperatuuri. Ahju temperatuuri seadmiseks vajutage nuppu . Lihatermomeetri saab sisestada igal ajal, ka küpsetustsükli kestel. Sellisel juhul tuleb küpsetusfunktsiooni parameetrid uuesti seada.

Kui lihatermomeeter vastava funktsiooniga kasutamiseks ei sobi, lülitab ahi küpsetustsükli välja ja kõlab hoiatussignaal. Sellisel juhul eemaldage lihatermomeeter või vajutage nuppu teise funktsiooni seadmiseks. Viitkäivitust ja eelsoojenduse faasi ei saa lihatermomeetriga kasutada.

. KLAHVILUKK

Klahvide lukustamiseks hoidke vähemalt viis sekundit all nuppu .



Nuppude avamiseks korrake toimingut.

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

MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga!
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.
- Pitsa tsükli kõrgema temperatuuri tõttu on oodata veidi suuremat jahutusventilaatori müra.

KASULIKUD NÄPUNÄITED

KUIDAS KÜPSETUSTABELIT LUGEDA

Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelkuumutamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid ning tarvikuid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

ERINEVATE TOITUDE SAMAAEGNE KÜPSETAMINE

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

MEAT (LIHA)

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

Kui soovite liha grillida, valige ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks võimalikult võrdse paksusega lõigud. Väga paksud tükid vajavad küpsemiseks pikemat aega. Liha välispinna kõrbemise vältimiseks tõstke rest madalamale, et liha asuks grillelemendist kaugemal. Pöörake lihal 2/3 küpsetusaja möödumisel teine külg. Olge ukse avamisel ettevaatlik, kuna aru väljub ahjust.

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

MAGUSTOIDUD

Kasutage õrnade magustoitude küpsetamiseks tavapäraselt küpsetamist ühel ahjutasandil.

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

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

Mittenakkuvate vormide kasutamisel ärge määrige rasvaine vormi servi, sest siis võib kook kerkida äärtest ebaühtlaselt.

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

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

KERGITAMINE

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

KÜPSETUSTABEL

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

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KÜPSETUSAEG (min)	TASE JA TARVIKUD
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	
		Jah	180 – 190	20 – 40	
		Jah	180 – 190	20 - 40*	
Lasanje / lahtised pirukad		—	190 – 200	40 - 80	
Küpsetatud makaroniroad / täidetud makaronitorud		—	190 – 200	25 - 60	
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg		—	190 – 200	60 - 90	
Kana / küülik / part 1 kg		—	200 – 230	50 - 80 **	
Kalkun / hani 3 kg		—	190 – 200	90–150	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (fileed, terve)		Jah	180 – 200	40 – 60	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180 – 200	50 – 60	
Toast (Röstleib ja -sai)		—	3 (kõrge)	3 – 6	
Kalafleed / -steigid		—	2 (keskmine)	20 - 30***	
Vorstid/ kebabid /ribid / kotletid		Jah	200 – 220	15 - 30***	
Rõstitud kana 1–1,3 kg		Jah	200 – 220	55 - 70**	
Poolküps loomalihapraad 1 kg		—	2 (keskmine)	35 - 50**	
Lambakoot / -jalg		—	2 (keskmine)	60 - 90**	
Praekartulid		Jah	200 – 220	35 - 55**	
Köögiviljagratään		Jah	200 – 220	10 – 25	
Complete meal: (Terve söögikord:) Puuviljatort (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	190	40–120*	
Complete meal: (Terve söögikord:) Puuviljatort (tase 5) / rõstitud köögiviljad (tase 4) / lasanje (tase 2) / lihalõigud (tase 1)		Jah	190	40–120*	
Lasagna & Meat (Lasanje ja liha)		Jah	200	50 - 120*	
Meat & Potatoes (Liha ja kartulid)		Jah	200	45 - 120*	
Kala ja Vegetebles (köögiviljad)		Jah	180	30 – 50	
Täidetud praad		—	200	80–120*	
Lihalõigud (küülik, kana, lammast)		—	200	50 - 120*	

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

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

*** Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.

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



KUUMAÕHUFRITÜÜR KÜPSETUSTABEL

	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	RIIUL JA TARVIKUD
KÜLMUTATUD TOIT	Külmutatud friikartulid		650–850 g	Jah	200	25 – 30	4 2
	Külmutatud kanagits		500 g	Jah	200	15 – 20	4 2
	Kalapulgad		500 g	Jah	220	15 – 20	4 2
	Onion Rings (Sibularõngad)		500 g	Jah	200	15 – 20	4 2
KÖÖGIVILI	Värske paneeritud suvikõrvits		400 g	Jah	200	15 – 20	4 2
	Kodused friikartulid		300–800 g	Jah	200	20 – 40	4 2
	Köögiviljade segu		300–800 g	Jah	200	20 – 30	4 2
LIHA JA KALA	Kanarinnad		1–4 cm	Jah	200	20 – 40	4 2
	Kanatiivad		200–1500 g	Jah	220	30 – 50	4 2
	Paneeritud kotlett		1–4 cm	Jah	220	20 – 50	4 2
	Kalafilee		1–4 cm	Jah	220	15–25	4 2

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige toidu pinnale õhuke kiht õli.

Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

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

KÜPSETUSTABEL STEAM+

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

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

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

SEADME HOOLDAMINE JA PUHAŠTAMINE

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

Ärge kasutage aurupuhasteid.

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

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

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

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

SISEPINNAD

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

• Kui seadme sisepinnadel leidub raskestieemaldatavat

mustust, soovitage parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni.

• Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

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

TARVIKUD

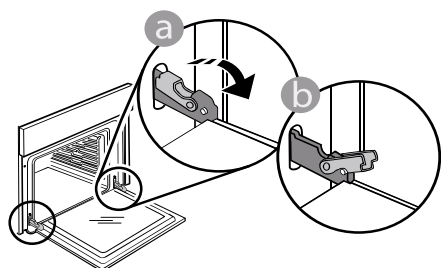
Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või švammiga.

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

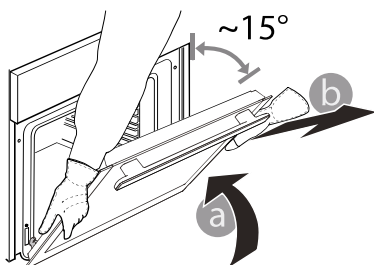
Kuumaõhufrititüüralust (kui on olemas) võib pesta nõudepesumasinas.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

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

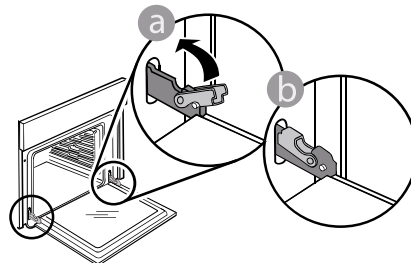


2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

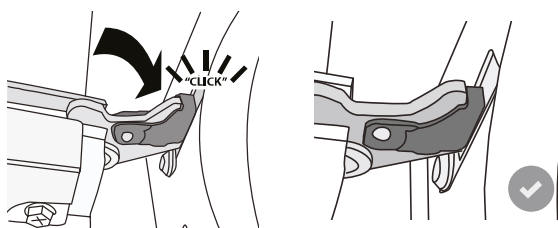


3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

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



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

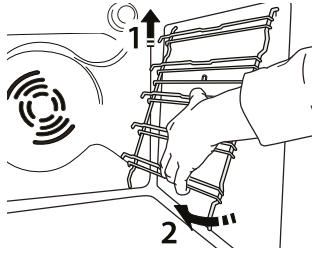


5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid: Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

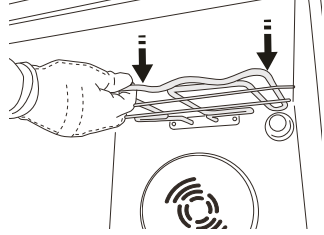
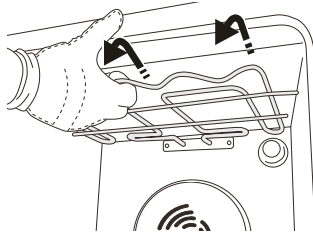
LANGETAGE ÜLELINE KÜTTEKEHA

(AINULT MÕNEL MUDELIL)

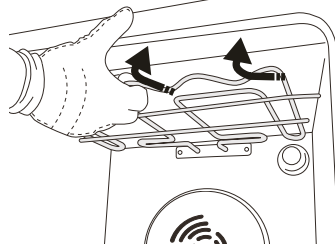
1. Eemaldage külgmised riiulisiinid.



2. Tõmmake kütteelementi pisut väljapoole ja laske allapoole.



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



LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.

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

3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

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

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

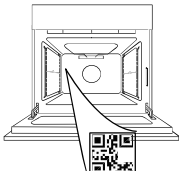
Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

RIKKEOTSING

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

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



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



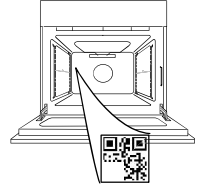


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä
osoitteessa www.register10.eu

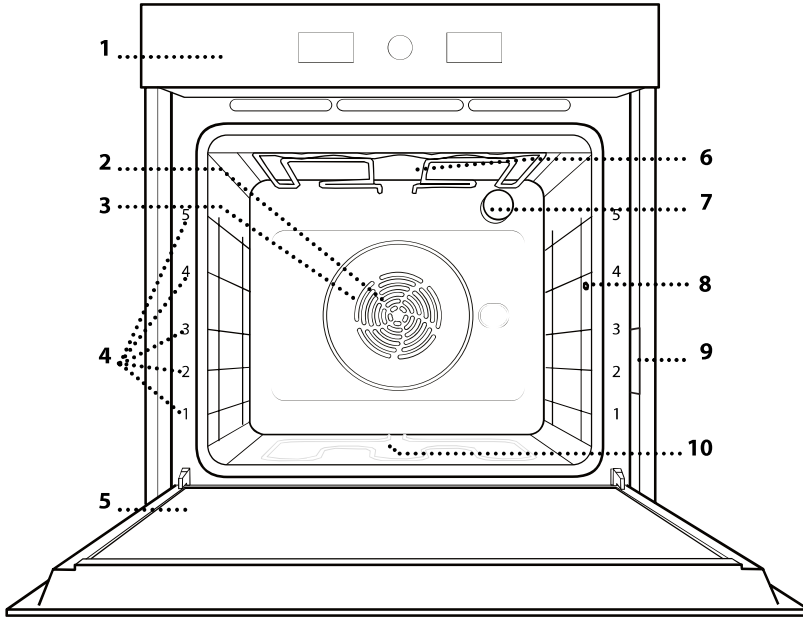


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen
käyttöä.

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



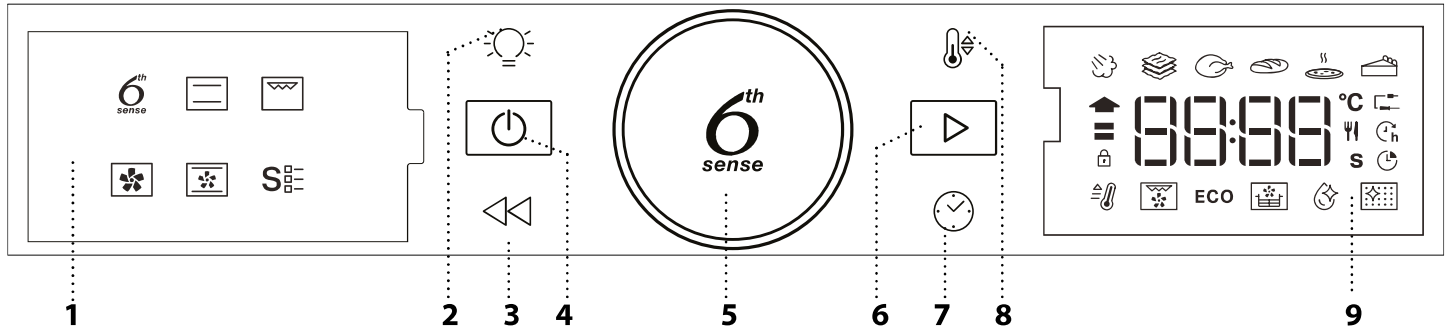
TUOTEKUVAUS



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

* Saatavilla vain tietyissä malleissa

OHJAUSPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.

3. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään.
Mahdollistaa asetusten
muuttamisen kypsennyksen
aikana.

4. PÄÄLLÄ/POIS

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

5. PYÖRÖNUPPI / 6TH SENSE PAINIKE

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

6. KÄYNNISTÄ

Käynnistää toiminnot ja vahvistaa
asetukset tai asetetun arvon.

7. AIKA

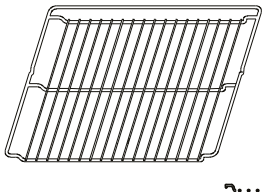
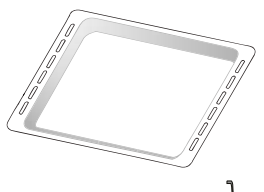
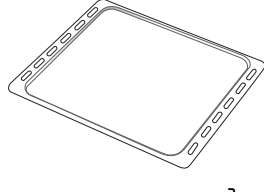
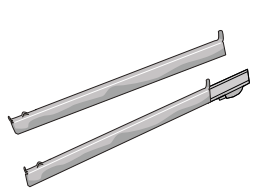
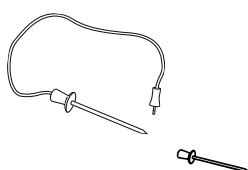
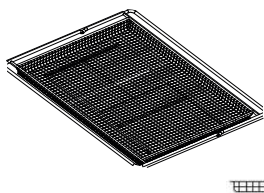
Käytetään kellonajan asettamiseen
sekä kypsennysajan asettamiseen
tai säätämiseen.

8. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan
asettamiseen.

9. OIKEA NÄYTTÖ

VARUSTEET

RITILÄ 	UUNIPANNU 	LEIVINPELTI * 	LIUKUKISKOT * 
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.	Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.	Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.	Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.
LIHA-ANTURIN * 	KIERTOILMAKYPS.-ALUSTA* 	Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun. * Saatavana vain eräissä malleissa	
Ruoan sisälämpötilan tarkka mittaaminen kypsennyksen aikana.	Käytetään ruokien valmistukseen Ilmapaisto -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.		

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

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

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

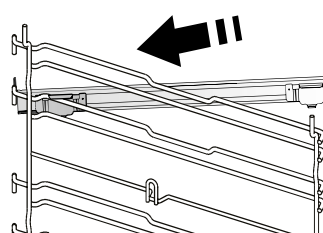
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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

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

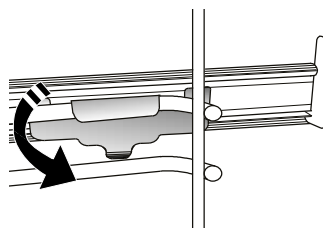
LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN

(JOS NÄMÄ SISÄLTYYVÄT TARVIKKEISIIN)



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

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



Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

6th
sense

6TH SENSE

Näiden ansiosta voit valita automaattisesti sopivan kypsennystavan ja parhaan lämpötila-alueen kaiken tyyppisille ruoille (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

HÖYRY+

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

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

PATARUOAT

Tämä toiminto ehdottaa pastaruoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

LIHA

Tämä toiminto ehdottaa lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

LEIPÄ

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

PIZZA

Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.

Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.

Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja 30 minuutin esikuumentukseen, pizza paistuu 5–8 minuutissa.

Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.whirlpool.eu.

KAKUT

Tämä toiminto ehdottaa kaikentyyppisille kakuille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.

GRILLI

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

uunipannu mille tahansa tasolle rutilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

KIERTOILMA

Useammalla tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien erilaisten ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen. Katso kypsennystaulukosta, miten eri tasoja yhdistetään.

KONVEKTIOUUNI

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.

ERIKOISTOIMINNOT

NOPEA ESILÄMMITYS

Esikuumentaa uunin nopeasti.

TURBO GRILL

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

SÄÄSTÖJAKSO *

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

ILMAPAISTO / KONVEKTIOPAISTO

Käyttämällä erityistä ilmapaistoalustaa (toimitetaan joissakin malleissa) voit paistaa ranskalaisia perunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttämällä vähemmän öljyä, mutta saaden silti miellyttävän rapean lopputuloksen. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi.

Vaihtoehtoisesti tätä toimintoa voidaan käyttää herkullisten paistotulosten saamiseksi lihalle ja siipikarjalle, perunoille ja vihanneksille kypsennystaulukon suosituksen mukaisesti. Nämä reseptit voidaan valmistaa tavallisella leivinpellillä.

SMART CLEAN

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

PYROLYYSIPUHD.

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet

käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämään koko jaksoa parhaan puhdistustuloksen saavuttamiseksi.

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

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. ASETA AIKA

Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tuntia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Käännä nuppia tuntien asettamiseksi ja vahvista painamalla .



Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Käännä nuppia minuuttien asettamiseksi ja vahvista painamalla .

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

Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

2. ASETUKSET

Tarvittaessa voidaan muuttaa oletuksena olevaa nimellisvirtaa (16 A).



Valitse nimellisvirta valintanuppia kääntämällä ja vahvista sitten painamalla .

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

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

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

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

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

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

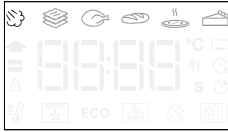
PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

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



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



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

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

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

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO



Kun näytöllä vilkkuu °C-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvasta sitten painamalla  ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).

Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.



Huomaa: Toiminnon käynnistyttyä voit muuttaa lämpötilaa tai grillitasoa painamalla  tai kääntämällä suoraan nupista.

KESTO



Kun kuvake  vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika säätönupista ja vahvasta sitten painamalla .

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvasta painamalla  ja käynnistä toiminto. Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistysajan (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla  : Muuta tunteja nuppia kääntämällä ja vahvasta painamalla .

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/ VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Kun päättymisaajan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen  vilkkuessa.



Tarpeen vaatiessa aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika nuppia kääntämällä, vahvasta sitten painamalla  ja käynnistä toiminto.

Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.



Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaajan muuttamiseen.

Lämpötilan ja kypsennysajan asetuksia muutetaan painamalla  tai  . Vahvasta lopuksi painamalla .

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Voit keskeyttää parhaillaan käynnissä olevan toiminnon milloin tahansa painamalla  ja pitämällä sitä painettuna.

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.



Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, nuppia käyttämällä.

5. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

. ERIKOISTOIMINNOT

AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

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

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Avaa erikoistoiminnot ja valitse valikosta nuppia kääntämällä. Vahvista sitten painamalla .

Paina , jos haluat käynnistää puhdistusjakson heti, tai paina , jos haluat asettaa päättymisajan/ajastetun käynnistysajan.

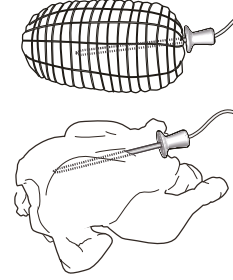
Uuni aloittaa puhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti.

Uunia ei voida avata pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä: Se pysyy lukittuna, kunnes lämpötila palautuu hyväksyttävälle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

Huomaa: Puhdistusjakson kestoa ja lämpötilaa ei voida säätää.

. LIHA-ANTURIN KÄYTTÖ (JOS ON KYLLÄ)

Mukana toimitetun liha-anturin avulla voidaan mitata ruoan tarkka sisälämpötila kypsennyksen aikana. Liha-anturi on sallittu vain joissakin kypsennystoiminnoissa (perinteinen, paineilma, yleispaisto, turbogrilli, 6th Sense Meat).



On erittäin tärkeää sijoittaa anturi tarkasti, jotta saavutetaan täydellinen kypsennystulos. Työnnä anturi kokonaan lihan lihaisimpaan osaan välttämättä luita ja rasvaisia osia. Siipikarjaa varten anturi tulee asettaa sivuttain, rinnan keskelle, varmistaen, että kärki ei päädy onttoon osaan. Jos liha on hyvin epäsäännöllisen paksua, tarkista, että se on kypsä kunnolla ennen

kuin otat sen pois uunista. Liitä anturin pää uunin oikealla seinällä olevaan reikään.

Kun liha-anturi on kytketty uuninteloon, kuuluu sumperi ja näytössä näkyy kuvake ja tavoitelämpötila. Jos liha-anturi on kytkettynä toiminnon valinnan aikana, näyttö vaihtuu lihaanturin oletusarvotavoitelämpötilaan.



Paina aloittaaksesi asetukset. Aseta lihaanturin tavoitelämpötila kääntämällä nuppia. Paina vahvistaaksesi.



Paina tai vahvistaaksesi ja käynnistääksesi kypsennysjakso.

Kypsennysjakson aikana näytössä näkyy lihaanturin tavoitelämpötila. Kun liha saavuttaa asetetun tavoitelämpötilan, kypsennysjakso pysähtyy ja näytössä näkyy "End". Voit aloittaa kypsennysjakson uudelleen kohdasta "Loppu" kääntämällä nuppia, voit säätää lihaanturin tavoitelämpötilaa yllä kuvatulla tavalla. Paina tai vahvistaaksesi ja käynnistääksesi kypsennysjakso uudelleen.

Huomaa: kypsennysjakson aikana lihaanturin kanssa on mahdollista kääntää nuppia lihaanturin tavoitelämpötilan muuttamiseksi. Paina säätääksesi uunin sisätilan lämpötilaa. Liha-anturi voidaan asettaa paikalleen milloin tahansa, myös kypsennysjakson aikana. Tässä tapauksessa kypsennystoimintojen parametrit on asetettava uudelleen.

Jos lihatunnistin ei ole yhteensopiva toiminnon kanssa, uuni katkaisee kypsennysjakson ja antaa äänimerkin. Tässä tapauksessa irrota lihaanturi tai paina asettaaksesi toisen toiminnon. Viivästetty käynnistys ja esilämmitysvaihe eivät ole yhteensopivia lihaanturin kanssa.

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ja pitämällä

painettuna◀◀ vähintään viiden sekunnin ajan.



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi on odotettavissa hieman äänekkäämpi puhaltimen toiminta.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsennää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnassa aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaista. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		–	170	30 – 50	2 
		Kyllä	160	30 – 50	2 
		Kyllä	160	30 – 50	4 1  
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		–	160 – 200	30 – 85	3 
		Kyllä	160 – 200	35 – 90	4 1  
Pikkuleivät / Pienet kakut		–	160 – 170	20 – 40	3 
		Kyllä	150 – 160	20 – 40	4 
		Kyllä	150 – 160	20 – 40	4 1  
		Kyllä	135	50 – 90	5 4 3 1    
Tortut		Kyllä	170	50 – 80	5 4 3 1    
Tuulihatut		–	180 – 200	30 – 40	3 
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4 1  
		Kyllä	180 – 190	35 – 45*	5 3 1   
Marengit		Kyllä	90	110 – 150	3 
		Kyllä	90	130 – 150	4 1  
		Kyllä	90	140 – 160*	5 3 1   
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7-12	2 
		Kyllä	220 – 240	20 – 40	4 1  
		Kyllä	220 – 240	25 – 50*	5 3 1   
		Kyllä	210	40 – 60	5 4 3 1    
Leipä, limppu 0,5 kg		–	180 – 220	50 – 70	2 
Pieni leipä		–	180 – 220	30 – 50	3 
Leipä		Kyllä	180 – 220	30 – 60	4 1  
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 – 15	2 
		Kyllä	250	10 – 20	4 1  
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 60	2 
		Kyllä	180 – 190	45 – 60	4 1  
		Kyllä	180 – 190	45 – 70*	5 3 1   

TOIMINNOT	 Perinteinen	 Grilli	 Turbo Grill	 Kiertoilma	 Kiertoilmapaisto	 ECO (SÄÄSTÖTILA)	 Kiertoilmakyps.
AUTOMAATTISET TOIMINNOT	 Pastaruoka	 Liha	 Leipä	 Pizzatoiminto	 Leivonnaiset		
VARUSTEET	 Ritolä	 Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä	 Uunipannu / uunivuoka	 Uunipannu ja 500 ml vettä		

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/laatikot		–	190 – 200	40 - 80	3
Uunipasta/cannelloni		–	190 – 200	25 - 60	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		–	190 – 200	60 - 90	3
Broileri / jänis / anka 1 kg		–	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		–	190 – 200	90 - 150	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Paahtoleipä		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafilleet-/pihvit		–	2 (keskitaso)	20 - 30***	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		Kyllä	200 – 220	15 - 30***	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		Kyllä	200 – 220	55 - 70**	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		–	2 (keskitaso)	35 - 50**	3
Lampaan reisi / potka		–	2 (keskitaso)	60 - 90**	3
Paistetut perunat		Kyllä	200 – 220	35 - 55**	3
Vihannesgratiini		Kyllä	200 – 220	10 - 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahtetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 120*	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 120*	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50	4 1
Täytetty paahtettu liha	ECO	–	200	80 – 120*	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	–	200	50 - 120*	3

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

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

*** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

TOIMINNOT						ECO (SÄÄSTÖTILA)	
	Perinteinen	Grilli	Turbo Grill	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	ECO (SÄÄSTÖTILA)	Kiertoilmakyps.
AUTOMAATTISET TOIMINNOT							
	Pastaruoka	Liha	Leipä	Pizzatoiminto	Leivonnaiset		
VARUSTEET							
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä		

KIERTOILMAKYPY.-KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI		TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET	
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30		
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20		
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20		
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20		
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20		
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40		
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30		
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40		
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50		
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50		
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25		

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	 Kiertoilmakypys.		
VARUSTEET	 Kiertoilmakypsennysalusta	 Uunipelti tai kakkupelti rutilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä

HÖYRY+KYPSENNUSTAULUKKO

RUOKA	RESEPTI	MÄÄRÄ	AIKA (MIN.)	VARUSTEET	VESI
LEIPÄ	Pienikokoiset leivät	80–100 g	30 - 45		100 ml
	Limppu uunipellillä	300–500 g	40 - 60		
	Leipä	500 g – 2 kg	50 - 100		
	Patongit	200–300 g	30 - 45		
LEIVONNAISET	Pikkuleivät	yksi rutilä	25 - 35		100 ml
	Muffinit	30–60 g	25 - 45		
	Sokerikakku	500–700 g	30 - 50		
	Torttu	yksi rutilä	35 - 55		
LIHA	Paisti	1 kg	60 - 110		200 ml
	Kylkiluut	500 g – 1,5 kg	50 - 75		
	Kana	1–1,5 kg	55 - 80		
	Kana/Kalkkuna	3 kg	100 - 140		
KALA	Fileepihvi	0,5–2 cm	15 - 25		200 ml
	Fileepihvi	2–4 cm	20 - 35		
	Kokonainen kala	300 - 600 g	20 - 30		
	Kokonainen kala	600–1200 g	25 - 45		
VIHANNEKSET	Paistinperunat	0,5–1,5 kg	45 - 60		200 ml
	Täytetyt paprikat	1–2 kg	35 - 55		
	Paistettu parsakaali	0,3–1 kg	30 - 50		
	Paistettu kesäkurpitsa	0,5–1,5 kg	30 - 50		

Käynnistä HÖYRY+ -toiminto, kun uuni on kylmä. Luukun avaaminen ja veden lisääminen kypsennyksen aikana saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

VARUSTEET			
	Kiertoilmakypsennysalusta	Uunipelti tai kakkupelti rutilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti rutilällä

HUOLTO JA PUHDISTUS

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

Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

• Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

• Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).

• Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

• uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

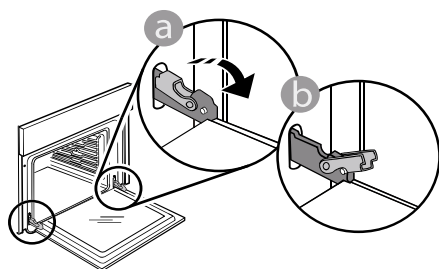
• Kuivaa uunin luukun alapuolella oleva alaprofiili, jos siihen on kypsennysjakson jälkeen jäänyt vesijäämiä.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliukseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

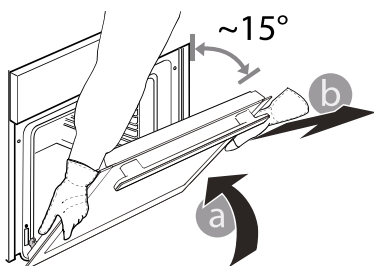
LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

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



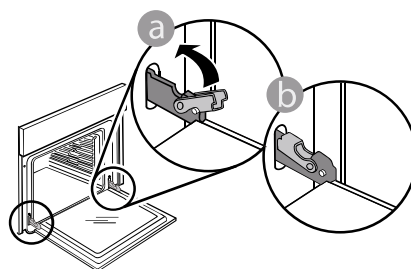
2. Sulje luukku niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

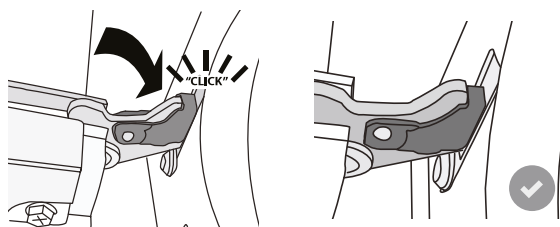


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

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



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.

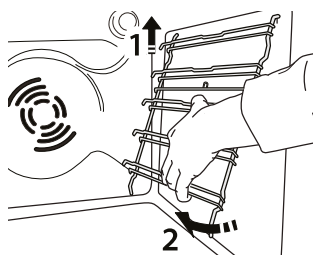


5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

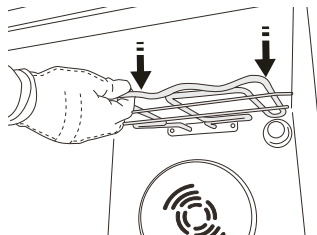
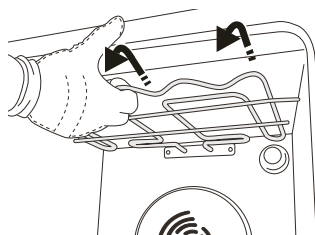
YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

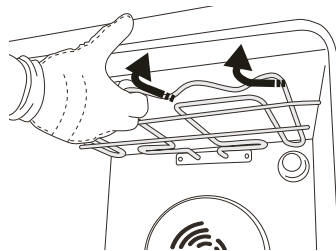
1. Irrota sivuissa olevat hyllykköohjaimet.



2. Vedä vastusta hieman ulos ja laske sitä alas.



3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



LAMPUN VAIHTO

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.

3. Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

Huomaa: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenilamput.

Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. (EY asetus 244/2009) Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

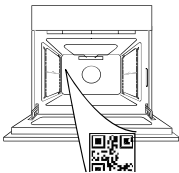
Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun.
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitäntä.

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

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Valmistettu lisenssillä.



400020022358

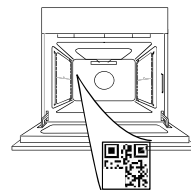
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

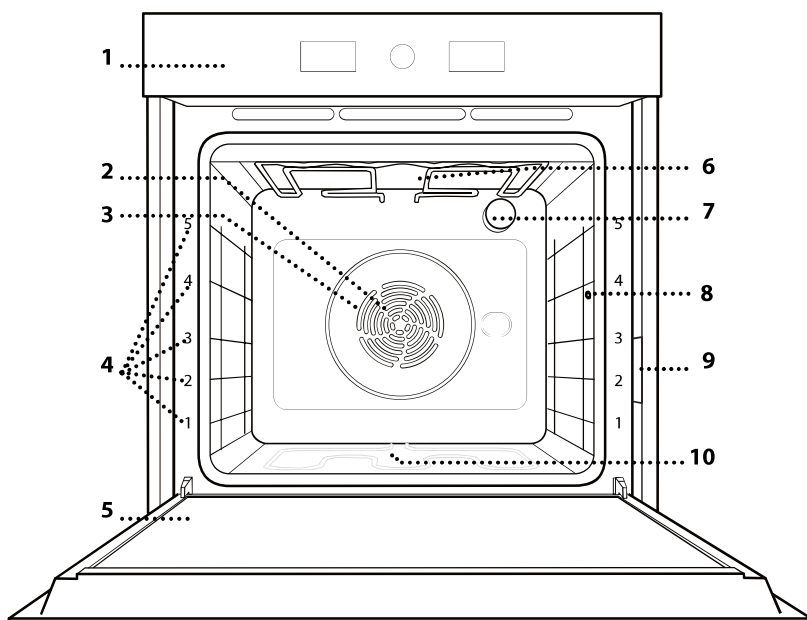


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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



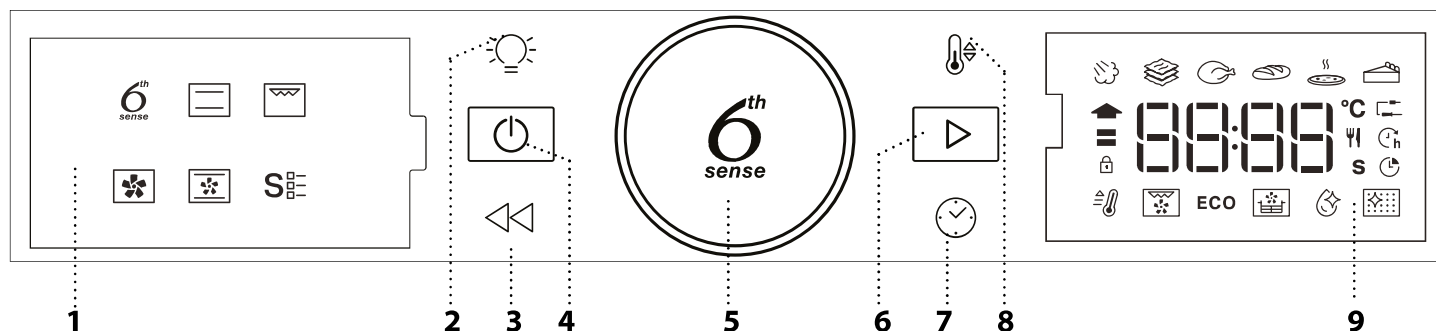
DESCRIPTION DU PRODUIT



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

* Disponible sur certains modèles seulement

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN DE GAUCHE

2. LAMPE

Pour allumer/éteindre l'ampoule.

3. RETOUR

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

4. ON/OFF

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

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6TH SENSE

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

6. DÉMARRER

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

7. HEURE

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

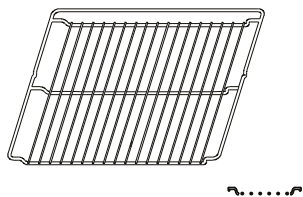
8. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

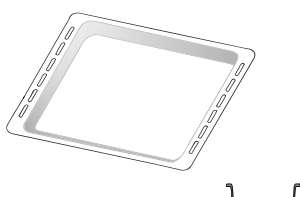
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



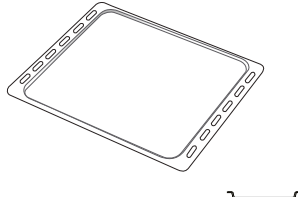
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE



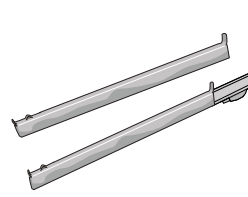
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



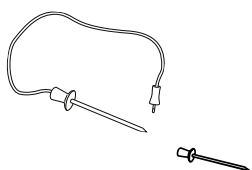
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



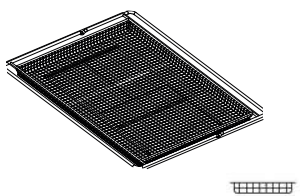
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE DE CUISSON*



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson.

PLATEAU AIR FRY*



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

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

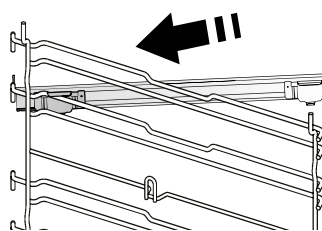
Les autres accessoires, comme la gouttière et la lèchefrite, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

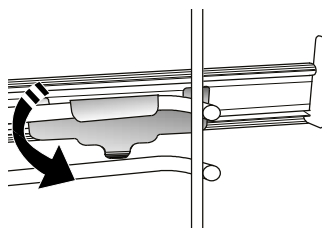
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FUNCTIONS

6th SENSE

Elles permettent une sélection totalement automatique de la méthode de cuisson et la meilleure plage de température pour tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson.

STEAM+

La fonction Steam+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction suggère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; Les temps de cuisson et la quantité d'eau (100 / 200 ml) des plats principaux sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant que vous pouvez trouver en ligne. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé de l'eau potable au fond de la cavité.

Note : La quantité d'eau conseillée dépasse la capacité d'embossage de la cavité, mais le fond du four est conçu pour gérer efficacement l'excès d'eau conseillé.

RAGOÛT

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

VIANDE

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande.

PAIN

Cette fonction suggère automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.

PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.

En combinant cette fonction avec l'accessoire pierre à pizza WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu.

GÂTEAUX

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre. Consulter le tableau de cuisson pour choisir la combinaison de niveaux correcte.

CHALEUR TOURNANTE

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

FONCTIONS SPÉCIALES

FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE)

Pour préchauffer le four rapidement.

CUISSON AU GRIL TURBO

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

ECO PROGRAMME ECO *

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce programme Eco est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le programme Eco et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

AIR FRY/CONVECT ROAST (CONVECTION)

L'utilisation d'un plateau Air Fry dédiée (fournie avec certains modèles) vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Placez les aliments sur le plateau Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances.

En variante, cette fonction peut être utilisée pour obtenir d'excellents résultats de rôtissage sur les viandes et les volailles, les pommes de terre et les

légumes, selon les recommandations du tableau de cuisson. Ces recettes peuvent être préparées à l'aide d'une lèchefrite standard.

- **SMART CLEAN**

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

- **PYRO**

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous recommandons d'utiliser le cycle complet pour obtenir les meilleures performances de nettoyage.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tourner le bouton pour régler l'heure et appuyer sur  pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tourner le bouton pour régler les minutes et appuyer sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Si nécessaire, vous pouvez modifier le courant nominal par défaut (16 A).



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner

le courant nominal, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

Veuillez noter : Pour changer le courant nominal plus tard, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

3. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Chaleur tournante »).

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton rotatif pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL



Lorsque le voyant °C clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et continuer à modifier les réglages suivants (si possible).

Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.



Veuillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du grill en appuyant sur  ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE



Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur  pour confirmer. Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la

cuisson en programmant un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.



Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur  ou  pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

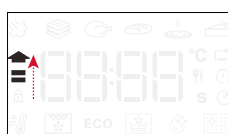
3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore retentit et l'écran indique que le four a atteint la

température désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur .

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro. Utilisez la fonction Pyro uniquement si l'appareil est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Accédez aux fonctions spéciales  et tournez le bouton pour sélectionner  à partir du menu, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Nettoyez la porte et retirez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur  pour démarrer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/de début différé.

Le four commencera le cycle de nettoyage et la porte sera automatiquement verrouillée.

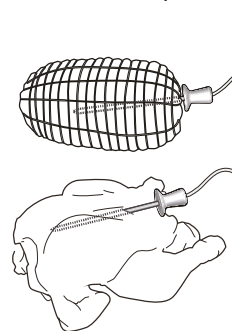
La porte du four ne peut pas être ouverte pendant le nettoyage pyrolytique : Elle reste verrouillée jusqu'à

ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Veuillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.

. UTILISATION DE LA SONDE DE CUISSON (LE CAS ÉCHÉANT)

La sonde de cuisson fournie permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson. La sonde de cuisson n'est autorisée que dans certaines fonctions de cuisson (Convection naturelle, Chaleur pulsée, Chaleur tournante, Turbo gril, 6ème sens viande).



Il est très important de bien placer la sonde pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérez la sonde totalement dans la partie la plus pulpeuse de la viande, en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, la sonde doit être insérée sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout de la sonde n'aboutisse pas dans une partie creuse. Si

l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Branchez l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four.

Quand la sonde de cuisson est insérée dans la cavité du four, un signal sonore est activé et l'écran présente l'icône et la température à atteindre. Si la sonde de cuisson est insérée pendant la sélection d'une fonction, l'écran passe à la température cible par défaut de la sonde de cuisson.



Appuyez sur  pour démarrer les réglages. Tournez le bouton pour régler la température cible de la sonde de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer.



Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrez le cycle de cuisson.

Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche la température cible de la sonde de cuisson. Quand la viande atteint la température cible établie, le cycle de cuisson s'arrête et l'écran affiche « End ». Pour redémarrer le cycle de cuisson à partir de « End », en tournant il est possible d'ajuster la température cible de la sonde de cuisson comme indiqué ci-dessus. Appuyez sur  ou  pour confirmer et redémarrer le cycle de cuisson.

Veuillez noter : pendant le cycle de cuisson avec une sonde à viande, il est possible de tourner pour changer la température cible de la sonde de cuisson. Appuyez

sur  pour ajuster la température de la cavité du four. La sonde de cuisson peut être insérée à n'importe quel moment, même pendant un cycle de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de régler de nouveau les paramètres de la fonction de cuisson.

Si la sonde de cuisson est incompatible avec une fonction, le four éteint le cycle de cuisson et émet un signal sonore d'alerte. Dans ce cas, débrancher la sonde de cuisson ou appuyez sur  pour régler une autre fonction. Le démarrage différé et la phase de préchauffage ne sont pas compatibles avec la sonde de cuisson.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, le bruit du ventilateur de refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des lèchefrites. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDES

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Chaleur tournante ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES		
Gâteaux à pâte levée / Génoise		-	170	30 - 50	2 		
		Oui	160	30 - 50	2 		
		Oui	160	30 - 50	4 1 		
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		-	160 - 200	30 - 85	3 		
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1 		
Cookies / Petits gâteaux		-	160 - 170	20 - 40	3 		
		Oui	150 - 160	20 - 40	4 		
		Oui	150 - 160	20 - 40	4 1 		
		Oui	135	50 - 90	5 4 3 1 		
Tartes		Oui	170	50 - 80	5 4 3 1 		
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	3 		
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1 		
		Oui	180 - 190	35 - 45*	5 3 1 		
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 		
		Oui	90	130 - 150	4 1 		
		Oui	90	140 - 160*	5 3 1 		
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7-12	2 		
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1 		
		Oui	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 		
		Oui	210	40 - 60	5 4 3 1 		
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 		
Petit pain		-	180 - 220	30 - 50	3 		
Pain		Oui	180 - 220	30 - 60	4 1 		
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	2 		
		Oui	250	10 - 20	4 1 		
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 60	2 		
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1 		
		Oui	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 		
FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo gril	 Chaleur pulsée	 Air Brassé	 ÉCO	 Air Fry
FONCTIONS AUTOMATIQUES	 Ragoût	 Viande	 Pain	 Fonction pizza	 Pâtisserie		
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille	 Gouttière / Lèchefrite	 Gouttière contenant 500 ml d'eau		

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40*	
Lasagnes/Flans		-	190 - 200	40 - 80	
Pâtes au four/Cannellonis		-	190 - 200	25 - 60	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Dinde /Oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30***	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		Oui	200 - 220	15 - 30***	
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	
Rosbif saignant 1kg		-	2 (Moy)	35 - 50**	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90**	
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 220	35 - 55**	
Légumes gratinés		Oui	200 - 220	10 - 25	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 120*	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 120*	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50	
Rôtis farcis		-	200	80 - 120*	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 120*	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

*** Tournez les aliments à mi-cuisson.

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Gril	Turbo gril	Chaleur pulsée	Air Brassé	ÉCO	Air Fry
FONCTIONS AUTOMATIQUES							
	Ragoût	Viande	Pain	Fonction pizza	Pâtisserie		
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau		



TABLEAU DE CUISSON AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 plateau Air Fry	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR+

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	HEURE (MIN.)	ACCESSOIRES	EAU
PAIN	Petits pains	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60		
	Pain	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
PÂTISSERIES	Biscuits	une lèchefrite	25 - 35		100 ml
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Génoise	500-700 g	30 - 50		
	Tarte	une lèchefrite	35 - 55		
VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110		200 ml
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80		
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140		
POISSON	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25		200 ml
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35		
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30		
	Poisson entier	600 -1200 g	25 - 45		
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	0,5-1,5 kg	45 - 60		200 ml
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55		
	Brocolis grillés	0,3-1 kg	30 - 50		
	Courgettes grillées	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Démarrez la fonction STEAM+ uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

ACCESSOIRES			
	plateau Air Fry	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil

.Portez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

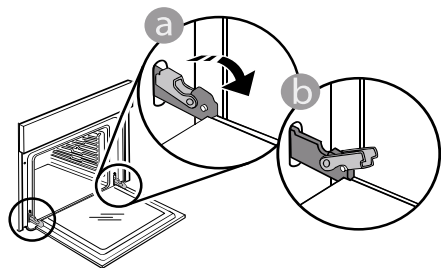
- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

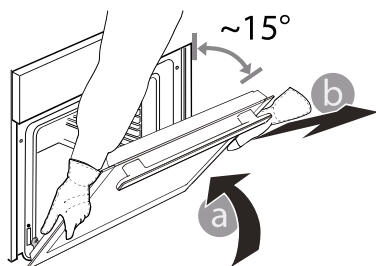
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

- 1.** Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



- 2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



- 3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- Séchez le profil inférieur sous la porte du four si des résidus d'eau sont présents après un cycle de cuisson.

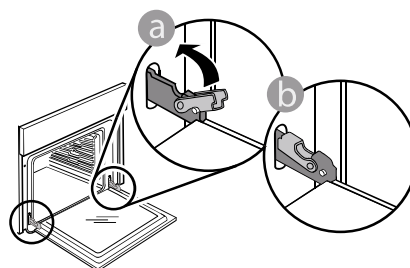
ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

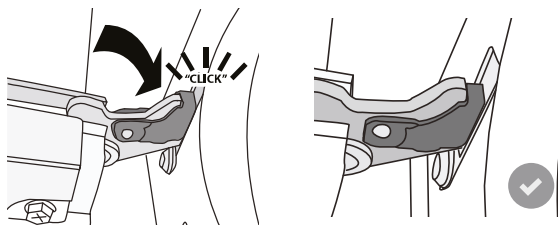
Ne pas nettoyer la sonde autoportante et la sonde de cuisson (le cas échéant) au lave-vaisselle. Le plateau Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

- 4.** Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



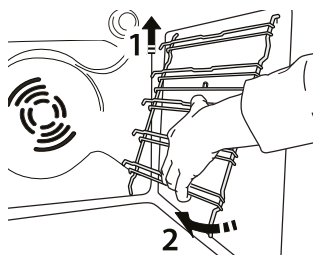
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



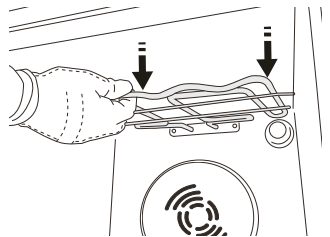
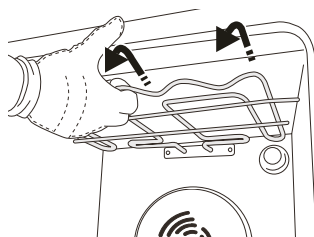
- 5.** Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

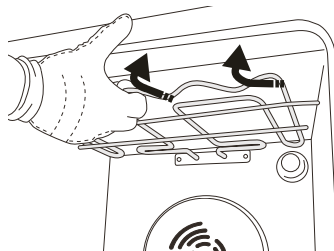
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.



3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.



REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. (Réglementation CE 244/2009) Ces ampoules sont

disponibles auprès de notre Service après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

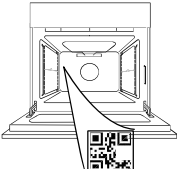
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le centre d'appel.
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran	La sonde autoportante n'est pas correctement connectée	Vérifiez la connexion de la sonde autoportante

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence.



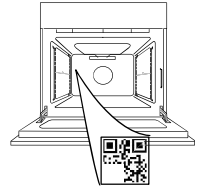

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTOTTA**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön,
kérjük, regisztrálja készülékét honlapunkon: www.register10.eu.

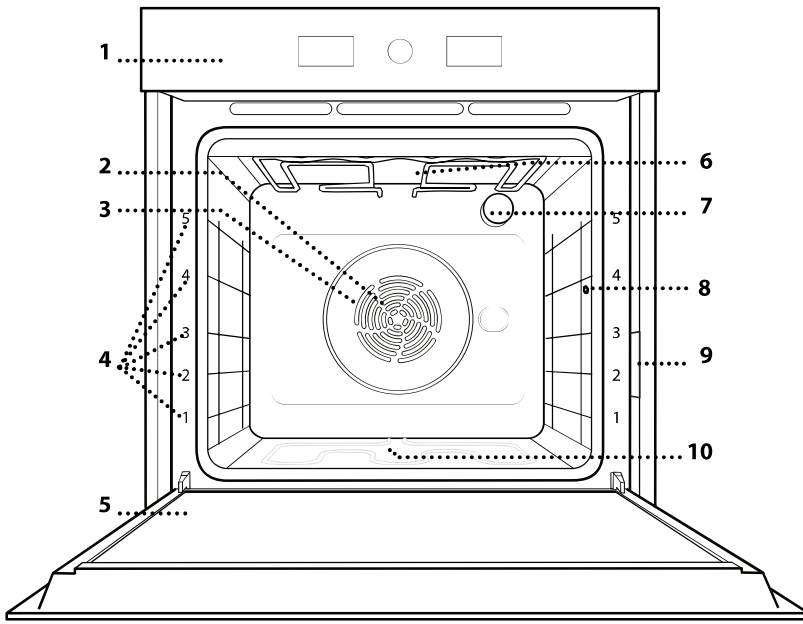


A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.

**A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK
ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A
KÉSZÜLÉKEN TALÁLHATÓ QR-
KÓDOT**



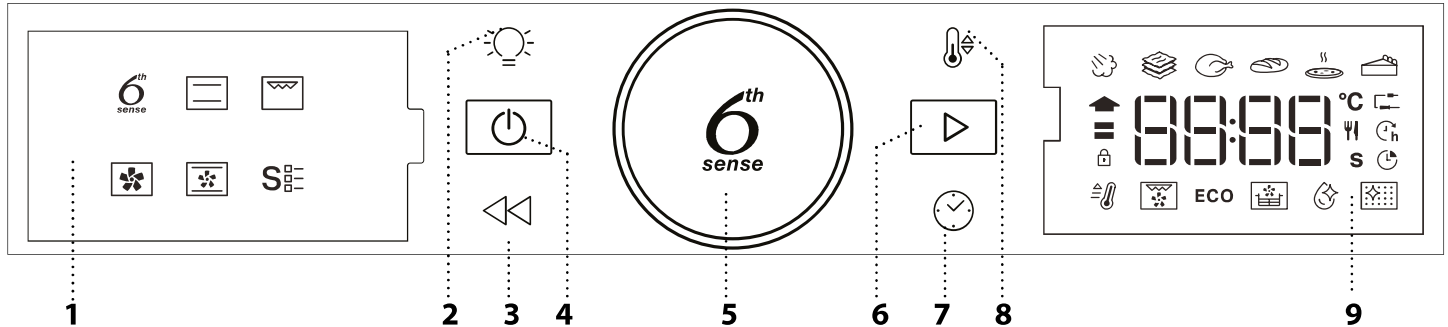
TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Kör alakú fűtőelem
(nem látható)
4. Polcvezető sínek
(a szintek a sütő elején vannak
feltüntetve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Hússzonda bemeneti nyílása*
9. Azonosító lemez
(ne távolítsa el)
10. Alsó fűtőelem
(nem látható)

* Csak bizonyos típusok esetén

KEZELŐPANEL



1. BAL OLDALI KIJELEZŐ

2. VILÁGÍTÁS

A lámpa ki-be kapcsolása.

3. VISSZA

Visszatérés az előző menübe.
A beállítások módosítása sütés
közben.

4. ON/OFF

A sütő be- és kikapcsolása vagy
aktív funkciók leállítása.

5. TEKERŐGOMB / 6TH SENSE GOMB

A kapcsoló elforgatásával
navigálhat az egyes funkciók
között, és ezzel állíthatja be
az összes sütési paramétert.
Megnyomásával kiválaszthatja,
beállíthatja és megerősítheti a
funkciókat vagy paramétereket,
valamint elindíthatja a sütési
programot.

6. INDÍTÁS

Funkciók indításához és beállítások
megerősítéséhez.

7. IDŐ

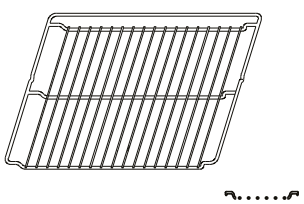
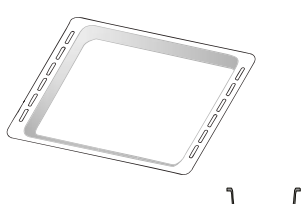
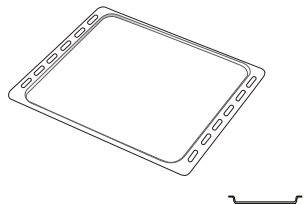
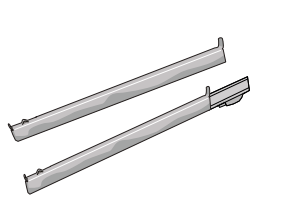
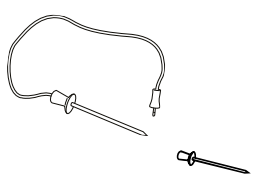
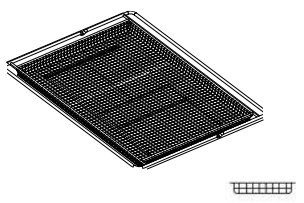
Az idő beállítása és a sütési idő
beállítása vagy módosítása.

8. HŐMÉRSÉKLET

A hőmérséklet beállítása.

9. JOBB OLDALI KIJELEZŐ

TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS 	CSEPPFELFOGÓ TÁLCA 	SÜTEMÉNYES TEPSI* 	KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK * 
Étel sütésére szolgál, illetve tepszi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.	Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő saft összegyűjtésére.	Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sütek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.	A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.
HÚSSZONDA* 	AIR FRY TÁLCA * 	A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ. Egyéb tartozékok külön megvásárolhatók; rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton lehetséges. * Csak bizonyos típusok esetén	
Az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni pontos mérésére szolgál.	Air Fry funkcióval készült ételek sütésekor használható, egy alacsonyabb szinten elhelyezett sütőtepsivel az esetleges morzsák és cseppek összegyűjtése érdekében. Mosogatógépben mosható.		

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

Helyezze be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

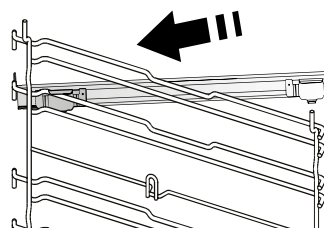
Más tartozékokat, mint például a cseppfelfogó tálcát és a sütőtepsit is vízszintesen kell behelyezni a sütőbe, a sütőrácsokhoz hasonló módon.

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

• A polcvezető sínek eltávolításához emelje meg őket, és az aljukat akassza ki a tartókból: A polcvezető sínek ekkor már eltávolíthatók.

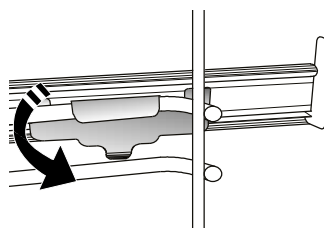
• A polcvezető sínek visszahelyezéséhez először illessze azokat vissza a felső illesztésekbe. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

A KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK FELSZERELÉSE (HA VANNAK)



Távolítsa el a polcvezető síneket a sütőből, és távolítsa el a védő műanyagot a kihúzható tartósínekről.

Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig annak mentén ütközésig. Engedje le a helyére a másik kapcsot.



A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek. Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismételje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik

polcvezető sínrel is.

Megjegyzés: A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők.

FUNKCIÓK

6th SENSE

Ezek lehetővé teszik a sütési módszer és a legjobb hőmérséklet-tartomány automatikus kiválasztását minden típusú ételhez (lasagne, hús, hal, zöldség, sütemények és péksütemények, sós sütemények, kenyér, pizza). A funkció optimális használatához kövesse a sütési táblázat utasításait.

STEAM +

A Steam+ funkcióval kiváló teljesítmény érhető el annak köszönhetően, hogy az ételkészítési ciklusban gőzt is használ. Ez a funkció ideális hőmérsékletet javasol sokféle recept elkészítéséhez; A főételek főzési ideje és vízmennyisége (100 / 200 ml) az interneten megtalálható vonatkozó főzési táblázatban szerepel. Mindig akkor kapcsolja be a gőz funkciót, amikor a sütő hideg, miután csapvizet öntött a sütőtér aljára.

Megjegyzés: A javasolt vízmennyiség meghaladja az üreges domborítás kapacitását, de a sütő alját úgy tervezték, hogy hatékonyan kezelje a vízfelesleget.

EGYTÁLÉTELEK

Ez a funkció javaslatot tesz a tésztaételek optimális hőmérsékletére és sütési módjára.

HÚS

Ez a funkció javaslatot tesz a húsok optimális hőmérsékletére és sütési módjára.

KENYÉR

Ez a funkció automatikusan javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden kenyértípushoz.

PIZZA

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy nagyszerű házi pizzát készítsen, kevesebb mint 10 perc alatt, mint egy étteremben.

A speciális sütési ciklus 300 Celsius-fok feletti hőmérsékleten működik, így a pizza belül puha, a széle ropogós és egyenletesen barnára sül. Ha ezt a funkciót a WPro pizzakő tartozékkal kombinálja, és 30 percig előmelegíti, 5–8 perc alatt megsüthet egy pizzát.

Rendelés vagy információkérés a vevőszolgálaton vagy a www.whirlpool.eu webhelyen keresztül lehetséges.

TORTÁK

Ez a funkció javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden süteménytípushoz.

ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek

sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

HŐLÉGBEFÚVÁS

Ez akkor hasznos, ha egyszerre több szinten olyan különböző ételeket süt, amelyek azonos hőfokon készülnek. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát. A helyes szintkombináció kiválasztásához tekintse meg a sütési táblázatot.

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Hús vagy töltött sütemények sütéséhez egyszerre csak egy szinten.

SPECIALIS FUNKCIÓK

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

A sütő gyors előmelegítése.

TURBO GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a serpenyőt a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

ECO ECO CIKLUS *

Töltött sütek és húsfiléek egy szinten történő sütéséhez. Az Eco ciklus használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt. Az Eco ciklus használatához és így az energiafogyasztás optimalizálásához a sütőajtót nem szabad kinyitni addig, amíg az étel el nem készült.

AIR FRY/CONVECT ROAST (LÉGKEVERÉSES SÜTÉS)

A dedikált Air Fry tálca használatával (egyes modellekhez mellékelve) kevesebb olaj felhasználásával sült krumpli, csirkefalatkák és egyéb ételek süthetők, amelyek kellemesen ropogósak lesznek. A fűtőelemek be-ki ciklusa megfelelően felmelegíti a sütőtér, miközben a ventilátor keringeti a forró levegőt. Helyezze az ételt egy rétegben az Air Fry tálcára, és a legjobb eredmény érdekében kövesse az Air Fry sütési táblázat utasításait.

Alternatívaként ez a funkció használható a húsok és baromfik, burgonya és zöldségek nagyszerű sütési eredményeinek eléréséhez, a sütési táblázat ajánlásának megfelelően. Ezek a receptek standard sütőtepsivel készíthetők el.

SMART CLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely

megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.



PIROL. TISZT

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. Kétféle öntisztítási ciklus közül lehet választani: teljes

ciklus (Pirol. tiszt) és egy rövidebb ciklus (Eco pirol.t.). A legjobb tisztítási teljesítmény elérése érdekében javasoljuk a teljes ciklus használatát.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt.



A kijelzőn villogni kezd az órát jelző két számjegy: Fordítsa el a

gombot az óra beállításához, majd nyomja meg a  gombot a megerősítéshez.



A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. Fordítsa el

gombot a perc beállításához, majd nyomja meg a  gombot a megerősítéshez.

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az időt, ha a kikapcsolt sütőn legalább egy másodpercig nyomva tartja az  gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

Hosszabb áramkimaradások után valószínűleg újra be kell majd állítania az időt.

2. BEÁLLÍTÁSOK

Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett névleges áramot (16 A).



A beállítógombbal válassza ki az áramerősséget, majd hagyja jóvá az  gombbal.

Ne feledje: A sütő úgy van beprogramozva, hogy annyi elektromos áramot fogyasszon, amennyi kompatibilis a 3 kW-nál (16 A) nagyobb besorolású lakossági áramhálózattal: Ha az Ön háztartásában kisebb a teljesítmény, az értéket csökkenteni kell (13 A).

Ne feledje: Később is bármikor átállíthatja az áramerősséget, ha a kikapcsolt sütőn legalább öt másodpercig nyomva tartja az  gombot, majd megismétli a fenti lépéseket.

3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Melegítse fel a sütőt nagyjából egy órán keresztül 200 °C-ra, lehetőleg egy légkeveréses funkció (pl. „Hőlégbefúvás” vagy „Légkeveréses sütés”) használatával.

Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

MINDENNAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

A sütőn kikapcsolt állapotban csak a pontos idő látszik. Tartsa nyomva a  gombot a sütő bekapcsolásához. A forgatógombbal léptethet a bal oldali kijelzőn megjelenő, elérhető főbb funkciók között. Válasszon ki egyet, és nyomja meg az  gombot.



Részfunkciók (ahol vannak) kiválasztásához először válasszon egy főbb funkciót, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció menüjébe való belépéshez.



Léptessen a tekerőgombbal a jobb oldali kijelzőn megjelenő részfunkciók között, és nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

2. FUNKCIÓ BEÁLLÍTÁSA

A kívánt funkció kiválasztása után megváltoztathatja a funkció beállításait. A kijelzőn egymás után megjelennek a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLFOKOZAT



Amikor a kijelzőn villog a °C ikon, a beállítógombbal megváltoztathatja az értéket, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a további beállítások (ha vannak) módosításához.

Egyúttal a grillezési szintet is beállíthatja (3 = magas, 2 = közepes, 1 = alacsony).



Megjegyzés: A funkció indítása után is módosíthatja a hőmérsékletet vagy a grillezési szintet a  gombbal vagy közvetlenül a beállítógombbal.

IDŐTARTAM



Amikor a kijelzőn a  ikon villog, a beállítógombbal állítsa be a sütés kívánt időtartamát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

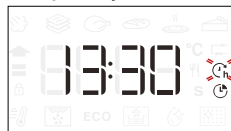
Ha felügyelni kívánja a sütést, nem kell beállítania a sütési időtartamot: Nyomja meg a  kapcsolót a jóváhagyáshoz és a funkció indításához. Ebben az

esetben nem állítható be a sütés befejezési időpontja, azaz a késleltetett indítás.

Ne feledje: A beállított sütési idő módosítható sütés közben a  gombbal: Az óra beállításához forgassa el a beállítógombot, majd hagyja jóvá a  gombbal.

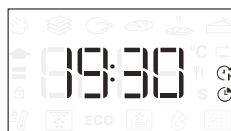
A SÜTÉS BEFEJEZÉSI IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/ KÉSLELTETETT INDÍTÁS

Miután beállította a sütési időt, számos funkciónál használható a késleltetett indítás úgy, hogy megadja a befejezési időt. Ahol a befejezési idő módosítható, a kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének várható időpontja, miközben az  ikon villog.



Szükség esetén forgassa el a beállítógombot a sütési idő kívánt végének beállításához, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz és a funkció indításához.

Helyezze az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót: A funkció automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.



Ne feledje: Ha a sütéshez késleltetett indítást állít be, az előmelegítés nem elérhető: A sütő a szükséges hőmérsékletet fokozatosan éri el, tehát a sütési idők kissé hosszabbak lesznek a sütési táblázatban megadott időtartamoknál.

Amíg várakozik, a beállítógombbal módosíthatja a sütési idő végének korábban megadott időpontját.

A  vagy a  gombbal módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési idő beállításait. A  gombbal hagyja jóvá a változásokat.

3. A FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kívánt beállítások alkalmazása után nyomja meg az  gombot a funkció aktiválásához.

A  gombot nyomva tartva bármikor megszakíthatja az éppen aktív funkciót.

4. ELŐMELEGÍTÉS

Bizonyos funkcióknál a sütő előmelegíthető:

A funkció indításakor a kijelző jelzi, hogy az előmelegítés folyamatban van.



A fázis végeztével hangjelzés hallható, és a kijelzőn üzenet jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet.



Ekkor nyissa ki az ajtót, tegye az ételt a sütőbe, csukja be az ajtót, és indítsa el a sütést a gombbal.

Megjegyzés: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

Az ajtó kinyitásakor az előmelegítés leáll/szünetel.

A sütési időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz.

A sütő által elérni kívánt hőmérséklet bármikor módosítható a beállítógombbal.

5. A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



A sütési idő a beállítások módosítása nélkül is meghosszabbítható: Adjon meg új sütési időt a beállítógombbal, majd nyomja meg a gombot.

. SPECIÁLIS FUNKCIÓK

AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT

Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt.

A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Amennyiben a sütő valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítási ciklus során az összes égőfej vagy elektromos főzőlap ki legyen kapcsolva.

A tökéletes tisztítási eredmény érdekében egy nedves szivaccsal még a Pirolitikus tisztítás funkció használata előtt távolítsa el a nagyobb lerakódásokat. Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy, ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Nyissa meg a speciális funkciókat , forgassa el a gombot, válassza ki a -t a menüből, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Tisztítsa meg az ajtót és távolítsa el az összes tartozékot az utasításnak megfelelően, majd zárja be az ajtót és nyomja meg a gombot a tisztítási ciklus azonnali indításához, vagy nyomja meg a gombot a késleltetett befejezési idő/kezdés beállításához.

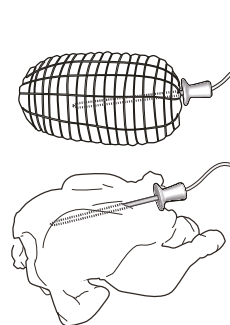
A sütő elindítja a tisztítási ciklust, és az ajtaja automatikusan bezáródik.

A sütő ajtaját nem lehet kinyitni, amíg a pirolitikus tisztítás folyamatban van. Mindaddig zárva marad, amíg a hőmérséklet vissza nem esik az elfogadható értékre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

Ne feledje: A tisztítási ciklus hossza és hőmérséklete nem állítható be.

. A HÚSSZONDA HASZNÁLATA (HA VAN)

A mellékelt hússzonda segítségével sütés közben is megmérheti a sütőben levő étel pontos belső hőmérsékletét. A hússzonda csak néhány sütési funkciónál használható (Alsó és felső sütés, Hőlégbefúvás, Légkeveréses sütés, Turbo grill, 6th Sense Hús).



A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsosabb részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket. Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges

részben álljon meg. Nagyon egyenetlen vastagságú hús esetén ellenőrizze le, hogy megfelelően megsült-e, mielőtt kivenné a sütőből. A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa.

A hússzonda sütőtérbe való behelyezését egy sípszó jelzi, és a kijelzőn megjelenik az ikon és a célhőmérséklet. Ha a hússzondát egy funkció kiválasztása közben csatlakoztatja, a kijelző átvált az alapértelmezett hússzonda célhőmérsékletre.



Nyomja meg a gombot a beállításokhoz. Forgassa el a beállítógombot a hússzonda célhőmérsékletének beállításához. Nyomja meg a gombot a megerősítéshez.



Nyomja meg a vagy a gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa el a sütési ciklust.

A sütési ciklus közben a kijelzőn a hússzonda célhőmérséklete látszik. Amikor az étel eléri a beállított célhőmérsékletet, a sütési ciklus leáll, és a kijelzőn az „End” felirat jelenik meg. Az „End” felirat megjelenése után a sütési ciklus újraindítható úgy, hogy elforgatja a beállítógombot, és módosítja a hússzonda célhőmérsékletét a korábban ismertetett módon. Nyomja meg a vagy a gombot a jóváhagyáshoz, és indítsa újra a sütési ciklust.

Ne feledje: a hússzondával történő sütési ciklus közben is lehetőség van arra, hogy a beállítógomb elforgatásával módosítsa a hússzonda célhőmérsékletét. Nyomja meg a gombot a sütőtér hőmérsékletének módosításához. A hússzondát bármikor behelyezheti, akár a sütési ciklus közben is. Ilyenkor fontos, hogy újra beállítsa a sütési

funkció paramétereit.

Ha a hússzonda nem használható az adott funkcióval, a sütő leállítja a sütési ciklust, és figyelmeztető hangjelzést ad. Ilyenkor csatlakoztassa le a hússzondát vagy nyomja meg a gombot egy másik funkció kiválasztásához.

A késleltetett indítású és az előmelegítési fázis nem kompatibilis a hússzondával.

. GOMBZÁR

A gombzár aktiválásához tartsa nyomva a << gombot legalább öt másodpercig.



A gombzár ugyanilyen módon feloldható.

Megjegyzés: Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. Biztonsági okból a sütő bármikor kikapcsolható a  gombbal.

. MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.
- A Pizza ciklus magasabb hőmérséklete miatt várhatóan kissé nagyobb lesz a hűtőventilátor zaja.

HASZNOS TANÁCSOK

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán hozzávetőleges értékek, melyek az étel mennyiségétől és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótákat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

HÚS

Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Ne feledje, hogy a fenti művelet során gőz keletkezik. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.

Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégését megelőzendő, tegye alacsonyabbra a rácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a húst. Óvatosan nyissa ki az ajtót, mert forró gőz csaphat ki.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához javasoljuk, hogy töltsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába, és helyezze azt közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

DESSZERTEK

Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten.

Használjon sötét színű, fém tortaformákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a hőlégbefúvás funkciót, és úgy rendezze el a sütőformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.

Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálón nem látható tészta, a sütemény elkészült.

Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.

Ha a sütemény nagyon „feldagad” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze a tésztát.

A lédús töltelékű vagy feltétű sütemények (pl. sajttorta, gyümölcsös pite) esetén használja a „Légkeveréses sütés” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzsával vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a töltelék.

KELESZTÉS

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta		-	170	30-50	2 
		Igen	160	30-50	2 
		Igen	160	30-50	4 1  
Töltött piték (sajttorta, rétes, almás pite)		-	160-200	30 - 85	3 
		Igen	160-200	35 - 90	4 1  
Aprósütemények / Kisebb torták		-	160-170	20 - 40	3 
		Igen	150 - 160	20 - 40	4 
		Igen	150 - 160	20-40	4 1  
		Igen	135	50-90	5 4 3 1    
Tarts		Igen	170	50-80	5 4 3 1    
Képviselőfánk		-	180 - 200	30-40	3 
		Igen	180-190	35 - 45	4 1  
		Igen	180-190	35-45*	5 3 1   
Habcsók		Igen	90	110 - 150	3 
		Igen	90	130 - 150	4 1  
		Igen	90	140-160*	5 3 1   
Pizza (vékony, vastag, focaccia)		Igen	310	7-12	2 
		Igen	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Igen	220 - 240	25-50*	5 3 1   
		Igen	210	40-60	5 4 3 1    
Kenyér 0,5 kg		-	180-220	50 - 70	2 
Zsemle		-	180-220	30-50	3 
Kenyér		Igen	180-220	30-60	4 1  
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 15	2 
		Igen	250	10 - 20	4 1  
Sós pite (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-190	45-60	2 
		Igen	180-190	45-60	4 1  
		Igen	180-190	45-70*	5 3 1   

FUNKCIÓK	 Alsó és felső sütés	 Grillfűtőtest	 Turbogrill	 Hőlégbefűvás	 Konvekciós sütés	 ECO	 Air fry
AUTOMATA FUNKCIÓK	 Eggyalételes	 Hús	 Kenyér	 Pizza funkció	 Torták		
TARTOZÉKOK	 Sütőrács	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács	 Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	 Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel		

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	SÜTÉSI IDŐ (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Leveles tésztából készült sütemények		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20 - 40	4 1
		Igen	180-190	20-40*	5 3 1
Lasagne / felfújt		-	190-200	40 - 80	3
Sült tészta / cannelloni		-	190-200	25 - 60	3
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg		-	190-200	60-90	3
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg		-	200-230	50-80 **	3
Pulyka/liba, 3 kg		-	190-200	90-150	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	180 - 200	40-60	3
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180 - 200	50 - 60	2
Pirítós		-	3 (magas)	3 - 6	5
Halfilék / Sült szelet		-	2 (közepes)	20-30***	4 3
Kolbász / Kebabfélék / Oldalas / Hamburger		Igen	200 - 220	15-30***	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		Igen	200 - 220	55-70**	2 1
Marhasült angolosan, 1 kg		-	2 (közepes)	35-50**	3
Báránycomb/csülök		-	2 (közepes)	60-90**	3
Sült burgonya		Igen	200 - 220	35-55**	3
Csóben sült zöldség		Igen	200 - 220	10 - 25	3
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	190	40-120*	5 3 1
Teljes fogás: Gyümölcsös pite (5. szint) / sült zöldségek (4. szint) / lasagne (2. szint) / hússzeletek (1. szint)		Igen	190	40-120*	5 4 2 1
Lasagne és hús		Igen	200	50-120*	4 1
Hús és burgonya		Igen	200	45-120*	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50	4 1
Töltött sütek	ECO	-	200	80-120*	3
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)	ECO	-	200	50-120*	3

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

*** A sütési idő felénél fordítsa meg az ételt.

FUNKCIÓK						ECO	
	Alsó és felső sütés	Grillfűtőtest	Turbogrill	Hőlégbefúvás	Konvekciós sütés	ECO	Air fry
AUTOMATA FUNKCIÓK							
	Egytálételek	Hús	Kenyér	Pizza funkció	Torták		
TARTOZÉKOK							
	Sütőrács	Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	Zsírfogó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca 500 ml vízzel		



AIR FRY SÜTÉSI TÁBLÁZAT

	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	POLC ÉS TARTOZÉKOK
FAGYASZTOTT ÉTEL	Fagyasztott hasábburgonya		650–850 g	Igen	200	25–30	 4  2
	Fagyasztott csirkefalat		500g	Igen	200	15 - 20	 4  2
	Halrudak		500g	Igen	220	15 - 20	 4  2
	Hagymakarikák		500g	Igen	200	15 - 20	 4  2
ZÖLDSÉGEK	Friss rántott cukkini		400 g	Igen	200	15 - 20	 4  2
	Házi készítésű sült krumpli		300-800 g	Igen	200	20 - 40	 4  2
	Vegyes zöldség		300-800 g	Igen	200	20–30	 4  2
HÚS ÉS HAL	Csirkemell		1–4 cm	Igen	200	20 - 40	 4  2
	Csirkeszárnyak		200–1500 g	Igen	220	30–50	 4  2
	Panírozott szelet		1–4 cm	Igen	220	20 - 50	 4  2
	Halfilé		1–4 cm	Igen	220	15-25	 4  2

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez kenjen vékony réteg olajat az étel felületére.
Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

FUNKCIÓK	 Air fry
TARTOZÉKOK	 Air Fry tálca  Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson  Zsírfgó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács

STEAM+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	RECEPT	MENNYISÉG	IDŐ (PERC)	TARTOZÉKOK	VÍZ
KENYÉR	Kis kenyerek	80-100 g	30-45		100 ml
	Szendvicskenyérformában	300-500 g	40-60		
	Kenyer	500 g-2 kg	50-100		
	Bagett	200-300 g	30-45		
TORTÁK	Aprósütemények	egy tálca	25-35		100 ml
	Muffin	30-60 g	25-45		
	Piskóta	500-700 g	30-50		
	Torta	egy tálca	35-55		
HÚS	Sült	1 kg	60-110		200 ml
	Oldalas	500g-1,5 kg	50-75		
	Csirke	1 -1,5 kg	55-80		
	Csirke/Pulyka	3 kg	100-140		
HAL	Marhasült	0,5-2 cm	15-25		200 ml
	Marhasült	2-4 cm	20-35		
	Egész hal	300-600 g	20-30		
	Egész hal	600-1200 g	25-45		
ZÖLDSÉGEK	Sült burgonya	0,5-1,5 kg	45-60		200 ml
	Töltött paprika	1-2 kg	35-55		
	Sült brokkoli	0,3-1 kg	30-50		
	Sült cukkini	0,5-1,5 kg	30-50		

A STEAM+ funkciót csak akkor indítsa el, ha a sütő hideg. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

TARTOZÉKOK	 Air Fry tálca	 Sütőtepsi vagy süteményes tepsi rácson	 Zsírfgó tálca / sütőtepsi vagy sütőtepsi sütőrács
------------	--	---	---

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereseket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

• A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

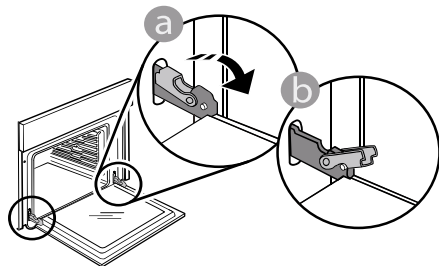
• Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereseket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

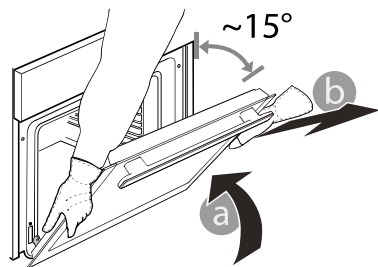
• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáritásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

• Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az automatikus tisztítási funkciót javasoljuk.

• A sütő ajtaja a tisztítás megkönnyítése érdekében levehető.

• Szárítsa ki a sütő ajtaja alatti alsó profilt, ha a sütési ciklus után víz maradt benne.

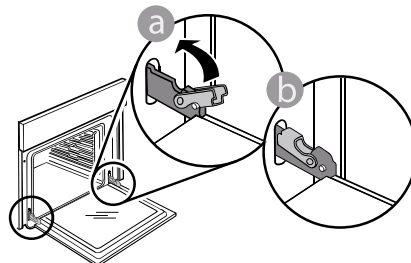
TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

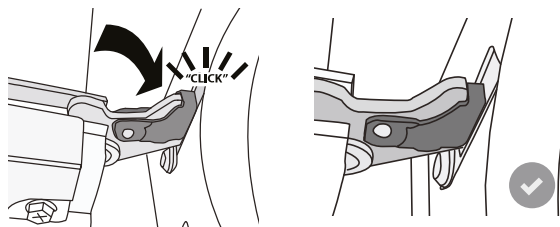
Ne tisztítsa az ételszondát és a hússzondát (ha van) a mosogatógépből.

A Forrólevegős sütés tálca (ha van) mosogatógépből tisztítható.

4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.



Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.

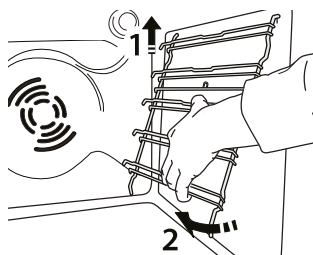


5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

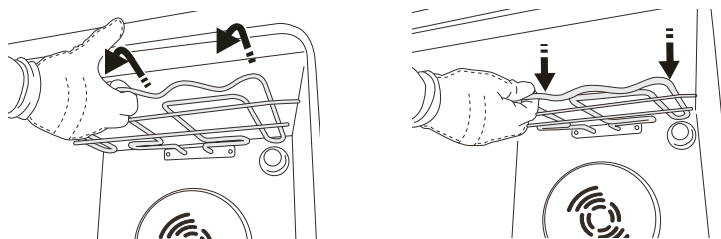
A FELSŐ FŰTŐELEM LEERESZTÉSE

(CSAK EGYES MODELLEKNÉL)

1. Vegye ki az oldalsó polcvezető síneket.



2. Húzza ki enyhén a fűtőelemet, majd engedje le.



3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemekre kerül.



A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.

2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.

3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: 40 W/230 ~ V típusú G9, T300 °C halogénizzót használjon.

A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas. (244/2009/EK rendelet) Az izzólámpák

beszerezhetők a vevőszolgálatról.

Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzá csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót.

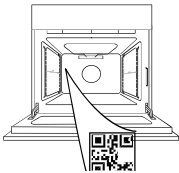
Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabúra nincs visszahelyezve.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik.	Szoftverhiba.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal, és adja meg az „F” betű utáni számot.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Vegye fel a kapcsolatot a telefonos ügyfélszolgálattal.
A szondával történő főzési ciklus nyilvánvaló ok nélkül befejeződött, vagy a képernyőn F3E3 hiba jelenik meg.	Az ételszonda nincs megfelelően csatlakoztatva	Ellenőrizze az ételszonda csatlakoztatását

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- A készüléken lévő QR-kód használatával
- Ha meglátogatja a honlapunkat **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálat**tal (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálat



®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült.

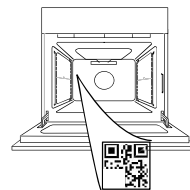


400020022358


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
WHIRLPOOL

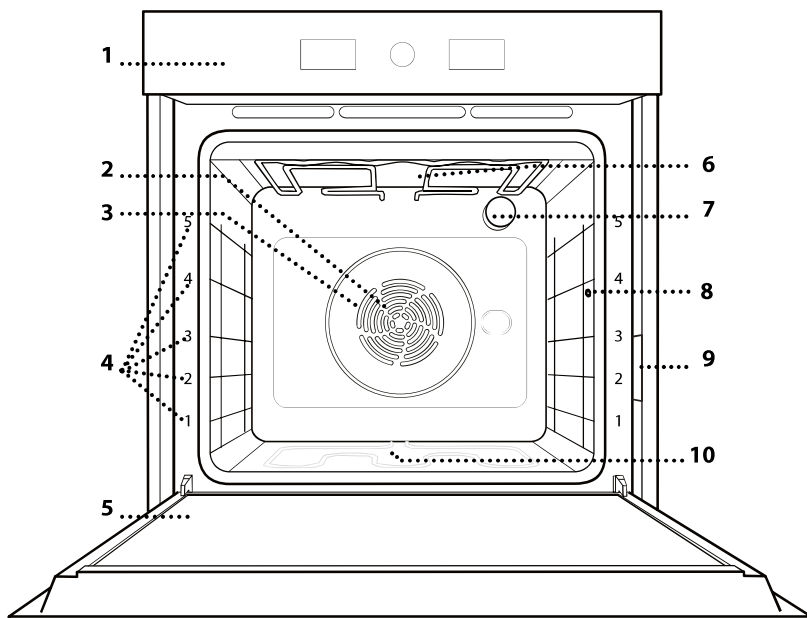
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**



Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

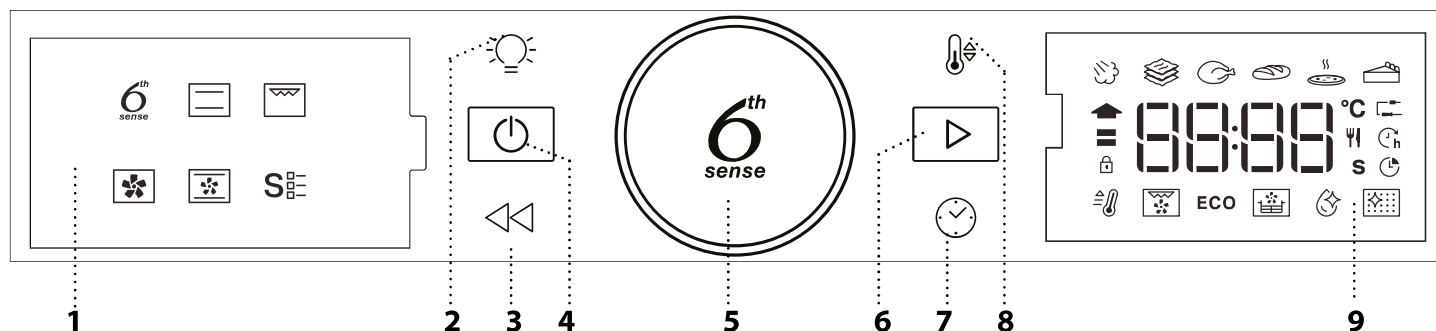
DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Punto di inserimento della sonda carne*
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

* Disponibile solo in alcuni modelli

PANNELLO COMANDI



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. LAMPADA

Per accendere/spegnere la lampadina.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

4. ON/OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6TH SENSE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

6. AVVIO

Per avviare le funzioni e confermare le impostazioni o un valore impostato.

7. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

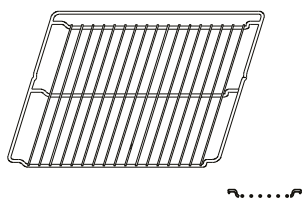
8. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

9. DISPLAY DESTRA

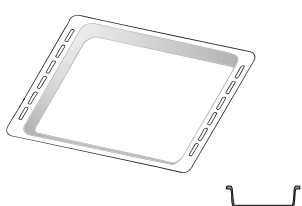
GLI ACCESSORI

GRIGLIA



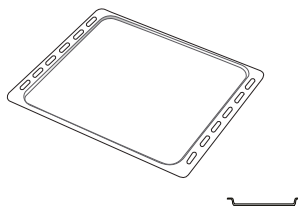
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



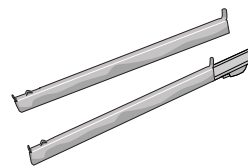
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



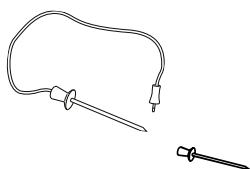
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



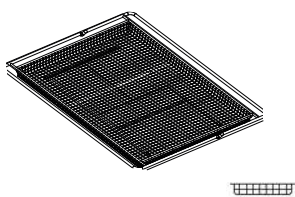
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

SONDA CARNE*



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

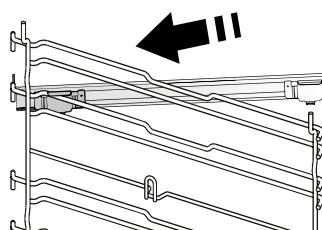
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

• Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

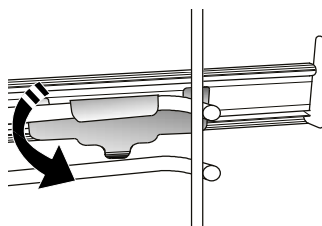
• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. abbassare in posizione l'altra clip.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI

6th
sense

6TH SENSE

Questa funzione permette la selezione automatica del metodo di cottura e il migliore intervallo di temperatura di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

- **VAPORE+**

La funzione Vapore+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione suggerisce la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura e la quantità di acqua (100 / 200 ml) dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura reperibile online. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato acqua potabile sul fondo della cavità.

Note: La quantità di acqua consigliata supera la capacità di goffatura della cavità, ma il fondo del forno è progettato per gestire in modo efficiente l'acqua in eccesso consigliata.

- **PRIMI PIATTI**

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

- **CARNE**

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per la carne.

- **PANE**

Questa funzione suggerisce automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

- **PIZZA**

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.

Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti si può cuocere una pizza in 5-8 minuti.

Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu.

- **PASTICCERIA**

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di torta.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



TERMOVENTILATO

Per cucinare alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su diversi ripiani contemporaneamente. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Consultare la tabella di cottura per selezionare la combinazione di livelli corretta.



VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

S[±] FUNZIONI SPECIALI

- **FAST PREHEAT (PRERISCALDAMENTO VELOCE)**

Per riscaldare rapidamente il forno.

- **TURBO GRILL**

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- ECO CICLO ECO ***

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

- **FRITTURA AD ARIA/COTTURA VENTILATA**

La leccarda Frittura ad aria dedicata (fornita con alcuni modelli) consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni.

In alternativa, questa funzione può essere utilizzata per ottenere ottimi risultati di arrostitimento di carne e pollame, patate e verdure, secondo le raccomandazioni della tabella di cottura. Queste ricette possono essere preparate con una teglia standard.

- **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. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.



PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura

attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirólisi) e un ciclo più breve (Pirólisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Girare la

manopola per impostare l'ora e premere per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Girare

la manopola per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, premere per almeno 1 secondo a forno spento e ripetere le operazioni sopra descritte.

dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare la corrente nominale predefinita (16 A).



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere per confermare.

Note: il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A); nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13A).

Note: per modificare successivamente la corrente nominale, premere per almeno cinque secondi a forno spento e ripetere le operazioni sopra descritte.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, sul display viene visualizzata solo l'ora. tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la manopola girevole per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili. e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola girevole per scegliere tra le sottofunzioni disponibili nella parte destra del display e premere  per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando l'icona °C lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere  per confermare e continuare a modificare le impostazioni che seguono (se possibile).

Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).



Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo  o ruotando direttamente la manopola.

DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare. È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere  per confermare e avviare la funzione. In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura,

programmando l'avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: Ruotare la manopola per impostare l'ora e premere  per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.



Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare, attivando la funzione.

Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata. Premere  o  per modificare i valori impostati per la temperatura e il tempo di cottura. una volta modificati, premere  per confermare.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere  per avviare la funzione.

Tenere premuto  per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura del forno che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

5. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

. FUNZIONI SPECIALI

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI)

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Accedere alle funzioni speciali e ruotare la manopola per selezionare dal menu. Quindi premere per confermare.

Pulire lo sportello e rimuovere tutti gli accessori come richiesto, quindi chiudere la porta e premere per avviare immediatamente il ciclo di pulizia, oppure premere per impostare l'ora di fine/avvio ritardato.

Dopo l'ultima conferma, il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente:

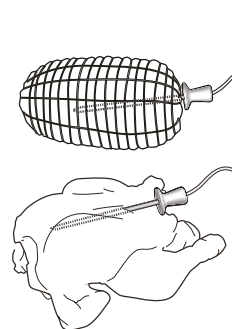
Durante la pulizia pirolitica la porta del forno non

può essere aperta: rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

Note: non è possibile impostare la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

. USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)

La sonda carne in dotazione permette di misurare l'esatta temperatura interna degli alimenti durante la cottura. La sonda carne può essere utilizzata solo con alcune funzioni di cottura (Statico, Termoventilato, Ventilato, Turbo Grill, 6th Sense Carne).



È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse. Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, evitando che la punta finisca in una parte cava. Se la carne ha uno spessore molto irregolare, controllare che sia cotta

al punto desiderato prima di estrarla dal forno.

Inserire l'estremità della sonda nel foro situato sulla parete interna destra del forno.

Quando la sonda carne viene inserita nel forno, viene emesso un segnale acustico e il display mostra l'icona e la temperatura desiderata. Se la sonda carne viene inserita durante la selezione di una funzione, l'indicazione del display cambia per mostrare la temperatura impostata per la sonda.



Premere per iniziare l'impostazione dei valori. Ruotare la manopola per impostare la temperatura desiderata per la sonda. Premere per confermare.



Premere o per confermare e avviare il ciclo di cottura.

Durante il ciclo di cottura, il display mostra la temperatura impostata per la sonda. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata, il ciclo di cottura si interrompe e sul display compare l'indicazione "End" (Fine). Per riavviare il ciclo di cottura dopo la comparsa dell'indicazione "End", ruotare la manopola per regolare la temperatura della sonda come descritto in precedenza. Premere o per confermare e riavviare il ciclo di cottura.

Note: durante un ciclo di cottura con la sonda carne, è possibile ruotare la manopola per cambiare la temperatura della sonda. Premere per regolare la temperatura interna del forno. La sonda carne può essere inserita in qualunque momento, anche durante un ciclo di cottura. In questo caso, sarà necessario

Se la sonda carne non è compatibile con la funzione prescelta, il forno interromperà il ciclo di cottura e sarà emesso un segnale acustico. In questo caso, scollegare la sonda carne o premere per impostare un'altra funzione. L'avvio ritardato e la fase di preriscaldamento non sono compatibili con l'uso della sonda.

Per bloccare il tastierino, tenere premuto per almeno cinque secondi.



Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo .

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede una rumorosità della ventola di raffreddamento leggermente superiore.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Crostatine		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sì	150 - 160	20 - 40	4
		Sì	150 - 160	20 - 40	4 1
		Sì	135	50 - 90	5 4 3 1
Crostate		Sì	170	50 - 80	5 4 3 1
Choux buns (Bigné)		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7-12	2
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sì	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Sì	210	40 - 60	5 4 3 1
Pagnotta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panini		-	180 - 220	30 - 50	3
Pane		Sì	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	2
		Sì	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 60	2
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNZIONI	Statico	Grigliare	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Carne	Panetteria	Funzione pizza		Dolci	
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua		

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Timballi		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al forno/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		-	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Tacchino / Oca (3 kg)		-	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Pane tostato)		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti/Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30***	4 3
Sausages (Salsicce) / Spiedini / Spare ribs (Costine) / Hamburger		Sì	200 - 220	15 - 30***	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2 (media)	35 - 50**	3
Cosciotto d'agnello/Stinco		-	2 (media)	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 220	35 - 55**	3
Verdure gratinate		Sì	200 - 220	10 - 25	3
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 120*	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 120*	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120*	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

*** Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI						ECO	
	Statico	Grigliare	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE							
	Primi piatti	Carne	Panetteria	Funzione pizza			Dolci
ACCESSORI							
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia			Leccarda con 500 ml di acqua



TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4 2
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4 2
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4 2
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4 2
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4 2
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4 2
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4 2
	Filetto di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4 2

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento. Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia Air Fry	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia



TABELLA DI COTTURA STEAM+

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	COTTURA (MIN.)	ACCESSORI	ACQUA
PANE	Pane piccolo	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Pane in cassetta	300-500 g	40 - 60		
	Panetteria	500 g-2 kg	50 - 100		
	Baguette	200-300 g	30 - 45		
PASTICCERIA	Biscotti	una teglia	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Pan di spagna	500-700 g	30 - 50		
	Torta di frutta	una teglia	35 - 55		
CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110		200 ml
	Costine	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80		
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140		
PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25		
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35		
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30		
	Pesce intero	600 -1200 g	25 - 45		
VERDURE	Patate arrosto	0,5-1,5 kg	45 - 60		
	Peperoni ripieni	1-2 kg	35 - 55		
	Broccoli arrostiti	0,3-1 kg	30 - 50		
	Zucchine arrostite	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Attivare la funzione STEAM+ a forno freddo. L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

ACCESSORI			
	Teglia Air Fry	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

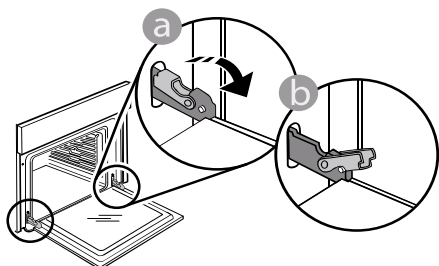
- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

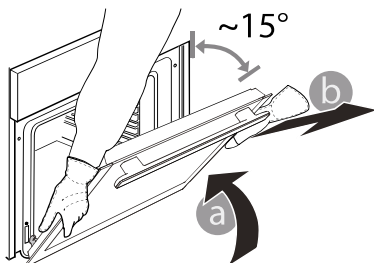
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia

RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

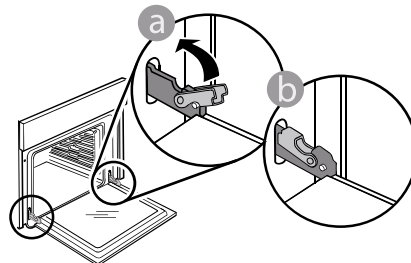
automatica.

- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.
- Asciugare il profilo inferiore sotto la porta del forno se sono presenti residui d'acqua dopo un ciclo di cottura.

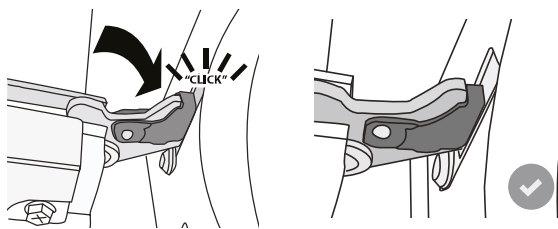
ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: Fare attenzione che siano completamente abbassati.



Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.

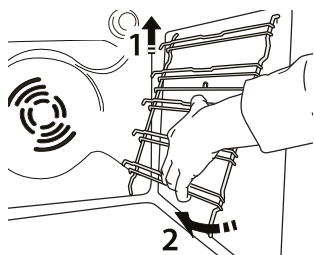


5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

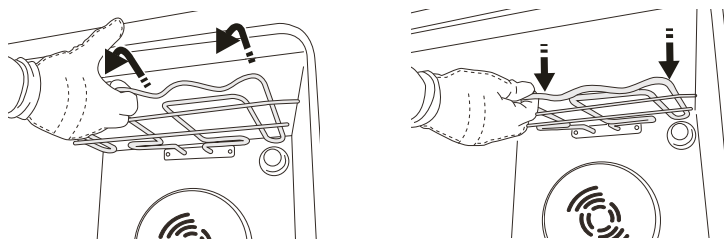
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

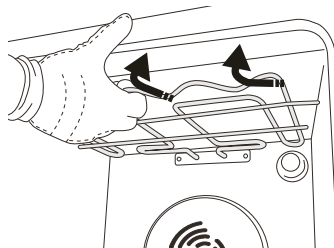
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.



SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: 40 W/230 ~ V tipo G9, lampadine alogene T300°C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. (Regolamento CE 244/2009) Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

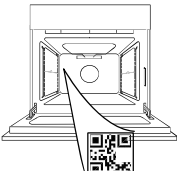
In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center.
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo	La sonda alimenti non è collegata correttamente	Controllare il collegamento della sonda alimenti

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il nostro sito web docs.whirlpool.eu/docs
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.



400020022358

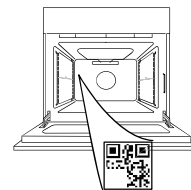
**DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ**

Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį www.register10.eu

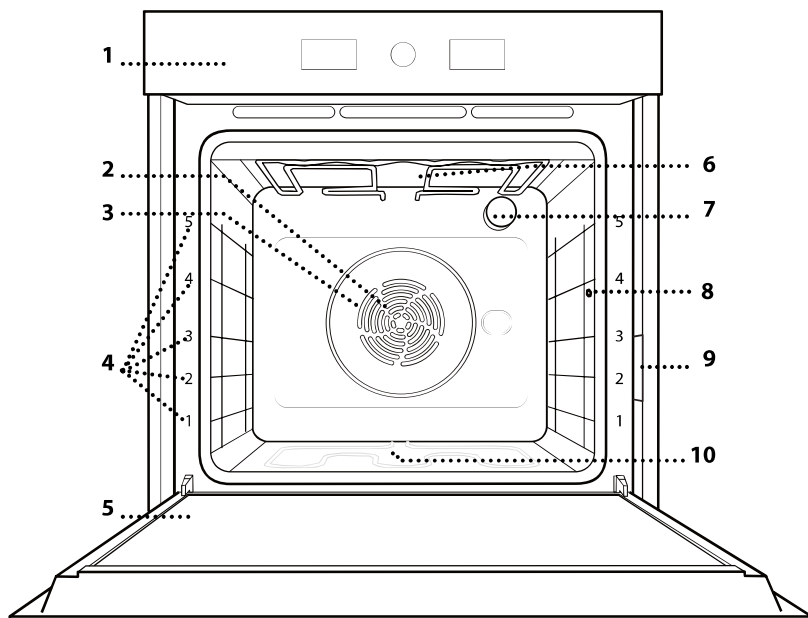


Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ



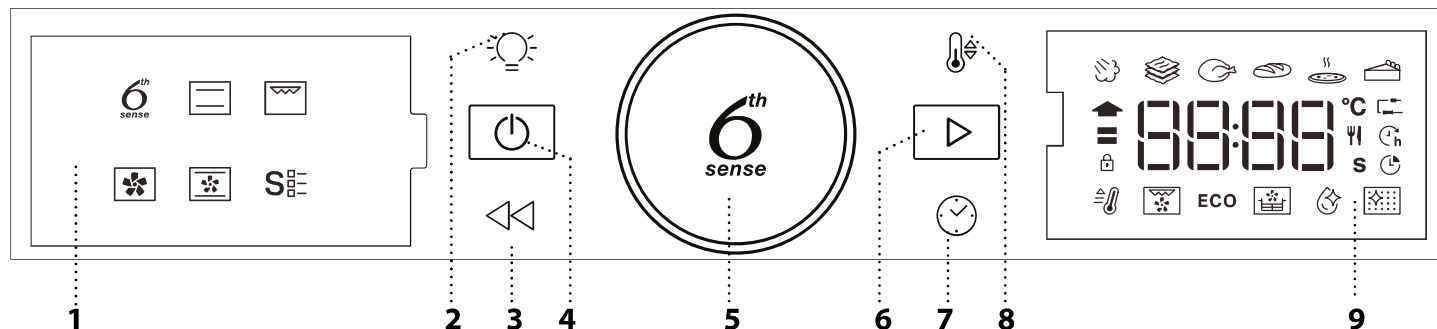
GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Ventilatorius
3. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinamasis elementas / kepintuvas
7. Lempa
8. Mėsos zondo įterpimo taškas*
9. Duomenų lentelė (nenuimkite)
10. Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)

* Tik tam tikruose modeliuose

VALDYMO SKYDELIS



1. KAIRYSIS EKRANAS

2. LEMPUTĖ

Ijungia išjungia lemputę.

3. ATGAL

Grįžkite į ankstesnį ekraną. Suteikia galimybę keisti nustatymus gaminimo metu.

4. ON / OFF

Naudojama įjungti arba išjungti krosnelę ir sustabdyti funkciją.

5. SUKAMA RANKENĖLĖ / „6TH SENSE“ MYGTUKAS

Pasukite šią rankenėlę norėdami pereiti per funkcijas ir nustatyti visus gaminimo parametrus. Paspauskite ir pasirinkite, nustatykite, pasiekite ir patvirtinkite funkcijas arba parametrus, kad būtų pradėta gaminimo programa.

6. PRADĖTI

Naudojama įjungiant funkcijas ir patvirtinant nustatymus arba nustatytąją reikšmę.

7. LAIKAS

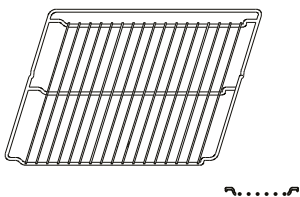
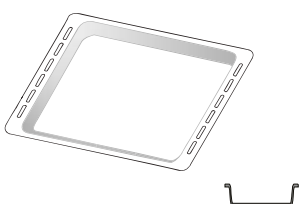
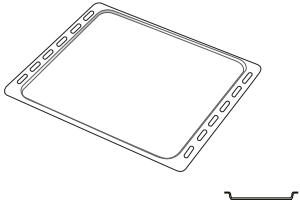
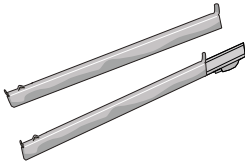
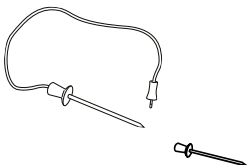
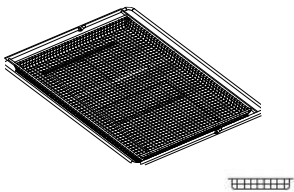
Naudojamas nustatyti laiką arba keisti ir reguliuoti gaminimo laiką.

8. TEMPERATŪRA

Naudojama nustatyti temperatūrą.

9. DEŠINYSIS EKRANAS

PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA 	SURINKIMO PADĖKLAS 	KEPIMO SKARDA * 	SLANKIOJANČIOS GROTELĖS * 
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.	Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.	Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.	Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.
MĖSOS ZONDAS* 	KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS * 	Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitus priedus galima įsigyti atskirai; dėl užsakymų ir informacijos kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą. * Tik tam tikruose modeliuose	
Gaminant tiksliai išmatuoja maisto vidinę temperatūrą.	Skirtas naudoti gaminant su karšto oro gruzdintuvės funkcija, kepimo padėklą įdėjus į žemesnį lygį, kad būtų surinkti trupiniai ir lašantys skysčiai. Jį galima plauti indaplovėje.		

PGROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų.

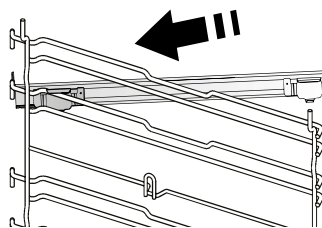
Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

• Jei norite išimti grotelių laikiklius, pakelkite aukštyn ir ištraukite apatinę dalį iš angų: dabar galite išimti skersines grotelės.

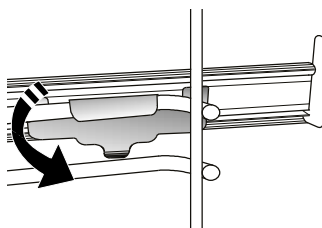
• Norėdami įstatyti skersines grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS (JEI YRA)



Išimkite lentynų laikiklius iš orkaitės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis nuo slankiojančių grotelių.

Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo. Į tą padėtį nuleiskite ir kitą fiksatorių.



Laikiklius įstatykite tvirtai paspausdami apatinę fiksatoriaus dalį. Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.

Atkreipkite dėmesį: Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje.

FUNKCIJOS

6th
sense

„6TH SENSE“

Jos leidžia automatiškai parinkti kepimo būdą ir geriausią temperatūros intervalą visų rūšių maistui (lazzanija, mėsa, žuvis, daržovės, pyragai & pyragaičiai, sūrūs pyragaičiai, duona, pica). Norėdami kuo geriau išnaudoti šią funkciją, vadovaukitės gaminimo lentelėje pateiktais nurodymais.

STEAM +

Naudodami funkciją „Steam+“ pasieksite puikių rezultatų, nes gaminimo ciklo metu yra naudojami garai. Ši funkcija pasiūlo tinkamiausią temperatūrą ruošiant įvairiausius patiekalus; pagrindinių patiekalų gaminimo laikas ir vandens kiekis (100 / 200 ml) nurodyti santykinėje gaminimo lentelėje, kurią galite rasti internete. Garų funkciją visada įjunkite tik kai orkaitė yra šalta, ir tik įpylę geriamojo vandens į apačioje esančią ertmę.

Pastaba: Rekomenduojamas vandens kiekis viršija ertmės įspaudimo talpą, tačiau orkaitės dugnas suprojektuotas taip, kad efektyviai suvaldytų rekomenduojamą vandens perteklių.

CASSEROLE (TROŠKINIMAS)

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą patiekalams iš makaronų.

MĖSA

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą mėsai.

BREAD

Ši funkcija automatiškai pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų duonai.

PIZZA

Ši funkcija leidžia iškepti puikią naminę picą greičiau nei per 10 minučių, kaip restorane. Specialus kepimo ciklas veikia esant aukštesnei nei 300 laipsnių Celsijaus temperatūrai, todėl picos viduje būna minkštos, kraštuose traškos ir tolygiai paruduoja.

Šią funkciją derinant su „Pizza Stone WPro“ priedu ir įkaitinus 30 minučių, picą galima iškepti per 5–8 min.

Norėdami užsisakyti ir gauti daugiau informacijos, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą arba www.whirlpool.eu.

PASTRY (PYRAGAIČIAI)

Ši funkcija pasiūlo optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą visų tipų pyragams.

TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KEPINTUVAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Kai ant grotelių kepatė mėsą, naudokite

surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

PRIV. ORO SR.

Skirtingiems maisto produktams, kuriems reikia tos pačios kepimo temperatūros, kepti keliose lentynose vienu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą. Norėdami pasirinkti tinkamą lygio derinį, vadovaukitės gaminimo lentele.

KONVEKČINIS KEPIMAS

Naudojama gaminant mėsą ir kepant pyragus su įdaru ant vienos lentynos.

SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

FAST PREHEAT (GREITAS ĮKAITINIMAS)

Naudojama greitai įkaitinti orkaitę.

TURBO GRILL (GREITAS KEPIMAS ANT GROTELIŲ)

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: Skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.

ECO EKO CIKLAS *

Tinka gaminant didelius mėsos gabalus su įdaru ir mėsos filė ant vienos lentynėlės. Jei naudojamas šis Ciklas EKO, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Kai naudojate EKO ciklą ir norite optimizuoti energijos sąnaudas, orkaitės durelių nederėtų varstyti gaminimo metu.

KEPIMAS ORO/KONVEKČINIS KEPSNYS

Naudodami specialų orinį kepimo padėklą (pridedamas prie kai kurių modelių) galite kepti bulvytes, vištienos grybukus ir kitus patiekalus naudodami mažiau aliejaus, todėl jie bus maloniai traškūs. Kaitinimo elementų ciklas, siekiant tinkamai įkaitinti orkaitę, ventiliatoriui sukeliant oro cirkuliaciją. Padėkite maistą ant karšto oro gruzdintuvės padėklo vienu sluoksniu ir vykdykite gaminimo naudojantis karšto oro gruzdintuve lentelėje pateiktas instrukcijas, kad rezultatai būtų geriausi.

Šią funkciją taip pat galima naudoti norint pasiekti puikių mėsos ir paukštienos, bulvių ir daržovių kepimo rezultatų pagal kepimo lentelės rekomendacijas. Šiuos receptus galima paruošti naudojant standartinę kepimo skardą.

IŠMANUS VALYMAS „SMART CLEAN“

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo

pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitėje išpilkite 200 ml vandens ir įjunkite šią funkciją, kai orkaitė šalta.

• **PYRO**

Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Galimi du savaiminio valymo ciklai: Ilgasis ciklas („Pyro“) ir

trumpesnis ciklas („Pyro Eco“). Rekomenduojame naudoti visą ciklą, kad valymo rezultatai būtų geriausi.

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

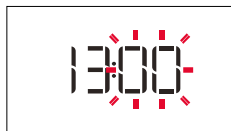
NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. NUSTATYKITE LAIKĄ

Pirmą kartą įjungus krosnelę, jums reikės nustatyti laiką.



Mirksės du valandoms skirti skaitmenys. Pasukite rankenėle nustatykite valandą ir paspauskite , kad patvirtintumėte.



Ekране mirksės du minutėms skirti skaitmenys. PASUKITE

rankenėle nustatykite minutes ir paspauskite , patvirtinti.

Pastaba: Jei vėliau norėsite pakeisti laiko nustatymus, nuspauskite ir apie vieną sekundę palaikykite , kai orkaitė yra išjungta, tada pakartokite anksčiau aprašytus veiksmus. atsinaujinus elektros tiekimui, gali tekti nustatyti laiką dar kartą.

2. NUSTATYMAI

Jei reikia, galite pakeisti numatytąją vardinę srovę (16 A).



Sukite pasirinkimo rankenėlę ir pasirinkite vardinę srovę, o paspausdami , patvirtinkite.

Atkreipkite dėmesį: Orkaitė užprogramuota vartoti elektros galią, suderinamą su namų tinklo parametrais, bet neviršyti 3 kW (16 A). Jei jūsų namuose vartojama mažesnės galia, jums reikės sumažinti šią reikšmę (13 A).

Pastaba: Norėdami vėliau pakeisti vardinę srovę, paspauskite ir bent penkias sekundes palaikykite , kai orkaitė išjungta, ir pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus.

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: Tai visiškai normalu.

Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus kepimo funkciją su oro srautu (pvz., „Karšto oro srautas“ ar „Convection Bake/Konvekcinis kepimas“). Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Pastaba: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

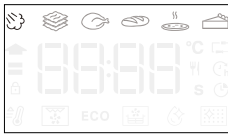
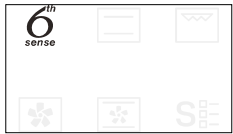
KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Kai orkaitė išjungta, tik laikas rodomas ekrane. Palaikykite nuspaudę  ir įjunkite orkaitę. Sukite sukamąją rankenėlę ir kairėje ekrano pusėje peržiūrėkite galimas pagrindines funkcijas. Pasirinkite vieną ir paspauskite .



Jei norite pasirinkti papildomą funkciją (kai tai įmanoma), pasirinkite pagrindinę funkciją ir paspauskite , kad patvirtintumėte ir pereitumėte į funkcijos meniu.



Sukite sukamąją rankenėlę ir dešinėje ekrano pusėje pasirinkite iš galimų papildomų funkcijų, o tada paspauskite , kad patvirtintumėte.

2. NUSTATYKITE FUNKCIJĄ

Pasirinkę reikiamą funkciją, galite pakeisti jos nustatymus. Ekrane pasirodys nustatymai, kuriuos galima keisti eilės tvarka.

TEMPERATŪRA / GRILIO LEVEL



Kai ekrane mirksi piktograma °C, sukdami rankenėlę pakeiskite vertę, tada paspauskite , kad patvirtintumėte, ir toliau tęskite nustatymų keitimą (jei yra).

Tuo pačiu metu galite nustatyti ir kepinimo lygį (3 = aukštas, 2 = vidutinis, 1 = žemas).



Atkreipkite dėmesį: Jei funkcija jau veikia, temperatūrą ar kepinimo lygį galite pakeisti paspausdami  arba pasukdami rankenėlę.

TRUKMĖ



Kai ekrane mirksi piktograma , naudodamiesi reguliavimo rankenėle nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami , patvirtinkite.

Jei gaminimo procesą ketinate valdyti patys, gaminimo laiko nustatyti nereikia. Spausdami , patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Šiuo atveju gaminimo

pabaigos laiko programuojant atidėtą paleidimą nustatyti negalėsite.

Pastaba: Paspausdami  galėsite reguliuoti gaminimo metu nustatytą gaminimo laiką. Sukdami rankenėlę pakeiskite valandas, o paspausdami , patvirtinkite.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO NUSTATYMAS / ATIDĖTAS PALEIDIMAS

Naudojant daugelį funkcijų ir nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką. Jei galima keisti gaminimo pabaigos laiką, ekrane bus rodomas apytikris funkcijos gaminimo pabaigos laikas ir mirksės piktograma .



Jei reikia, sukdami rankenėlę nustatykite pageidaujamą gaminimo pabaigos laiką, tada paspausdami , patvirtinkite ir įjunkite funkciją. Sudėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.



Atkreipkite dėmesį: Naudojant atidėto paleidimo pradžios laiko programavimo funkciją orkaitės įkaitinimo fazė išjungžiama: Orkaitė pamažu pasieks reikiamą temperatūrą, todėl gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis nei nurodyta gaminimo lentelėje.

Laukimo metu naudodamiesi rankenėle galite pakeisti užprogramuotą gaminimo pabaigos laiką.

Spausdami  arba  pakeiskite temperatūros ir gaminimo laiko nustatymus. Paspauskite , ir patvirtinkite, kai baigsite.

3. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Pritaikę reikiamus nustatymus, paspauskite , ir suaktyvinkite funkciją.

Jei norite pristabdyti šiuo metu aktyvią funkciją, bet kuriuo metu paspauskite ir palaikykite .

4. ĮKAITINIMAS

Kai kurios funkcijos naudoja įkaitinimo fazę: Kai funkcija jau veikia, ekrane rodoma, kaip vykdomas įkaitinimas.



Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą.



Tada atidarykite dureles, sudėkite maistą į orkaitę, uždarykite dureles ir pradėkite gaminti paspausdami .

Pastaba: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu. Jei įkaitinimo fazės metu atidarysite dureles, įkaitinimas bus sustabdytas.

Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė. Naudodamiesi rankenėle jūs galite bet kada pakeisti orkaitės temperatūrą.

5. GAMINIMO PABAIGA

Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.



Jei norite pratęsti gaminimo laiką nekeisdami nustatymų, sukite rankenėlę ir nustatykite naują gaminimo laiką bei paspauskite .

. SPECIALIOSIOS FUNKCIJOS

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizės ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizės ciklui (ir kol išvėdinsite patalpą), prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, įskaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Norėdami gerai nuvalyti, prieš naudodami pirolizės funkciją, drėgna kempine pašalinkite didžiausius nešvarumus. Pirolizės funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonūs kvapas.

Pasirinkite specialias funkcijas , sukdami rankenėlę pasirinkite  iš pateikiamo meniu, o tada paspauskite  ir patvirtinkite.

Išvalykite dureles ir išimkite visus priedus, kaip raginama, tada uždarykite dureles ir paspauskite , kad iš karto pradėtumėte valymo ciklą, arba paspauskite , kad nustatytumėte pabaigos laiką / atidėtą pradžią.

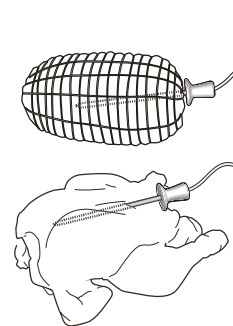
Orkaitėje bus pradėtas automatinio valymo ciklas ir durelės automatiškai užsirakins.

Pirolizės ciklo metu negalima atidaryti orkaitės durelių. Jos bus užrakintos tol, kol orkaitė vėl atvės iki priimtinos temperatūros. Pasibaigus pirolizės ciklui, išvėdinkite patalpą.

Atkreipkite dėmesį: negalima nustatyti valymo ciklo trukmės ir temperatūros.

. MĖSOS ZONDO NAUDOJIMAS (JEI YRA)

Pridedamu mėsos zondo kepdami galite tiksliai išmatuoti vidinę maisto temperatūrą. Mėsos zondą leidžiama naudoti tik kai kuriose kepimo funkcijose (Konvekcinis, priverstinio oras srautas, tradicinis kepimas, turbo grilis, „6th Sense Meat“).



Labai svarbu zondą tinkamai įstatyti – tik tada gaminimo rezultatai bus idealūs. Iki galo įstatykite zondą ten, kur daugiausia mėsos, toliau nuo kaulų ir riebalų. Gaminant paukštieną, zondas turėtų būti įkišamas įstrižai, į krūtinės vidurį, kad jo galiukas neliktų ertmėje. Jei mėsos storis netolygus, prieš ją išimdami iš orkaitės, patikrinkite, ar ji gerai

iškepė. Zondo galą įkiškite į skylę, esančią dešinėje orkaitės ertmės sienelėje.

Kai mėsos zondas įstatomas orkaitės viduje, pasigirsta signalas, o ekrane parodoma piktograma ir nustatyta temperatūra. Jei mėsos zondą įstatysite pasirinkdami funkciją, ekrane bus rodoma numatytoji mėsos zondo temperatūra.



Paspauskite , kad įjungtumėte nustatymus. Pasukite rankenėlę ir nustatykite numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir patvirtinkite.



Paspauskite  arba , kad patvirtintumėte ir paleistumėte kepimo ciklą.

Vykdamas kepimo ciklą ekrane rodoma numatoma mėsos zondo temperatūra. Kai mėsoje pasiekama numatoma temperatūra, kepimo ciklas sustabdomas, o ekrane parodoma „End“ (Baigta). Jei ekrane pasirodžius pranešimui „End“ (Baigta) norite pradėti gaminimą iš naujo, sukdami rankenėlę galite sureguliuoti numatomą mėsos zondo temperatūrą (kaip aprašyta anksčiau). Paspauskite  arba , kad patvirtintumėte ir vėl paleistumėte kepimo ciklą.

Pastaba: jei gaminimo ciklo metu naudojamas zondas, galima pasukti rankenėlę ir pakeisti numatytą mėsos zondo temperatūrą. Paspauskite  ir sureguliuokite orkaitės temperatūrą. Mėsos zondą įstatyti galima bet kada, net ir vykdamas kepimo ciklą. Tokiu atveju būtina iš naujo nustatyti kepimo funkcijos parametrus.

Jei mėsos zondas nėra tinkamas naudoti su tam tikra funkcija, orkaitė išjungs kepimo ciklą ir pasigirs įspėjamasis signalas. Tokiu atveju atjunkite mėsos zondą arba paspauskite , kad nustatytumėte kitą funkciją. Pradžios atidėjimo ir įkaitinimo funkcijos negali būti

naudojamos su mėsos zondų.

. UŽRAKINTI

Jei norite užrakinti mygtukus, paspauskite ir bent  penkias sekundes palaikykite .



Pakartokite šį veiksmą, kai norėsite mygtukus atrakinti.

Atkreipkite dėmesį: šią funkciją galima įjungti ir gaminimo metu. Saugumo sumetimais orkaitę galima išjungti bet kada palaikius nuspaustą mygtuką .

. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvų niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.
- Tikimasi, kad dėl aukštesnės "Pizza" ciklo temperatūros bus šiek tiek didesnis aušinimo ventiliatoriaus keliamas triukšmas.

PATARIMAI

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELE

Lentelėje nurodyta tinkamiausia funkcija, priedai ir lygis, naudotinas gaminant įvairius patiekalus. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

KELIŲ PATIEKALŲ GAMINIMAS VIENU METU

Naudodami „Priverstinio oro srauto“ funkciją, patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui: žuvį ir daržoves), naudodami skirtingas lentynas. Patiekalą, kurį reikia gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

MEAT (MĖSA)

Naudokite bet kurį orkaitės padėklą arba karščiui atsparią lėkštę, tinkamą mėsos gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepate kepsnį, į prikaistuvio apačią geriausiai įpilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromato. Atminkite, kad gaminimo metu susidaro garai. Kai kepsnys bus iškepęs, 10–15 minučių jį palikite orkaitėje arba suvynioję į aliuminio foliją.

Jei mėsą norite kepti ant grotelių, parinkite vienodo storio pjaustinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus mėsos gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsos išorė nesudegtų, grotelių lentyną perkelti į žemesnį lygį, kad maistas būtų toliau nuo kepintuvo. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite. Atidarydami dureles būkite atsargūs, nes gali išsiveržti garai.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusias sultis, rekomenduojama tiesiai po grotelėmis, ant kurių dedamas maistas, padėti surinkimo padėklą, kuriame įpilta pusė litro vandens. Prireikus, vandens papildykite.

DESERTAI

Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcinę funkciją.

Naudokite tamsaus metalo kepimo skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelių lentynos. Jei norite gaminti keliose lentynose, pasirinkite priverstinio oro srauto funkciją ir kepimo skardas ant lentynų išdėliokite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

Kai norite patikrinti, ar mielinės tešlos pyragas iškepė, į pyrago centrą įsmeikite medinį dantų krapštuką. Jei krapštuką ištraukus jis yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškepęs.

Jei naudojate neprisvylančias kepamąsias skardas, kraštų netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

Jei kepamas kepinys iškyla, kitą kartą kepkite žemesnėje temperatūroje ir pilkite mažiau skysčio arba geriau išmaišykite mišinį.

Desertams su drėgnu įdaru (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite konvekcinio kepimo funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkelti į žemesnį lygį ir, prieš dėdami įdarą, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

TEŠLOS KILDINIMAS

Prieš tešlą dedant į orkaitę, ją pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20–25 °C). Pvz., 1 kg picos tešlos kildinamas apie valandą.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai / Biskvitiniai pyragaičiai		-	170	30 - 50	2 
		Taip	160	30-50	2 
		Taip	160	30-50	4 1  
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, obuolių pyragas)		-	160-200	30-85	3 
		Taip	160 - 200	35 - 90	4 1  
Sausainiai / Pyragėliai		-	160 - 170	20-40	3 
		Taip	150 - 160	20-40	4 
		Taip	150 - 160	20 - 40	4 1  
		Taip	135	50-90	5 4 3 1    
Tartaletės		Taip	170	50-80	5 4 3 1    
Bandelės su įdaru		-	180 - 200	30-40	3 
		Taip	180-190	35 - 45	4 1  
		Taip	180-190	35 - 45*	5 3 1   
Morengai		Taip	90	110 - 150	3 
		Taip	90	130 - 150	4 1  
		Taip	90	140 - 160*	5 3 1   
Pica (plonapadė, storapadė, itališka duonelė)		Taip	310	7-12	2 
		Taip	220-240	20-40	4 1  
		Taip	220-240	25 - 50*	5 3 1   
		Taip	210	40-60	5 4 3 1    
Duonos kepalas 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Duonelė		-	180-220	30-50	3 
Duona		Taip	180-220	30-60	4 1  
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 15	2 
		Taip	250	10 - 20	4 1  
Pikantiški pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		Taip	180-190	45-60	2 
		Taip	180-190	45-60	4 1  
		Taip	180-190	45 - 70*	5 3 1   

FUNKCIJOS						ECO	
	Conventional	Grilis	Kepinimas didesne galia	Priverstinė oro cirkuliacija	Konvekinis kepimas	ECO	Karštas oras

AUTOMATINĖS FUNKCIJOS					
	Troškinimas	Mėsa	Duona	Picos funkcija	Pyragaičiai

PRIEDAI					
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago formą ant grotelių lentynos	Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	GAMINIMO LAIKAS (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai)		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20 - 40	4 1
		Taip	180–190	20 - 40*	5 3 1
Lazanija / apkepas su sūriu arba vaisiais		-	190–200	40–80	3
Kepti makaronai / makaronų vamzdeliai su įdaru		-	190–200	25 - 60	3
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		-	190–200	60 - 90	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		-	200–230	50 - 80 **	3
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	90–150	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	40–60	3
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50 - 60	2
Toast (Skrebutis)		-	3 (aukštas)	3 - 6	5
Žuvies filė, kepsniai		-	2 (vid.)	20 - 30***	4 3
Dešrelės, kebabai, kiaulienos šonkauliukai, mėsainiai		Taip	200–220	15 - 30***	5 4
Kepta vištiena 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70**	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2 (vid.)	35 - 50**	3
Ėriuko koja / kojos		-	2 (vid.)	60 - 90**	3
Keptos bulvės		Taip	200–220	35 - 55**	3
Daržovių apkepas		Taip	200–220	10–25	3
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	190	40–120*	5 3 1
Visas patiekalas: Vaisinis pyragas (5 lygis) keptos daržovės (4 lygis) / lazanija (2 lygis) / mėsos pjaušniai (1 lygis)		Taip	190	40–120*	5 4 2 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 120*	4 1
Mėsa ir bulvės		Taip	200	45 - 120*	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30–50	4 1
Įdaryti dideli mėsos gabalai		-	200	80–120*	3
Mėsos pjaušniai (triušiena, vištiena, ėriena)		-	200	50 - 120*	3

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

** Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

*** Praėjus pusei gamtinimo laiko maistą apverskite

FUNKCIJOS							
	Conventional	Grilis	Kepinimas didesne galia	Priverstinė oro cirkuliacija	Konvekcinis kepimas	ECO	Karštas oras
AUTOMATINĖS FUNKCIJOS							
	Troškinimas	Mėsa	Duona	Picos funkcija	Pyragaičiai		
PRIEDAI							
	Grotelės	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Surinkimo padėklas su 500 ml vandens		

RUOŠIMO KARŠTU ORU LENTELĖ

	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LENTYNA IR PRIEDAI
ŠALDYTAS MAISTAS	Pranc.. bulvytės		650–850 g	Taip	200	25–30	 
	Užšaldyti vištienos kepsneliai		500 g	Taip	200	15–20	 
	Žuvies lazdelės		500 g	Taip	220	15–20	 
	Svogūnų žiedai		500 g	Taip	200	15–20	 
DARŽOVĖS	Šviežios cukinijos su džiovėsėliais		400 g	Taip	200	15–20	 
	Naminės bulvytės		300–800 g	Taip	200	20–40	 
	Daržovių mišinys		300–800 g	Taip	200	20–30	 
MĖSA IR ŽUVIS	Vištienos krūtinėlės		1–4 cm	Taip	200	20–40	 
	Vištienos sparneliai		200–1500 g	Taip	220	30–50	 
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	Taip	220	20–50	 
	Žuvies filė		1–4 cm	Taip	220	15–25	 

Ruošdami šviežius ar namuose gamintus maisto produktus, maisto paviršių patepkite plonu aliejaus sluoksniu. Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

FUNKCIJOS	 Karštas oras		
PRIEDAI	 Karšto oro gruzdintuvės padėklas	 Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	 Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

„STEAM +“ GAMINIMO LENTELĖ

MAISTO PRODUKTAS	RECEPTAS	KIEKIS	TRUKMĖ (MIN.)	PRIEDAI	VANDUO
BREAD (DUONA)	Duonelės	80–100 g	30–45		100 ml
	Sumušinių kepaliukas formoje	300–500 g	40–60		
	Duona	500 g – 2 kg	50–100		
	Prancūziški batonai	200–300 g	30–45		
TEŠLAINIAI	Sausainiai	vienas padėklas	25–35		100 ml
	Bandelė	30–60 g	25 - 45		
	Biskv. pyragas	500–700 g	30–50		
	Pyragas	vienas padėklas	35–55		
MĖSA	Kepsnys	1 kg	60–110		200 ml
	Šonkauliukai	500 g – 1,5 kg	50–75		
	Paukštiena	1–1,5 kg	55–80		
	Višta / kalakutas	3 kg	100 - 140		
ŽUVIS	Filė gabaliukai	0,5–2 cm	15–25		200 ml
	Filė gabaliukai	2–4 cm	20–35		
	Žuvis	300–600 g	20–30		
	Žuvis	600–1200 g	25 - 45		
DARŽOVĖS	Keptos bulvės	0,5–1,5 kg	45–60		200 ml
	Įdaryti pipirai	1–2 kg	35–55		
	Kepti brokoliai	0,3–1 kg	30–50		
	Keptos cukinijos	0,5–1,5 kg	30–50		

„STEAM+“ funkciją suaktyvinkite tik esant šaltai orkaitei. Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

PRIEDAI			
	Karšto oro gruzdintuvės padėklas	Orkaitės padėklas arba pyrago forma ant grotelių lentynos	Lašėjimo padėklas / kepimo padėklas arba orkaitės padėklas ant grotelių lentynos

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius.

Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

ORKAITĖS IŠORINIAI PAVIRŠIAI

- Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.
- Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti

automatinio valymo funkciją.

- Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Jei po kepimo ciklo liko vandens likučių, išdžiovinkite apatinį profilį po orkaitės durelėmis.

PRIEDAI

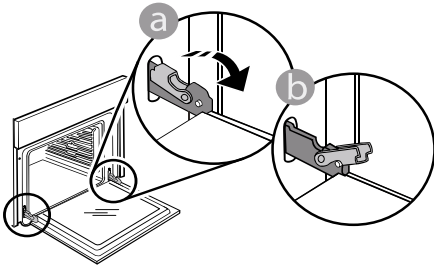
Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

Neplaukite maisto ir mėsos termometro (jei yra) indaplovėje.

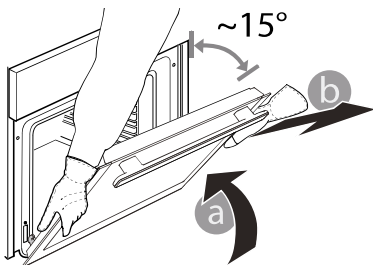
Skrudinimo karštu oru padėklą (jei yra) galima plauti indaplovėje.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaivsins.

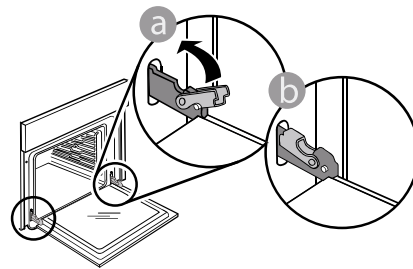


2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

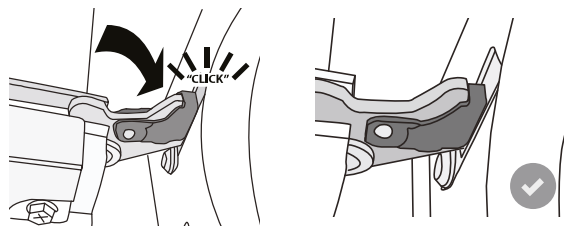


3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatoreis į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.



Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.

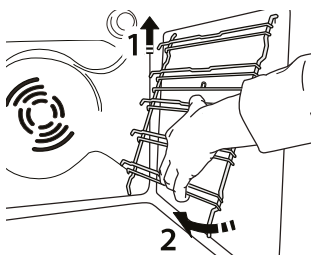


5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

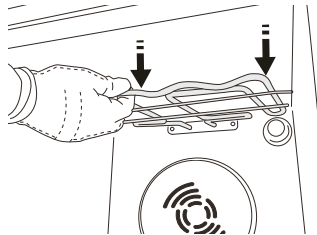
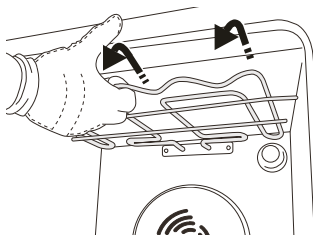
NULEISKITE VIRŠUTINĮ KAITINIMO ELEMENTĄ

(TIK TAM TIKRUOSE MODELIUOSE)

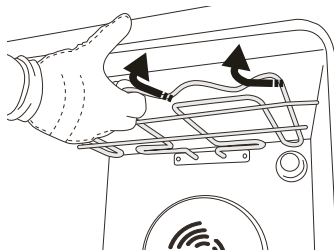
1. Išimkite šoninius lentynų laikiklius.



2. Truputį ištraukite kaitinamąjį elementą ir jį nuleiskite.



3. Norėdami kaitinamąjį elementą grąžinti į pradinę padėtį, jį kelkite šiek tiek traukdami į save; žiūrėkite, kad jis pasidėtų ant šoninių atramų.



LEMPUTĖS KAITIMAS

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.

3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C halogeninės lemputės.

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose. (EB reglamentas 244/2009) Lemputes galima įsigyti mūsų garantinio aptarnavimo tarnyboje.

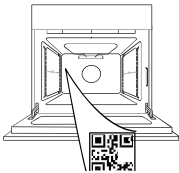
Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane parodoma raidė „F“ su skaičiais.	Programinės įrangos problema.	Kreipkitės į skambučių centrą ir nurodykite numerį, rodomą po raidės „F“.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į skambučių centrą
Kepimo ciklas su zondų baigėsi be aiškios priežasties arba ekrane išspausdinta klaida F3E3	Maisto zondas nėra tinkamai prijungtas	Patikrinkite maisto zondo prijungimą

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankymas mūsų svetainėje docs.whirlpool.eu/docs
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

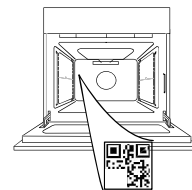




**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL
IZSTRĀDĀJUMU!**

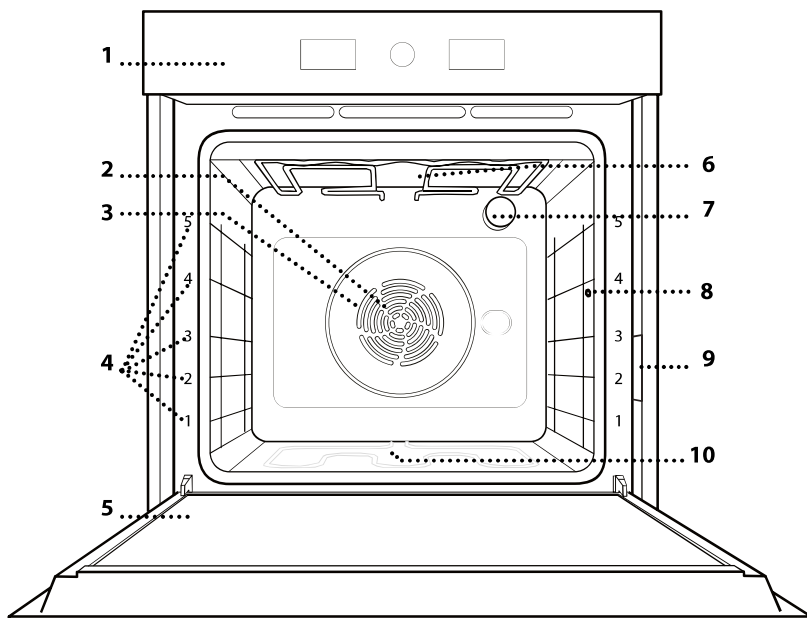
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.register10.eu

**LŪZDU, NOSKENĒJIET IERĪCES
QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK
INFORMĀCIJAS**



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

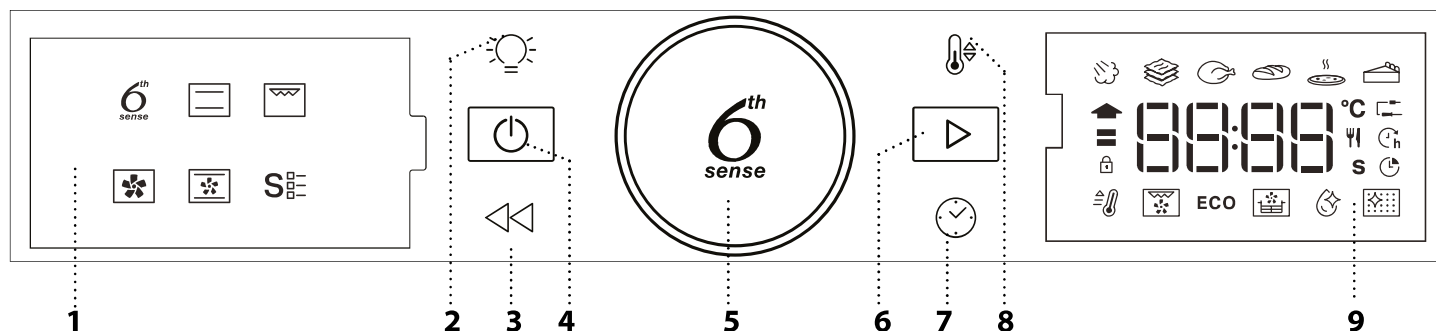
IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements (nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Gaļas termometra ievietošanas vieta*
9. Datu plāksnīte (nenonēmi)
10. Apakšējais sildelements (nav redzams)

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

VADĪBAS PANELIS



1. DISPLEJS KREISAJĀ PUSĒ

2. APGAISMOJUMS

Lampas ieslēgšanai/izslēgšanai.

3. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējā ekrāna. Ļauj mainīt iestatījumus gatavojot.

4. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Lai jebkurā laikā ieslēgtu vai izslēgtu krāsni un apturētu aktīvo funkciju.

5. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS / 6TH SENSE POGA

Pagrieziet slēdzi, lai izpētītu visas funkcijas un pielāgotu visus gatavošanas parametrus. Piespiediet, lai izvēlētos, iestatītu, piekļūtu vai apstiprinātu funkcijas vai parametrus, kā arī, lai iedarbinātu gatavošanas programmu.

6. SĀKT

Lai palaistu funkcijas un apstiprinātu iestatījumusvai iestatītu vērtību.

7. TIME

Lai iestatītu vai mainītu laiku, kā arī pielāgotu gatavošanas laiku.

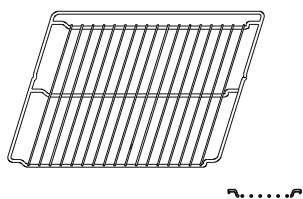
8. TEMPERATŪRA

Lai iestatītu temperatūru.

9. DISPLEJS LABAJĀ PUSĒ

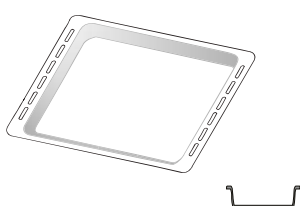
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



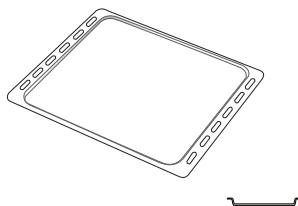
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

ŠKIDRUMU SĀVĀKŠANAS PAPLĀTE



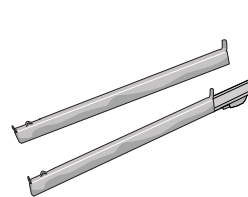
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.

CEPEŠPANNA *



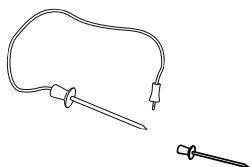
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



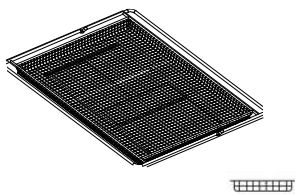
Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

GAĻAS TERMOMETRA ZONDE*



Lai gatavošanas laikā precīzi izmēritu mēritu ēdiena iekšējo temperatūru.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Izmantojiet pārtikas produktu gatavošanai ar cepšanas ar gaisu funkciju, novietojot cepšanas paplāti zemākā līmenī, lai tajā tiktu savāktas iespējamās drupačas un nopilējušais šķidrums. To var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties atsevišķi; lai uzzinātu par pasūtījumiem un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

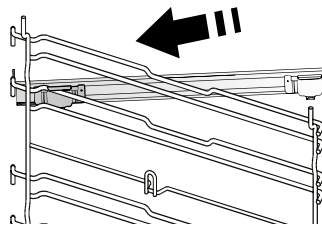
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

• Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas. Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

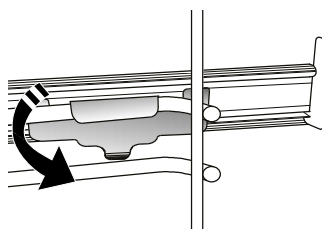
• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA (JA IR KOMPLEKTĀ)



Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.

Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi. Nolaidiet otru stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.



Lai fiksētu vadotni, stingri piespiediet stiprinājuma apakšdaļu pret plauktu vadotni. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.

Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī.

FUNCTIONS (FUNKCIJAS)

6th
sense

6TH SENSE

Tas ļauj automātiski izvēlēties gatavošanas metodi un labāko temperatūras diapazonu visu veidu ēdieniem (lāzānā, gaļa, zivis, dārzeņi, kūkas un konditorejas izstrādājumi, sālās kūkas, maize, pica). Lai pēc iespējas lietderīgāk izmantotu šo funkciju, rīkojieties atbilstoši norādījumiem ēdienu gatavošanas tabulā.

STEAM + (TVAIKS+)

Tvaiks+ funkcija ļauj iegūt izcili pagatavotu ēdienu, pateicoties tvaika klātbūtnei gatavošanas ciklā. Šī funkcija iesaka piemērotāko gatavošanas temperatūru atbilstoši dažādajām kulinārijas receptēm; Pamatēdienu gatavošanas laiki un ūdens daudzums (100 / 200 ml) ir norādīts attiecīgajā gatavošanas tabulā, ko varat atrast tiešsaistē. Vienmēr aktivizējiet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta, kā arī pēc dzeramā ūdens ielešanas nodalījuma apakšā.

Piezīme: leteicamais ūdens daudzums pārsniedz dobuma reljefa ietilpību, bet cepeškrāsns apakšdaļa ir paredzēta, lai efektīvi pārvaldītu ieteicamo lieko ūdeni.

CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ)

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

MEAT (GAĻA)

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi gaļas ēdienu pagatavošanai.

MAIZE

Šī funkcija automātiski iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

PIZZA (PICA)

Šī funkcija ļauj mājās pagatavot lielisku picu kā restorānā mazāk nekā 10 minūtēs. Speciālais gatavošanas cikls darbojas temperatūrā virs 300 grādiem pēc Celsija, nodrošinot mīkstu picas iekšpusi, kraukšķīgas maliņas un perfekti vienmērīgu brūnumu.

Apvienojot šo funkciju ar Pizza Stone WPro piederumu un 30 minūšu priekšsildīšanu, picu var izcept 5-8 minūtēs.

Lai pasūtītu un saņemtu informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu vai atveriet vietni www.whirlpool.eu.

PASTRY (MĪKLAS)

Šī funkcija iesaka labāko temperatūru un metodi dažādu kūku veidu pagatavošanai.

GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu

dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplati, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA PLŪSMA)

Dažādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešama vienāda gatavošanas temperatūra vairākos līmeņos vienlaicīgi. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem. Lai izvēlētos pareizo līmeņu kombināciju, skatiet gatavošanas tabulu.

CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Gaļas un kūku ar pildījumu pagatavošanai tikai uz viena plaukta.

SĪVĒNĀS FUNKCIJAS

ĀTRA SILDĪŠANA

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

TURBO GRILL (TURBO GRILS)

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

ECO EKO CIKLS *

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Izmantojot šo EKO CIKLA funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

AIR FRY (CEPŠANA AR GAISU)/CONVECT ROAST (KONVEKCIJAS CEPŠANA)

Izmantojot īpašu cepšanas ar gaisu paplāti (pieejama dažiem modeļiem), varat pagatavot frī kartupeļus, vistas nagetus un daudz ko citu, izmantojot mazāk eļļas, tādējādi iegūstot kraukšķīgus produktus. Karsējošie elementi darbojas, lai atbilstoši sildītu krāsni, savukārt ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju. Novietojiet produktu uz cepšanas ar gaisu paplātes vienā slānī un izpildiet cepšanas ar gaisu tabulas norādījumus, lai nodrošinātu vislabāko darbības režīmu.

Alternatīvi, šo funkciju var izmantot, lai iegūtu lieliskus gaļas un mājputnu, kartupeļu un dārzeņu cepšanas rezultātus saskaņā ar gatavošanas tabulas ieteikumu. Šīs receptes var pagatavot, izmantojot standarta cepšanas paplāti.

VIEDĀ TĪRĪŠANA

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles

notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.



• PYRO

Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Ir pieejami divi paštīrīšanas cikli: Pilns cikls (Pyro) un īsāks cikls (Pyro Eco). Mēs iesakām izmantot visu

ciklu, lai izbaudītu vislabāko tīrīšanas veikspēju.

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. IESTATĪET LAIKU

Pirmo reizi ieslēdzot krāsni, jums būs jāiestata laiks.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas: Pagrieziet

slēdzi, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.



Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Pagrieziet

slēdzi, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: lai vēlāk mainītu laiku, turiet nospiestu

 vismaz vienu sekundi, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

Pēc ilgstošāka energoapgādes pārtraukuma laiks būs jāiestata atkārtoti.

2. IESTATĪJUMI

Ja nepieciešams, varat mainīt noklusējuma nominālo strāvu (16 A).



Pagrieziet pielāgošanas slēdzi, lai atlasītu nominālo

strāvu, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu tādā līmenī, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3 kW (16 A) jaudu: ja jūsu mājāsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina (13 A).

Lūdzu, ņemiet vērā: lai vēlāk mainītu laiku, turiet nospiestu  vismaz piecas sekundes, kamēr krāsns ir izslēgta, un atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

3. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, "Forc.Cirkul." vai "Cepšana ar konvekciju").

Ievērojiet norādījumus, lai iestatītu funkciju pareizi.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Kad krāsns ir izslēgta, displejā redzams tikai laiks. Nospiediet un pieturiet , lai ieslēgtu krāsni. Pagrieziet grozāmo slēdzi, lai kreisās puses displejā skatītu galvenās pieejamās funkcijas. Atlasiet vienu no tām un nospiediet .



Lai atlasītu papildfunkciju (ja tādas ir pieejamas), atlasiet galveno funkciju un nospiediet , lai to apstiprinātu un dotos uz funkciju izvēlni.



Pagrieziet grozāmpogu, lai atlasītu apakšfunkcijas, kas ir pieejamas labās puses displejā, un pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

2. FUNKCIJAS IESTATĪŠANA

Kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsīt secīgi mainīt.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



Kad displejā mirgo ikona °C, pagrieziet slēdzi, lai mainītu vērtību, pēc tam nospiediet , lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamos iestatījumus (ja iespējams).

Tāpat varat vienlaikus iestatīt arī grila līmeni (3 = augsts, 2 = vidējs, 1 = zems).



Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat mainīt grila līmeņa temperatūru, nospiežot  vai pagriežot slēdzi konkrētajā pozīcijā.

DARBĪBAS LAIKS



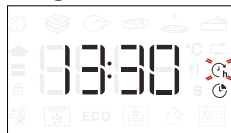
Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet pielāgošanas slēdzi, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet , lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju. Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot : Pagrieziet slēdzi, lai mainītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku. Mainot gatavošanas beigu laiku, displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.



Ja nepieciešams, pagrieziet slēdzi, lai iestatītu laiku, cikos gatavošanai vajadzētu beigties, tad nospiediet , lai apstiprinātu, un palaidiet funkciju.

Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Lūdzu, ņemiet vērā: Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota cepeškrāsns iepriekšējās uzsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot slēdzi, lai mainīt gatavošanas beigu laiku.

Izmantojiet  vai , lai mainītu temperatūras un gatavošanas laika iestatījumus. Nospiediet , lai apstiprinātu, kad pabeigts.

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet , lai aktivizētu funkciju.

Jūs varat jebkurā laikā nospiegt un turēt , lai apturētu aktīvo funkciju.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ir cepeškrāsns priekšsildīšanas fāze: Kad funkcija atlasīta, displejā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai.



Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot, nospiežot .

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts.

Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, izmantojot slēdzi.

5. GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls, un displejā būs redzams paziņojums.



Lai pagarinātu gatavošanas laiku nemainot iestatījumus, pagrieziet slēdzi uz jaunu gatavošanas laiku un nospiediet .

ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā.

Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt tuvumā pirolīzes laikā un pēc tās (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta).

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus).

Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliedzinieties, vai paštīrīšanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.

Labākam rezultātam pirms Pyro funkcijas aktivizēšanas notīriet lielākos netīrumus ar mitru sūkli. Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārta ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako.

Pieklūstiet īpašajām funkcijām  un pagrieziet pogu, lai atlasītu  no izvēlnes, tad nospiediet , lai apstiprinātu.

Notīriet durvis un noņemiet visus piederumus, kā tiek prasīts, pēc tam aizveriet durvis un nospiediet , lai nekavējoties sāktu tīrīšanas ciklu, vai nospiediet , lai iestatītu beigu laiku/aizkavētu sākuma laiku.

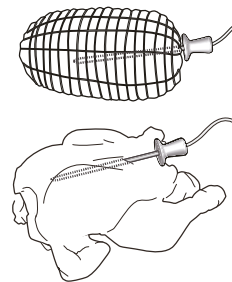
Sāksies krāsns tīrīšanas cikls, un durvīņas automātiski tiks bloķētas.

Pirolīzes procesa laikā krāsns durvīņas nevar atvērt. Tās būs aizslēgtas līdz brīdim, kad temperatūra atkal būs piemērotā līmenī. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Tīrīšanas cikla darbības laiku nevar iestatīt.

GAĻAS TERMOMETRA IZMANTOŠANA (JA IR APRĪKOJUMĀ)

Ar gaļas temperatūras zondi gatavošanas laikā iespējams izmērīt precīzu produkta iekšējo temperatūru. Gaļas temperatūras zondi var lietot izmantojot tikai dažas funkcijas (Konvekcijas, Siltās gaisa plūsmas, Konveccionālās cepšanas, Turbo Grila, 6th Sense Gaļas un 6th Sense Maxicooking).



Lai iegūtu ideālu gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mikstumā, izvairoties no kauliem un speķa. Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūšu vidū, pievēršot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā. Ja gatavojat ļoti nevienāda biezuma gaļu, pārliedzinieties, vai tā ir izcepta, pirms izņemt to no krāsns.

Pievienojiet zondes galu caurumā, kas atrodas krāsns iekšpusē uz labās sienas.

Kad gaļas temperatūras zonde būs pievienota krāsnij, atskanēs skaņas signāls un displejā būs redzama ikona, un paredzētā temperatūra. Ja gaļas temperatūras zonde tiek pievienota funkcijas izvēles laikā, displejā ieslēgsies noklusētā gaļas zondes mērķa temperatūra.



Nospiediet , lai ieslēgtu uzstādītos iestatījumus. Pagrieziet pogu, lai iestatītu gaļas zondes mērķa temperatūru. Nospiediet , lai apstiprinātu.



Nospiediet  vai  lai apstiprinātu un sāktu gatavošanas ciklu.

Gatavošanas cikla laikā, displejā būs redzama gaļas zondes mērķa temperatūra. Kad gaļa sasniegs iestatīto temperatūru, gatavošanas cikls beigsies un displejā būs redzams uzraksts "End". Atsākt gatavošanas ciklu, kad tas ir beidzies, pagriežot slēdzi ir arī iespējams regulēt gaļas zondes mērķa temperatūru, kā tas ir minēts iepriekš. Nospiediet  vai , lai apstiprinātu vai atsāktu gatavošanas ciklu.

Lūdzu, ņemiet vērā: gatavošanas cikla laikā, izmantojot gaļas temperatūras zondi, iespējams pagriezt pogu, lai mainītu paredzēto zondes temperatūru. Nospiediet , lai pielāgotu cepeškrāsns temperatūru. Gaļas temperatūras zonde var tikt pievienota jebkurā brīdī, arī gatavošanas cikla laikā. Tādā gadījumā nepieciešams no jauna iestatīt gatavošanas funkcijas parametrus.

Ja gaļas temperatūras zonde nav savienojama ar izvēlēto funkciju, tad krāsns pārtrauks gatavošanas ciklu un atskanēs brīdinājuma signāls. Tādā gadījumā atvienojiet gaļas temperatūras zondi vai nospiediet , lai iestatītu citu funkciju. Aizkavētā starta un priekšsildīšanas fāzes laikā gaļas temperatūras zondi nevar izmantot.

. BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, nospiediet ◀◀ un turiet vismaz piecas sekundes.



Lai atbloķētu taustiņus, veiciet to pašu darbību.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot [OFF].

. PIEZĪMES

- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.
- Sakarā ar augstāku picas cikla temperatūru, sagaidāms, ka tas piedzīvos nedaudz augstāku dzesēšanas ventilatora troksni.

NODERĪGI PADOMI

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiks sākas no brīža, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, izņemot priekšsildīšanu (ja tāda nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU VIENLAICĪGA GATAVOŠANA

Izmantojot funkciju „Forc.Cirkul.”, vienlaikus var gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

GAĻA

Izmantojiet jebkāda veida cepešpannu vai Pyrex trauku, kas ir piemērots gatavojamā gaļas gabala izmēram. Lai pagatavotu cepeti, ieteicams trauka apakšā ieliet buljonu un periodiski apslacīt gaļu, lai pastiprinātu garšu. Lūdzu, ņemiet vērā, ka šīs darbības laikā radīsies tvaiks. Kad cepetis ir gatavs, atstājiet to 10–15 minūtes krāsnī vai ietiniet alumīnija folijā.

Ja vēlaties grilēt gaļu, izvēlieties vienāda biezuma gabalus, lai tie izceptos vienādi. Ļoti biezi gaļas gabali jācep ilgāk. Lai gaļa neapdegtu no ārpuses, novietojiet plauktu zemāk, lai gaļa atrastos tālāk no grila. Kad pagājušas divas trešdaļas gatavošanas laika, apgrieziet gaļu otrādi. Rīkojieties uzmanīgi, atverot durvis, jo tajā brīdī izplatīsies tvaiki.

Lai savāktu gatavošanas šķidrumus ir ieteicams tieši zem stiepļu plaukta, kurā novietoti produkti, novietot notekpaplāti ar puslitru ūdens. Aplājiet, ja nepieciešams.

DESERTS

Gatavojiet izsmalcinātus desertus ar konvekcijas funkciju tikai vienā plauktā.

Izmantojiet tumšas krāsas metāla kūku veidnes un vienmēr novietojiet tās uz komplektā iekļautā stiepļu plaukta. Gatavojot vairāk nekā vienā plauktā, izvēlieties funkciju ar gaisa plūsmu un izkārtējiet veidnes uz plauktiem pamišus, lai nodrošinātu optimālu karstā gaisa cirkulāciju.

Lai pārbaudītu, vai lupatiņu kūka ir gatava, ieduriet koka zobu bakstāmo kūkas viducī. Ja pie zobu bakstāmā nekas nepielīp, kūka ir gatava.

Izmantojot nelīpošās kūku veidnes, neieziediet to malas ar sviestu, jo citādi kūka var nepacelties vienmērīgi.

Ja cepšanas laikā tā “uzbriest”, nākamreiz izmantojiet zemāku temperatūru vai apsveriet domu mīklai pievienot mazāku daudzumu šķidruma vai maisiet mīklu mierīgāk.

Deserti ar šķidru pildījumu vai glazūru (piemēram, siera kūkām un augļu pīrāgiem) izmantojiet funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Ja kūkas pamatne ir slapja, ievietojiet plauktu zemāk un pirms pildījuma pievienošanas apkaisiet kūkas pamatni ar rīvmaizi vai biskvīta drupatām.

RAUDZĒŠANA

Pirms ievietošanas krāsnī mīklu ieteicams apsegt ar mitru drānu. Mīklas rūgšanas laiks izmantojot šo funkciju tiek samazināts apmēram par vienu trešdaļu laika salīdzinājumā ar raudzēšanu istabas temperatūrā (20–25 °C). Rūgšanas laiks 1 kg picas mīklas sākas aptuveni pēc vienas stundas.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Leavened cakes (Rauga mīklas izstrādājumi)/biskvītkūka		-	170	30 - 50	2 
		Jā	160	30 - 50	2 
		Jā	160	30 - 50	4  1 
Pildītas kūkas (siera kūka, strūdele, ābolu pīrāgs)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Jā	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cepumi / kūciņas		-	160 - 170	20-40	3 
		Jā	150 - 160	20-40	4 
		Jā	150 - 160	20 -40	4  1 
		Jā	135	50-90	5  4  3  1 
Pīrāgi		Jā	170	50 - 80	5  4  3  1 
Choux buns (Vēja kūkas)		-	180 - 200	30-40	3 
		Jā	180-190	35 - 45	4  1 
		Jā	180-190	35 - 45*	5  3  1 
Bezē		Jā	90	110 - 150	3 
		Jā	90	130 - 150	4  1 
		Jā	90	140 - 160*	5  3  1 
Pica (plānā, biezā, fokača)		Jā	310	7-12	2 
		Jā	220 - 240	20-40	4  1 
		Jā	220 - 240	25-50*	5  3  1 
		Jā	210	40-60	5  4  3  1 
Maizes klaips 0,5 kg		-	180 - 220	50-70	2 
Maizītes		-	180 - 220	30 - 50	3 
Maize		Jā	180 - 220	30-60	4  1 
Saldēta pica		Jā	250	10 - 15	2 
		Jā	250	10 - 20	4  1 
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-190	45-60	2 
		Jā	180-190	45-60	4  1 
		Jā	180-190	45 - 70*	5  3  1 

FUNKCIJAS	 Konvekcionalā	 Grill	 Turbo grill	 Piespiedu gaiss	 Konvekcijas cepšana	 ECO	 Air Fry
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS	 Casserole (Gatavošana katlā)	 Gaļa	 Maize	 Picas funkcija	 Mīklas izstrādājumi		
PIEDERUMI	 Stiepļu plaukts	 Paplāte vai kūkas veidne uz Notekaptiņām/cepešpanna vai stiepļu plaukta	 cepešpanna uz stiepļu plaukta	 Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	 Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens		

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS
Vols-au-vent/Puff pastry crackers (kārtainās miklas cepumi)		Jā	190–200	20 - 30	
		Jā	180-190	20–40	
		Jā	180-190	20 - 40*	
Lazanja / pīrāgi		-	190–200	40 - 80	
Cepti makaroni / kaneloni		-	190–200	25 - 60	
Jēra/teļa/liellopa/cūkas gaļa 1 kg		-	190–200	60–90	
Vistas/truša/pīles gaļa, 1 kg		-	200–230	50 - 80 **	
Titara/zoss gaļa, 3 kg		-	190–200	90 - 150	
Cepta zivs/en papillote (pergamentā pagatavota zivs) (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40–60	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	
Toast (Grauzdēta maize)		-	3 (augsts)	3 - 6	
Zivs fileja / Steiks		-	2 (Vid.)	20 - 30***	
Sausages (Desas)/kebabi/ribiņas/hamburgers		Jā	200–220	15 - 30***	
Cepta vista 1–1,3 kg		Jā	200–220	55-70**	
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vid.)	35 - 50**	
Jēra stilbs / Shanks (apakšstilbs)		-	2 (Vid.)	60 - 90**	
Cepti kartupeļi		Jā	200–220	35 - 55**	
Vegetable gratin (Dārzeņu sacepums)		Jā	200–220	10–25	
Pilna maltīte: Augļu pīrāgs (5. līmenis)/lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120*	
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis) cepti dārzeņi (4. līmenis)/lazanja (2. līmenis)/gaļas gabaliņi (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120*	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 120*	
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 120*	
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50	
Stuffed roasting joints (Gaļas cepetis ar pildījumu)	ECO	-	200	80 - 120*	
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)	ECO	-	200	50 - 120*	

* Aprēķinātais laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

*** Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi.

FUNKCIJAS						ECO	
	Konvekcionalā	Grill	Turbo grill	Piespiedu gaiss	Konvekcijas cepšana	ECO	Air Fry
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS							
	Casserole (Gatavošana katlā)	Gaļa	Maize	Picas funkcija	Miklas izstrādājumi		
PIEDERUMI							
	Stiepļu plaukts	Paplāte vai kūkas veidne uz Notekplāte/cepešpanna vai stiepļu plaukta	cepešpanna uz stiepļu plaukta	Šķidrumu savākšanas paplāte/cepešpanna	Šķidrumu savākšanas paplāte ar 500 ml ūdens		



CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

	RECEPTĒ	FUNKCIJA	IETEICAMĀIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	DARBĪBAS LAIKS (MIN.)	PLAUKTS UN PIEDERUMI
SALDĒTI PRODUKTI	Saldēti fri kartupeļi		650 - 850g	Jā	200	25 - 30	4 2
	Saldēti vistas nageti		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Zivju pirkstiņi		500 g	Jā	220	15 - 20	4 2
	Sīpolu gredzeni		500 g	Jā	200	15 - 20	4 2
DĀRZENĪ	Svaigi panēti cukini		400 g	Jā	200	15 - 20	4 2
	Mājās gatavoti fri kartupeļi		300–800 g	Jā	200	20–40	4 2
	Dārzeņu maisījums		300–800 g	Jā	200	20 - 30	4 2
GAĻA UN ZIVIS	Chicken breasts		1-4 cm	Jā	200	20–40	4 2
	Vistas spārniņi		200-1500 g	Jā	220	30 - 50	4 2
	Panēta kotlete		1-4 cm	Jā	220	20 - 50	4 2
	Zivs fileja		1-4 cm	Jā	220	15–25	4 2

Lai pagatavotu svaigus vai mājas ēdienus, uzklājiet plānu eļļas kārtiņu pāri ēdiena virsmai.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

FUNKCIJAS	 Air Fry		
PIEDERUMI	 Gatavošanas ar gaisu paplāte	 Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	 Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

PRODUKTI	RECEPTE	DAUDZUMS	TIME (MIN.)	PIEDERUMI	ŪDENS
MAIZE	Smalkmaizītes	80-100 g	30-45		100 ml
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40-60		
	Maize	500g-2 kg	50-100		
	Bagetes	200-300 g	30-45		
SMALKMAIZĪTES	Cepumi	viena panna	25-35		
	Mafini	30-60 g	25 - 45		
	Biskvītkūka	500-700 g	30 - 50		
	Pīrāgi	viena panna	35 - 55		
GAĻA	Cepetis	1 kg	60-110		200 ml
	Ribiņas	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Vista	1-1,5 kg	55 - 80		
	Vista/Titars	3 kg	100-140		
ZIVS	Zivs steiks	0,5-2 cm	15-25		
	Zivs steiks	2-4 cm	20 - 35		
	Vesela zivs	300- 600 g	20 - 30		
	Vesela zivs	600 -1200 g	25 - 45		
DĀRZEŅI	Cepti kartupeļi	0,5-1,5 kg	45-60		
	Pildīta paprika	1-2 kg	35 - 55		
	Cepti brokoļi	0,3-1 kg	30 - 50		
	Cepti cukini	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Aktivizējiet TVAIKA funkciju tikai tad, ja krāsns ir auksts. Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

PIEDERUMI			
	Gatavošanas ar gaisu paplāte	Paplāte vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna vai cepešpanna uz stieplu plaukta

APKOPE UN TĪRĪŠANA

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Uzvelciet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

• Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

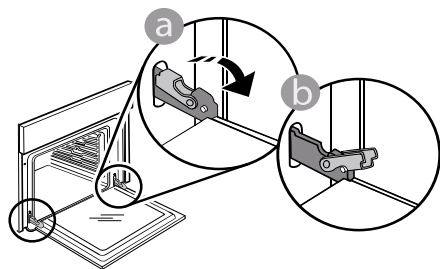
• Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

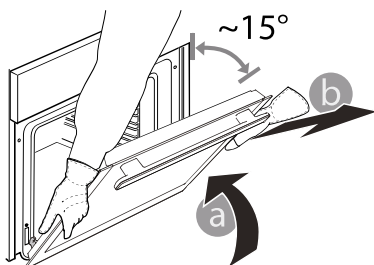
• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vārt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.



3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

• Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju.

• Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvis var izņemt.

• Izžāvējiet apakšējo profilu zem cepeškrāsns durvīm, ja pēc gatavošanas cikla ir ūdens paliekas.

PIEDERUMI

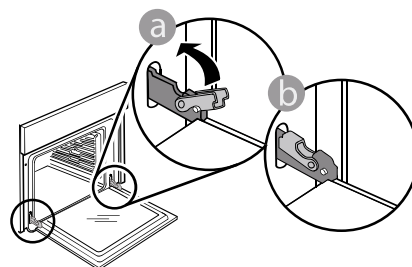
Pēc lietošanas iegremdējiet piederumus mazgāšanas šķidrumā, izmantojot virtuves cimdus, ja piederumi vēl ir karsti. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Netīriet ēdiena termometru un gaļas termometru (ja tāds ir) trauku mazgājamajā mašīnā.

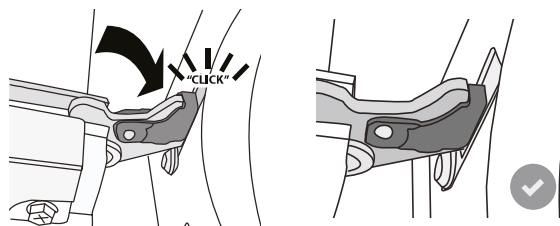
Gatavošanas ar gaisu paplāti (ja tāda ir) var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

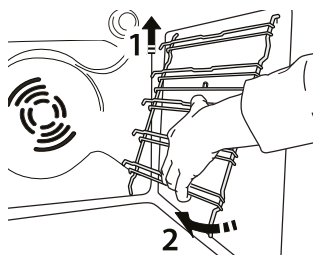


5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

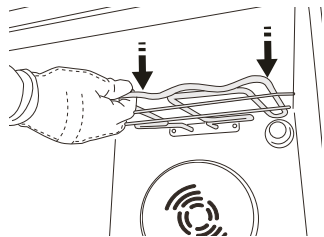
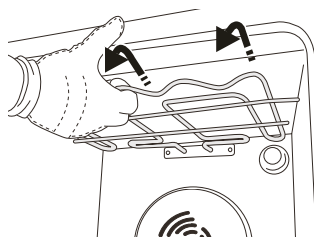
NOLAIDIET AUGŠĒJO SILDELEMENTU

(TIKAI DAŽIEM MODEĻIEM)

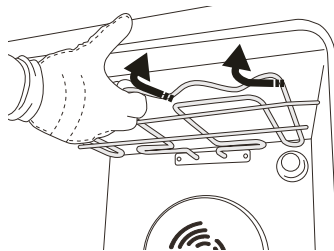
1. Izņemiet malējos plauktu stiprinājumus.



2. Nedaudz izvelciet uz āru sildelementu un nolaidiet to.



3. Lai sildelementu uzliktu atpakaļ, celiet to augšup, velkot nedaudz pret sevi, un pārliecinieties, vai tas balstās uz sānu atbalstiem.



SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: 40 W/230 ~ V tipa G9, T300°C halogēnlampas.

Cepeškrāsni izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam mājas apgaismojumam. (EK Regula 244/2009) Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā.

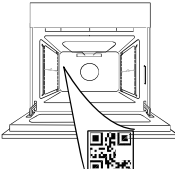
Izmantojot halogēnspuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar zvanu centru un norādiet numuru pēc burta "F".
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar zvanu centru.
Gatavošanas cikls ar ēdienu termometru ir beidzies bez acīmredzama iemesla vai kļūdas. Ekrānā tiek uzdrukāts F3E3.	Ēdienu termometrs nav pareizi savienots	Pārbaudiet ēdienu termometra savienojumu

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- Kvadrātkoda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu/docs**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

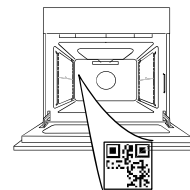


400020022358



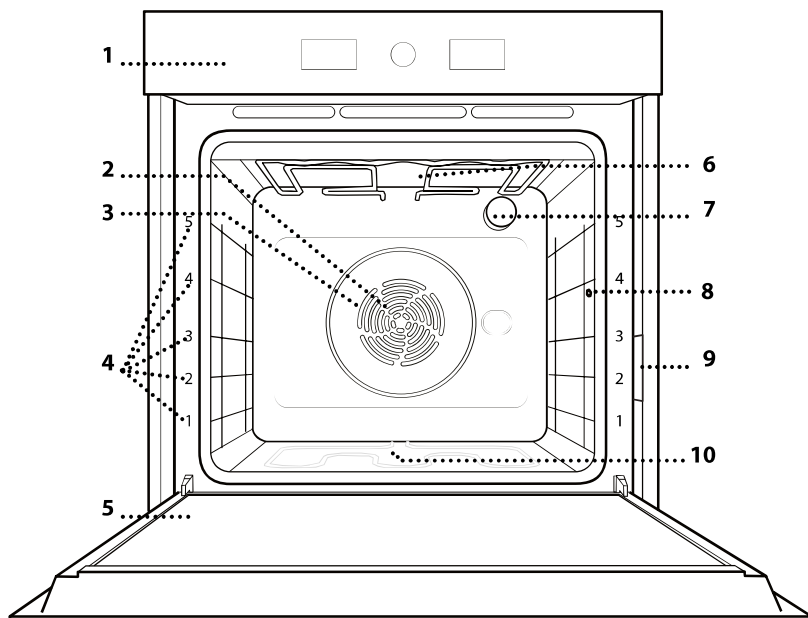
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u uw product registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

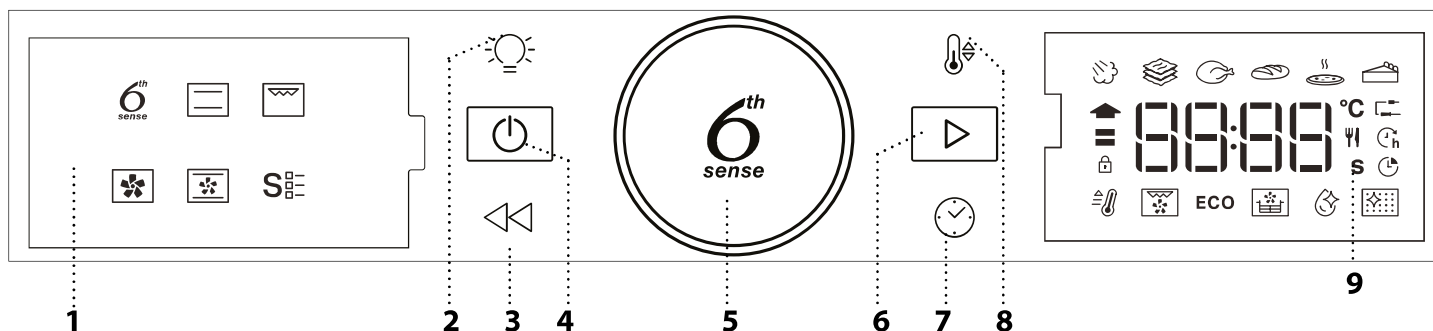
PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lamp
8. Punt voor inbrengen van gaarthermometer*
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET BEDIENINGSPANEEL



1. LINKER DISPLAY

2. LAMP

Om de lamp aan/uit te zetten.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

4. ON/OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

5. DRAAIKNOP / 6TH SENSE-KNOP

Draai aan de knop om door de functies te bladeren en om alle bereidingsparameters aan te passen. Druk hierop om functies of parameters te selecteren, in te stellen, er toegang tot te krijgen en te bevestigen en vervolgens het bereidingsprogramma te starten.

6. START

Voor het starten van functies en bevestigen van instellingen of een ingestelde waarde.

7. TIJD

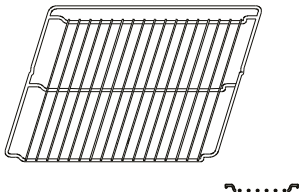
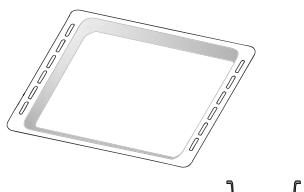
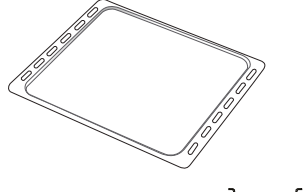
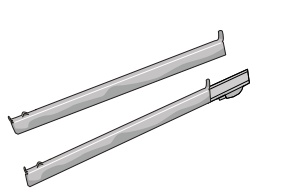
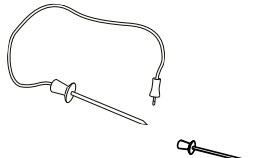
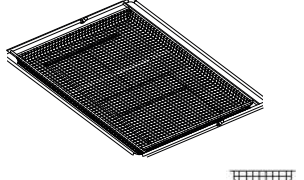
Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

8. TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

9. RECHTER DISPLAY

ACCESSOIRES

ROOSTER 	LEKBAKJE 	BAKPLAAT * 	SCHUIFRAILS * 
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.	Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.	Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.	Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.
GAARTHETERMOM* 	AIR FRY-LADE * 	Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice. *Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen	
Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding.	Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.		

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

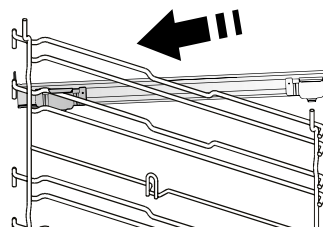
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

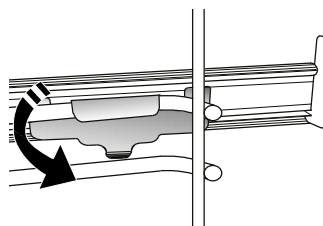
• Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u ze op en daarna trekt u het onderste delen uit de zittingen. De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)



beneden op zijn plaats.



Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar

Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES

6th SENSE

Deze zorgen voor het automatisch selecteren van de bereidingsmethode en het beste temperatuurbereik voor alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza). Om deze functie optimaal te benutten, volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

- **STEAM+**

De functie STEAM+ zorgt voor uitstekende resultaten dankzij het gebruik van stoom bij de bereiding. Deze functie stelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten voor; De kooktijden en de hoeveelheid water (100 / 200 ml) van de hoofdgerechten staan in de relatieve kooktabel die u online kunt vinden. Schakel de stoomfunctie altijd in terwijl de oven koud is. Giet eerst drinkwater in de bodem van de ovenruimte.

Opmerking: De geadviseerde hoeveelheid water overschrijdt de capaciteit van de ovenruimte, maar de bodem van de oven is ontworpen om het geadviseerde overtollige water efficiënt te verwerken.

- **STOOFSCHOTELS**

Met deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

- **VLEES**

Met deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd.

- **BROOD**

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

- **PIZZA**

Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.

De speciale kookcyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.

Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro-accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5-8 minuten.

Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de Consumentenservice of met (www.whirlpool.eu).

- **GEBAK**

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten cake geselecteerd.

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

TURBOHETELUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende roosters die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Raadpleeg de bereidingstabel voor de juiste niveaucombinatie.

HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

- **SNEL VOORVERW.**

Om de oven snel voor te verwarmen.

- **TURBO GRILL**

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

- **ECO ECO-CYCLUS ***

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Om de ECO-cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

- **AIR FRY/CONVECT BRADEN**

Met de speciale air fry-lade (bij sommige modellen meegeleverd) kunt u frietjes, kipnuggets en meer bakken met minder olie, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry-plaat en volg de aanwijzingen in de air fry-bereidingstabel voor de beste prestaties.

Deze functie kan ook worden gebruikt om geweldige braadresultaten te krijgen bij vlees en gevogelte, aardappelen en groenten, volgens de aanbevelingen in de kooktabel. Deze recepten kunnen worden bereid met een standaard

bakplaat.

- **SMART CLEAN**

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

- **PYRO**

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). We raden aan de volledige cyclus te gebruiken voor de beste reinigingsprestaties.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



De twee cijfers voor het uur beginnen te knipperen: Draai aan de om de uren in te stellen en druk op  om te bevestigen.



De twee cijfers voor de minuten beginnen te knipperen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen. wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

2. INSTELLINGEN

Indien nodig kunt u de standaard nominale stroom (16 A) wijzigen.



Draai aan de selectieknop om de nominale stroom te selecteren, druk daarna op  om te bevestigen.

Let op: De oven is geprogrammeerd om een niveau van elektrisch vermogen te verbruiken dat compatibel is met een huishoudelijk netwerk van meer dan 3 kW (16 A): Als uw huishouden een lager vermogen gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen.

Let op: Om de nominale stroom op een later tijdstip te wijzigen, houdt u  tenminste vijf seconden lang ingedrukt terwijl de oven uit staat en herhaalt u de bovenstaande stappen.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: Dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Convectiebakken").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is, wordt alleen de tijd op het

display weergegeven. Houd  ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de draaiknop om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op  om te bevestigen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



Wanneer het °C-pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).



Let op: Zodra de functie is gestart kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op  te drukken of direct aan de knop te draaien.

DUUR



Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik dan de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op  om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren

hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk ter bevestiging op  om de functie te starten. In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: Draai de knop om de uren te wijzigen en druk op  om te bevestigen.

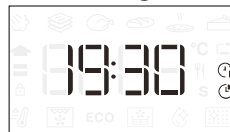
INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het  pictogram knippert.



Draai eventueel aan de knop om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om te bevestigen en de functie te starten.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op  of  om de BV-instellingen voor temperatuur en bereidingstijd te wijzigen. Druk op  om te bevestigen als u klaar bent.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op  om de functie te activeren.

U kunt op elk gewenst moment  ingedrukt houden om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.



Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding door in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste temperatuur kan altijd met behulp van de knop worden gewijzigd.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen, draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

. SPECIALE FUNCTIES

AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO)

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrofunctie wordt gebruikt. Het is raadzaam de Pyrofunctie alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Gebruik de speciale functies : draai aan de knop om te selecteren op het menu en druk dan op .

om te bevestigen.

Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals aangegeven, sluit vervolgens de deur en druk op om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten, of druk op om de eindtijd/beginvertraging in te stellen.

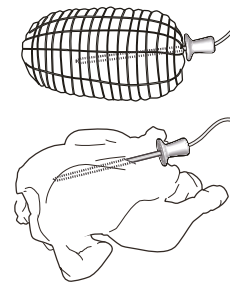
De oven zal de schoonmaak cyclus starten en de deur zal automatisch gesloten worden.

Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend: Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

Let op: De duur en temperatuur van de reinigingscyclus kunnen niet ingesteld worden.

. MET DE GAARTHERMOM (INDIEN BIJGELEVERD)

De bijgeleverde gaarthermometer dient om de exacte temperatuur in het voedsel te meten tijdens de bereiding. De gaarthermometer is alleen toegestaan bij sommige bereidingsfuncties (Conventioneel, Geforceerde lucht, Conventioneel bakken, Turbo Grill, 6th Sense Vlees).



De correcte plaatsing van de thermometer is belangrijk om het gewenste bereidingsresultaat te kunnen bereiken. Steek de thermometer volledig in het malste gedeelte van het stuk vlees, zonder daarbij botten of vette gedeelten te raken. Voor gevogelte moet de thermometer dwars, in het midden van de borst, geplaatst worden, waarbij u er op moet letten dat de

punt niet in een holle ruimte terecht komt. Indien het vlees erg onregelmatig gevormd is, moet u de bereiding controleren voordat u het gerecht uit te oven haalt. Sluit het uiteinde van de thermometer aan in de uitsparing in de rechterwand van de ovenruimte.

Wanneer de gaarthermometer op de ovenruimte aangesloten wordt, gaat een zoemer af en het display geeft het icoontje en de doeltemperatuur weer. Als de gaarthermometer wordt aangesloten tijdens de selectie van een functie, schakelt het display over naar de voorgeprogrammeerde doeltemperatuur van de gaarthermometer.



Druk op om de instellingen te starten. Draai de knop rond om de doeltemperatuur van de gaarthermometer in te stellen. Druk op om te bevestigen.



Druk op of om te bevestigen en het

bereidingsprogramma te starten.

Tijdens het bereidingsprogramma geeft het display de doeltemperatuur van de gaarthermometer weer. Wanneer het vlees de ingestelde doeltemperatuur bereikt, stopt het bereidingsprogramma en het display geeft "End" weer. Om het bereidingsprogramma opnieuw te starten vanaf "End" kunt u door aan de knop te draaien de doeltemperatuur van de gaarthermomom bijstellen zoals eerder uitgelegd wordt. Druk op  of  om te bevestigen en het bereidingsprogramma opnieuw te starten.

Let op: tijdens een bereidingsprogramma met de gaarthermometer kunt u aan de knop draaien om de doeltemperatuur van de gaarthermometer te veranderen. Druk op  om de tepmperatuur van de ovenruimte aan te passen. De gaarthermometer kan op elk ogenblik worden ingebracht, ook tijdens een bereidingsprogramma. In dat geval dient u de parameters van de bereidingsfunctie opnieuw in te stellen.

Als de gaarthermometer niet compatibel is met een functie, schakelt de oven het bereidingsprogramma uit en gaat er een alarmzoemer af. Koppel in dat geval de gaarthermometer los of druk om een andere functie in te stellen. De uitgestelde start en de voorverwarmingsfase kunnen niet met de gaarthermometer worden gebruikt.

. VERGRENDLING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u  minstens vijf seconden ingedrukt.



Doe dit opnieuw om het toetsenbord vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

. OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Vanwege de hogere temperatuur van de pizzacyclus wordt een iets hoger geluid van de koelventilator verwacht.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druppan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzigtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	Bereidingstijd	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Kleine taartjes		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Taarten		Ja	170	50 - 80	5 4 3 1
Soesjes		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1
Heel brood 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Broodjes		-	180 - 220	30 - 50	3
Brood		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNCTIES	Statisch	Grill	Turbo Grill	Turbohetelucht	Convectiebakken	ECO	Air Fry
AUTOMATISCHE FUNCTIES	Stoofschotels	Gebraden vlees	Brood	Pizzafunctie	Gebak en taarten		
ACCESSOIRES	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water		

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	Bereidingstijd	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Hartige taartjes		-	190 - 200	40 - 80	3
Gebakken Pasta/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kip / konijn / eend 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkoen / gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heël)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet / moten vis		-	2 (Medium)	20 - 30***	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50**	3
Lamsbout / schenkel		-	2 (Medium)	60 - 90**	3
Geb. aardappelen		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Groentegratin		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 120*	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 120*	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50	4 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120*	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 120*	3

* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

**Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

FUNCTIES							
	Statisch	Grill	Turbo Grill	Turbohetelucht	Convectiebakken	ECO	Air Fry
AUTOMATISCHE FUNCTIES							
	Stoofschotels	Gebraden vlees	Brood	Pizzafunctie	Gebak en taarten		
ACCESSOIRES							
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water		



AIR FRY-BEREIDINGSTABEL

	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650- 850g	Ja	200	25 - 30	
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.
Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Air fry-lade	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

BEREIDINGSTABEL STEAM+

GERECHT	RECEPT	HOEVEELHEID	TIJD (MIN.)	ACCESSOIRES	WATER
BROOD	Kleine broden	80 -100 g	30 - 45		100 ml
	Sandwichbrood in bakblik	300-500 g	40 - 60		
	Brood	500 g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
GEBAK	Koekjes	één schaal	25 - 35		100 ml
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Luchtige cake	500-700 g	30 - 50		
	Taart	één schaal	35 - 55		
VLEES	Braadstuk	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribbetjes	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Kip	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kip/Kalkoen	3 kg	100 - 140		
VIS	Haasbiefstuk	0,5 - 2 cm	15 - 25		200 ml
	Haasbiefstuk	2 - 4 cm	20 - 35		
	Hele vis	300 - 600 g	20 - 30		
	Hele vis	600 -1200 g	25 - 45		
GROENTEN	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	45 - 60		200 ml
	Gevulde Paprika's	1-2 kg	35 - 55		
	Geroosterde broccoli	0,3-1 kg	30 - 50		
	Geroosterde courgette	0,5 - 1,5 kg	30 - 50		

Start de functie STEAM+ alleen als de oven koud is. Het openen van de deur en het bijvullen van water tijdens de bereiding kan een nadelig effect hebben op het uiteindelijke resultaat.

ACCESSOIRES	 Air fry-lade	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster
-------------	---	---	--

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.
Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVlakKEN

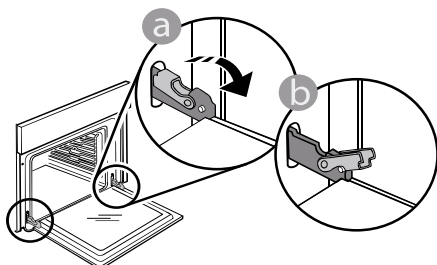
- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVlakKEN

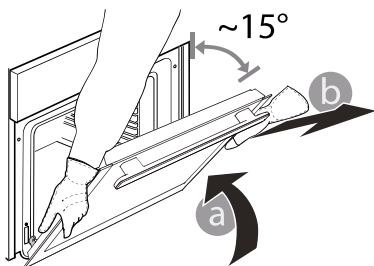
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- 1.** Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



- 2.** Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



- 3.** Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de

- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten.

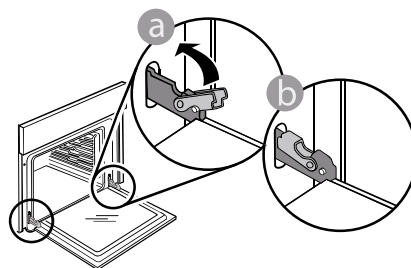
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.
- Droog het bodemprofiel onder de deur van de oven als er waterresten aanwezig zijn na een bereidingsprogramma.

ACCESSOIRES

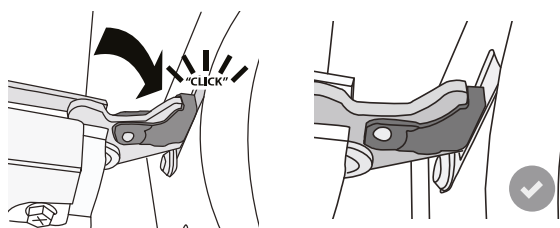
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser. De air fry-tray (indien aanwezig) kan in de vaatwasser gereinigd worden.

scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

- 4.** Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



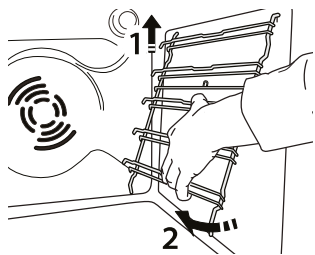
- 5.** Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet

goed werkt kan de deur beschadigd raken.

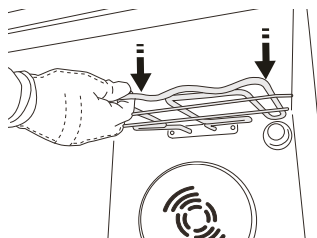
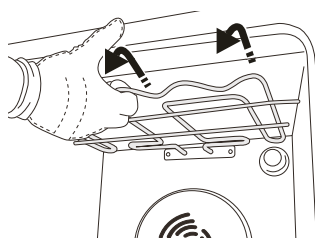
BRENG HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG

(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

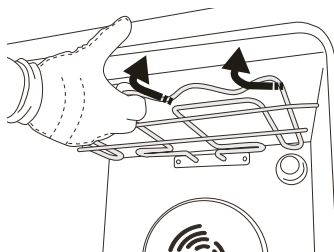
1. Verwijder de laterale roostergeleiders.



2. Trek het verwarmingselement iets naar buiten en breng het naar beneden.



3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.



VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.

3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Halogeenlampen 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting. (EG-verordening 244/2009) De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

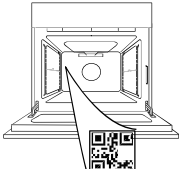
Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het Callcenter.
Kookcyclus met thermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt afgedrukt op het scherm	Gaarthermometer is niet goed aangesloten	Controleer de aansluiting van de gaarthermometer

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.



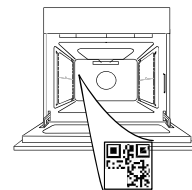
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.register10.eu

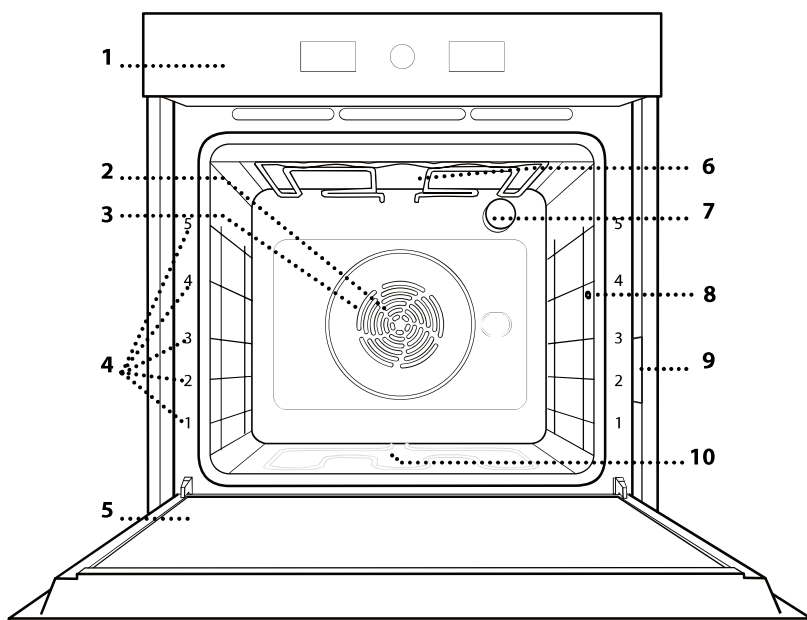


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



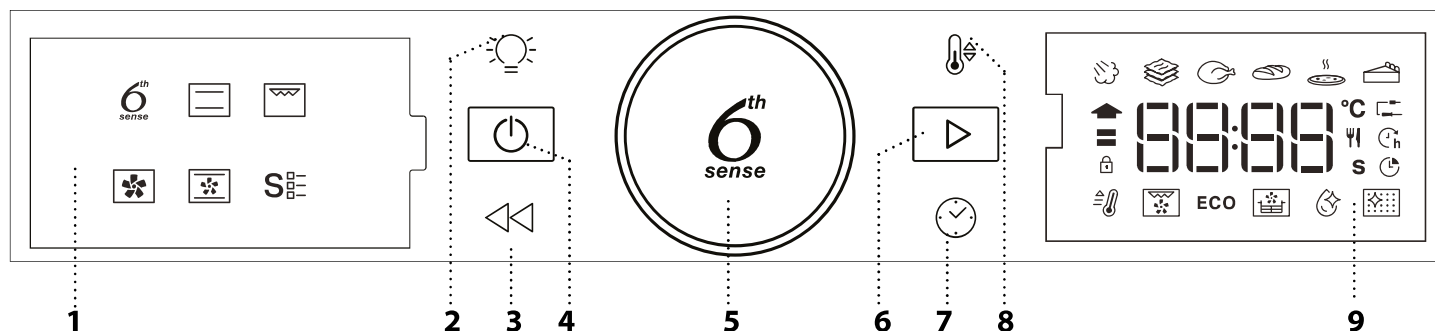
PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør åpen
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lampe
8. Innsetningspunkt for kjøttsonde*
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Varmeelement i bunnen (non-visible)

* Kun tilgjengelig på enkelte modeller

KONTROLLPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. LYS

For å slå lampen på/av.

3. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

4. PÅ/AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

5. DREIEKNAPP / 6TH SENSE KNAPP

Drei bryteren for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene. Trykk for å velge, stille inn, få tilgang til og bekrefte funksjoner og parametere og ev. starte stekeprogrammet.

6. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillinger eller en innstilt verdi.

7. TID

For å stille inn klokken samt stille inn eller endre tilberedningstiden.

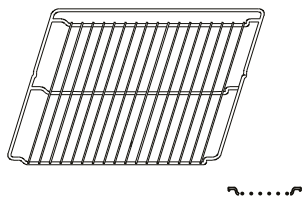
8. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

9. HØYRE DISPLAY

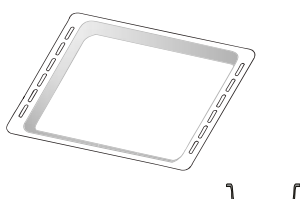
TILBEHØR

RIST



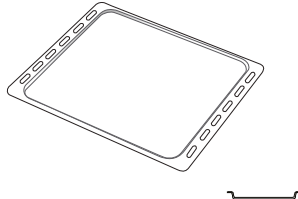
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



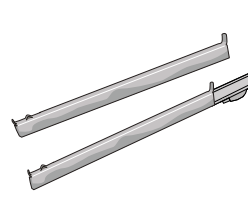
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



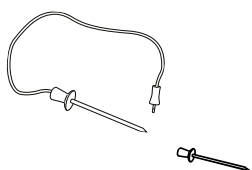
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



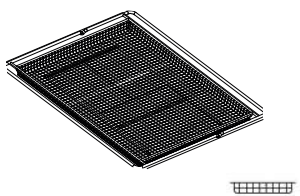
For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

KJØTTSONDE *



For nøyaktig å måle kjernetemperaturen til maten under tilberedning.

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes. Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

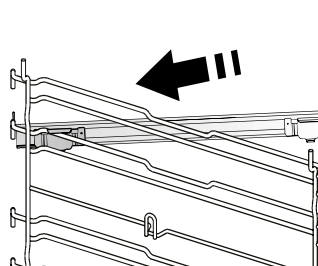
Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

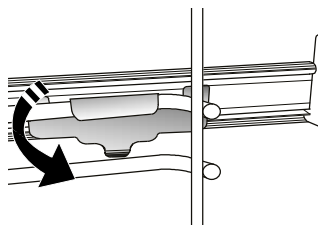
- For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Glideskinnene kan nå fjernes.
- For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

6TH SENSE

Disse gjør det mulig å velge automatisk metoden for tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza). Følg indikasjonene i tilberedningstabellen for å oppnå det beste fra denne funksjonen.

DAMP+

Damp+ funksjonen gjør det mulig å oppnå utmerkede resultat takket være dampen til stede i tilberedningssyklusen. Denne funksjonen foreslår den ideelle temperaturen for tilberedning av mange forskjellige oppskrifter; Tilberedningstidene og vannmengden (100 / 200 ml) til hovedrettene er vist i den tilhørende koketabellen som du finner på nettet. Dampfunksjonen må alltid aktiveres når ovnen er kald, etter å ha hellet drikkevann i bunnen av ovnsrommet.

Merk: Den anbefalte vannmengden overskrider hulrommets kapasitet, men bunnen av ovnen er utformet for å håndtere det anbefalte vannoverskuddet på en effektiv måte.

GRYTERETT

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for pastaretter.

KJØTT

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for kjøtt.

BRØD

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.

PIZZA

Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.

Den spesifikke tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader Celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.

Hvis du kombinerer denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du steke en pizza på 5-8 minutter.

For bestilling og informasjon ta kontakt med ettersalgsservicen eller www.whirlpool.eu.

SØTE KAKER

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer kaker.

KONVENSJONELL

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt,

anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

TVUNGEN LUFT

For å tilberede ulike typer mat som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Se koketabellen for valg av riktig nivåkombinasjon.

KONVEKSJONSBAKING

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

SPECIALFUNKSJONER

RASK FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.

TURBO GRILL

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

ECO ECO-SYKLUS *

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømb Bruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.

AIR FRY/KONVEKSJONSTEEKING

Ved å bruke det egne air fry-brettet (følger med noen modeller) kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og mer ved å bruke mindre olje, noe som resulterer i behagelig sprøhet. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Air Fry Cooking Table for best mulig resultat.

Alternativt kan denne funksjonen brukes til å oppnå gode stekeresultater på kjøtt og fjærkre, poteter og grønnsaker, i henhold til anbefalingene i steketabellen. Disse oppskriftene kan tilberedes med standard stekebrett.

SMART CLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

PYRO

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus

(Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler at du bruker hele syklusen for å få best mulig rengjøringsresultat.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

FØRSTE GANGS BRUK

1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn klokken når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke: : Skru på bryteren for å stille inn timen og trykk på  for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Snu bryteren for å stille inn minuttene, og trykk på  for å bekrefte.

Vennligst merk: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold nede  i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

2. INNSTILLINGER

Om nødvendig kan du endre standard måleenhet for nominell strøm (16 A).



Vri på bryteren for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter på  for å bekrefte.

Vennligst merk: Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 A). Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 A).

Vennligst merk: For å endre den nominelle strømmen ved et senere tidspunkt, trykk og hold nede  i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

3. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsesplatt eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking)).

Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun klokken på display. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen. Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på det venstre displayet. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på  for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.



Vri på dreiebryteren for å velge blant de tilgjengelige delfunksjonene på det høyre displayet, og trykk deretter på  for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

TEMPERATUR- / GRILLNIVÅ



Når ikonet for °C blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter  for å bekrefte og fortsett for å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).

Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.



Merk: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke  eller ved å skru bryteren direkte.

VARIGHET



Når  ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter  for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingene manuelt: Trykk  for å bekrefte og starte funksjonen. I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere

en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingene pågår ved å trykke : Vri på bryteren for å endre timen og trykk  for å bekrefte.

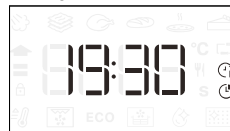
INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Der hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens  ikonet blinker.



Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter  for å bekrefte og start funksjonen.

Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



Merk: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk  eller  for å endre innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk  for å bekrefte når du er ferdig.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Du kan trykke og holde nede  når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.

4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte bryteren.

5. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

. SPESIAL FUNKSJONER

AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensjøringssyklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

For optimale renseresultat, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår. Få tilgang til spesialfunksjoner  og vri på knotten for å velge  fra menyen, trykk deretter  for å bekrefte.

Trykk  for å starte rengjøringssyklusen umiddelbart, eller trykk  for å stille inn sluttid/utsatt start.

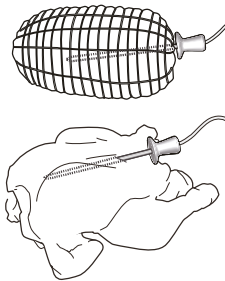
Ovnen vil starte rengjøringssyklusen og døren låses automatisk.

Ovnsdøren kan ikke åpnes mens den pyrolytiske rengjøringen pågår: Den vil fortsatt være låst til temperaturen har gått tilbake til et akseptabelt nivå. Luft godt ut i rommet mens Pyro-syklusen pågår og når den er avsluttet.

Vennligst merk: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringssyklusen.

. BRUKE KJØTTSONDEN (HVIS TILSTEDENDE)

Kjøtttermometeret som følger med gjør det mulig å måle den nøyaktige innvendige temperaturen til maten under tilberedning. Kjøttsonden er kun tillatt i enkelte tilberedningsfunksjoner (Konvensjonell, Forced Air, Convention Bake, Turbo Grill, 6th Sense Meat).



Det er svært viktig å plassere sonden nøyaktig for å oppnå perfekte stekeresultater. Sett sonden helt inn i den kjøttfulle delen av kjøttet, unngå bein og fete deler. For fjærfe bør sonden settes inn sidelengs, midt på brystet, og pass på at spissen ikke havner i en hul del. Når det gjelder kjøtt med svært uregelmessig tykkelse, sjekk at det er riktig stekt før du tar det

ut av ovnen. Koble enden av sonden til hullet på høyre vegg i ovnsrommet.

Når kjøtttermometeret er koblet til ovnsrommet, høres en summer og displayet viser ikon og måltemperatur. Hvis kjøtttermometeret er tilkoblet under valg av en funksjon, skifter displayet til standard kjøtttermometertemperatur.



Trykk på  for å starte innstillingene. Vri knappen for å stille inn måltemperaturen for kjøttsonden. Trykk på  for å bekrefte.



Trykk på  eller  for å bekrefte og starte tilberedningssyklusen.

Under tilberedningssyklusen viser displayet kjøtttermometerets måltemperatur. Når kjøttet når ønsket temperatur, stopper stekesyklusen og displayet viser "End". For å starte tilberedningssyklusen på nytt fra "Slutt", ved å vri på knappen er det mulig å justere kjøtttermometerets måltemperatur som angitt ovenfor. Trykk på  eller  for å bekrefte og starte tilberedningssyklusen på nytt.

Vennligst merk: under tilberedningssyklusen med kjøtttermometer er det mulig å vri bryteren for å endre kjøtttermometerets måltemperatur. Trykk på  for å justere ovnens temperatur. Kjøtttermometeret kan settes inn når som helst, også under en stekesyklus. I dette tilfellet er det nødvendig å tilbakestille parametrene for kokefunksjonen.

Hvis steketermometeret er inkompatibelt med en funksjon, slår ovnen av stekesyklusen og spiller en varsellyd. I dette tilfellet kobler du fra kjøtttermometeret eller trykker for å stille inn en annen funksjon. Start forsinket og forvarmingsfasen er ikke kompatible med kjøttsonden.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold << inne i minst fem sekunder..



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Vennligst merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

. ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høye temperaturen i Pizza-syklusen forventes det noe høyere støy fra kjøleviften.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		-	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		-	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Kjeks / Småkaker		-	160 – 170	20 – 40	3
		Ja	150 - 160	20 – 40	4
		Ja	150 - 160	20 -40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Terter		Ja	170	50 - 80	5 4 3 1
Vannbakkels		-	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35 - 45*	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 – 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 – 60	5 4 3 1
Helt brød 0,5 kg		-	180 – 220	50 - 70	2
Lite brød		-	180 – 220	30 – 50	3
Brød		Ja	180 – 220	30 - 60	4 1
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	2
		Ja	250	10 – 20	4 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 - 60	2
		Ja	180 – 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKSJONER	Konvensjonell	Grill	Turbo grill	Varmluft	Konveksjonsbaking	ECO	Luftsteking
AUTOMATISKE FUNKSJONER	Gryterett	Kjøtt	Brød	Pizzafunksjon		Bakverk	
TILBEHØR	Rist	Ovnfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann		

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Bakt pasta /Canneloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kylling /kanin /and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 - 30***	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rå 1 kg		-	2 (mid)	35 - 50**	3
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 - 90**	3
Stekte poteter		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Gratinerte grønnsaker		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 - 120*	3
Kjøttdele (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 120*	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

*** Snu maten halvveis under steking.

FUNKSJONER							
	Konvensjonell	Grill	Turbo grill	Varmluft	Konveksjonsbaking	ECO	Luftsteking
AUTOMATISKE FUNKSJONER							
	Gryterett	Kjøtt	Brød	Pizzafunksjon	Bakverk		
TILBEHØR							
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann		



TABELL FOR TILBEREDNING MED LUFTSTEKING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten.
For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	 Luftsteking		
TILBEHØR	 Luftstekingsbrett	 Ovnfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist

STEKETABELL DAMP+

MAT	OPPSKRIFT	MENGDE	TID (MIN.)	TILBEHØR	VANN
BRØD	Små brød	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Formbakt brød	300-500 g	40 - 60		
	Brød	500g -2 kg	50 - 100		
	Bagetter	200-300 g	30 - 45		
BUTTERDEIG	Småkaker	et brett	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sukkerbrød	500-700 g	30 - 50		
	Terte	et brett	35 - 55		
KJØTT	Stek	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribbe	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kylling/kalkun	3 kg	100 - 140		
FISK	Filetbiff	0.5-2 cm	15 - 25		
	Filetbiff	2-4 cm	20 - 35		
	Hel fisk	300 - 600 g	20 - 30		
	Hel fisk	600 -1200 g	25 - 45		
GRØNNSAKER	Stekte poteter	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Fylte paprika	1-2 kg	35 - 55		
	Røstet brokkoli	0.3-1 kg	30 - 50		
	Røstet squash	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Start DAMP+ funksjonen kun når ovnen er kald. Åpning av døren eller etterfylling av vann kan ha negativ virkning på det endelige tilberedningsresultatet.

TILBEHØR	 Luftstekingsbrett	 Ovnfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist
----------	---	--	--

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal

rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.
- Tørk ut bunnprofilen under ovnsdøren hvis det finnes vann igjen etter en tilberedningssyklus.

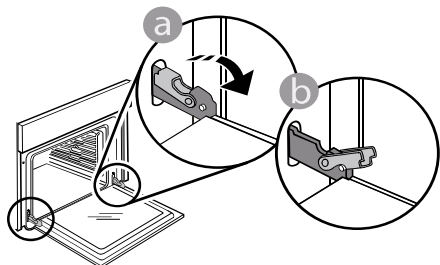
TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen. Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

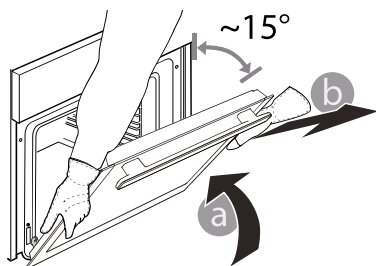
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så godt du kan.

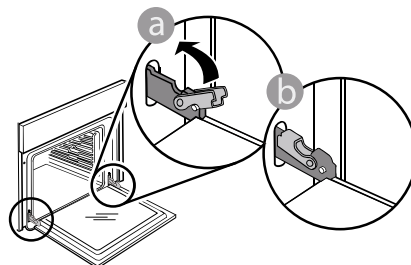
Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

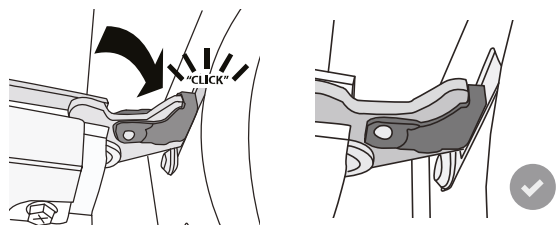


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.

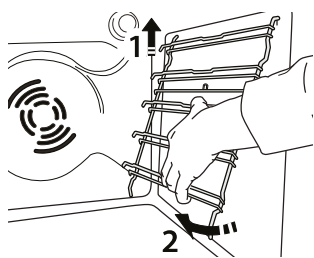


5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

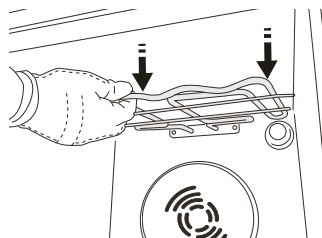
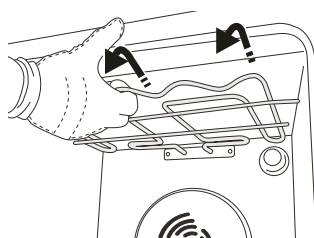
SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET

(KUN VED NOEN MODELLER)

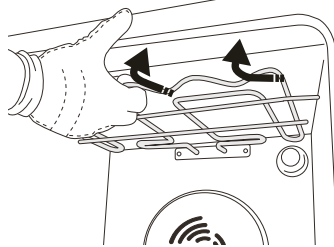
1. Fjern rillenes spor på siden.



2. Trekk varmeelementet litt ut og senk det.



3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.



SKIFTE LAMPEN

1. Koble ovnen fra effekt.

2. Skru løs dekslet fra lyset, skift ut pæren og skru dekslet tilbake på lyset.

3. Koble ovnen effekt strøm igjen.

Vennligst merk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.

Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. (Forordning (EF) 244/2009) Lyspærene er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice. Når halogenpærer brukes, må de ikke håndteres med

bare hender siden fingeravtrykkene kan forårsake skade. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

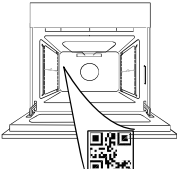
FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Kontakt kundesenteret.
Tilberedningssyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller tilkoblingen av matsonden.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruke QR-koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted **docs.whirlpool.eu/docs**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produsert på lisens.



400020022358



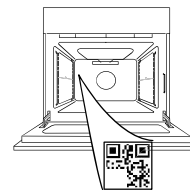
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.register10.eu

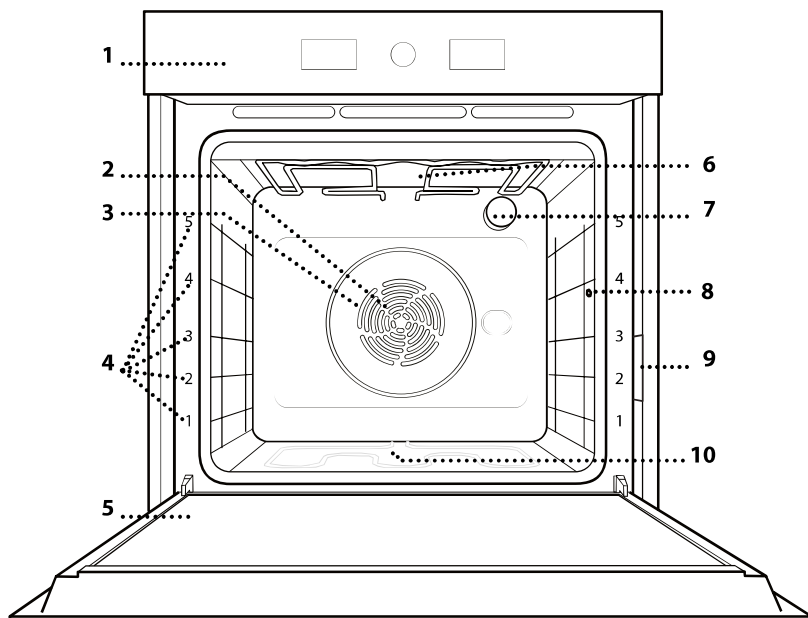


Przed użyciem urządzenia należy uważnie
przezczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA
SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI,
NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR
NA URZĄDZENIU



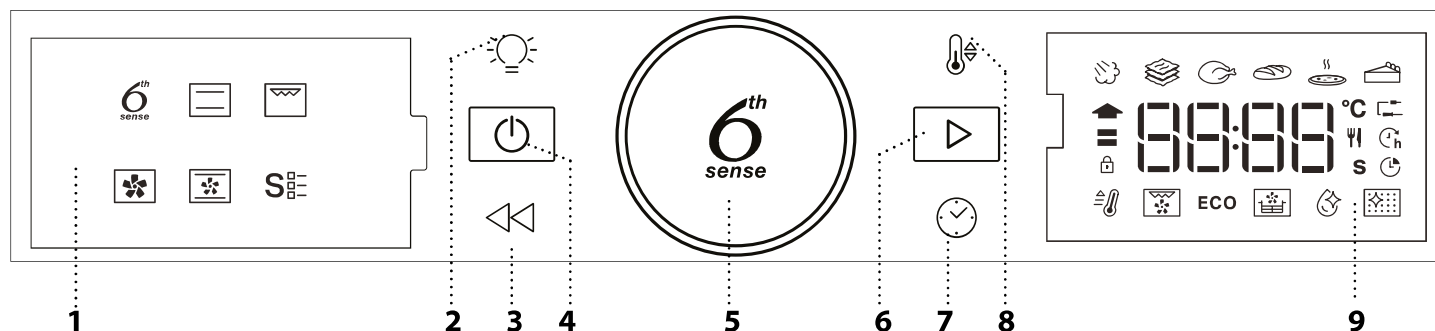
OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Miejsce umieszczenia sondy do mięsa*
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Grzałka dolna (niewidoczna)

* Dostępne tylko w wybranych modelach

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY

2. ŚWIATŁO

Do włączania i wyłączania oświetlenia.

3. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

4. ON/OFF

Do włączania i wyłączania kuchenki oraz do wyłączania aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

5. POKRĘTŁO/PRZYCIISK FUNKCJI 6TH SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć, aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. ROZPOCZNIJ

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia lub ustawione wartości.

7. GODZINA

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

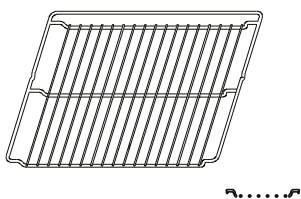
8. TEMPERATURA

Aby ustawić temperaturę.

9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY

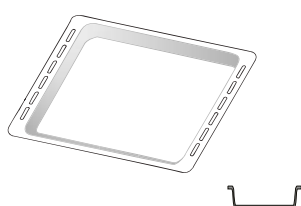
AKCESORIA

RUSZT DRUCIANY



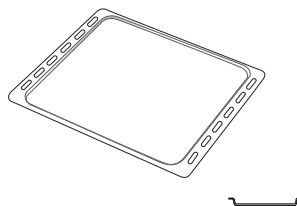
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



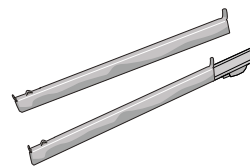
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



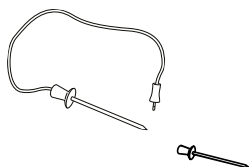
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



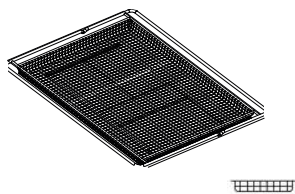
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO MIĘSA*



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU (AIR FRY)*



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic, upewniając się, czy strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

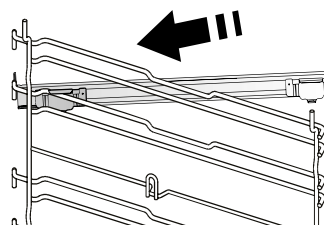
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNE ZAKŁADANIE PROWADNIC

• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

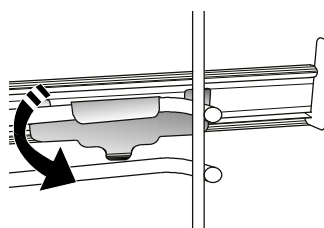
• Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając w podniesionym położeniu, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)



miejscu.

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy poziomu. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej

przewodnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNCTIONS (FUNKCJE)

6th SENSE

Umożliwia to automatyczne wybieranie metody pieczenia i najlepszego zakresu temperatur dla wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciastka, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w tabeli gotowania.

STEAM +

Funkcja Para+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie sugeruje idealną temperaturę pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; Czasy gotowania i ilość wody (100/200 ml) dla dań głównych podano w tabeli, którą można znaleźć w Internecie. Funkcję pary należy włączać zawsze wtedy, gdy piekarnik jest zimny i po wlaniu wody pitnej na dno jego komory.

Uwaga: Zalecana ilość wody przekracza pojemność wnęki, ale dno piekarnika jest zaprojektowane tak, aby skutecznie zarządzać zalecanym nadmiarem wody.

ZAPIEKANKI

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.

DANIA MIĘSNE

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań mięsnych.

CHLEB

Ta funkcja automatycznie sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

PIZZA

Funkcja ta pozwala przygotować wspaniałą, domową pizzę w niespełna 10 minut, jak w restauracji.

Dedykowany cykl pieczenia działa na poziomie temperatury powyżej 300 stopni Celsjusza, dzięki czemu pizza jest miękka w środku, chrupiąca na brzegach i idealnie równo przyrumieniona. Połączenie tej funkcji z kamieniem do pieczenia pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu.

CIASTKA

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia dla wszystkich rodzajów ciast.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



TERMOOBIEGI

Do pieczenia różnych potraw wymagających tej samej temperatury na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Aby prawidłowo wybrać kombinację poziomów, należy zapoznać się z tabelą gotowania.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

FUNKCJE SPECJALNE

SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

ECO CYKL ECO*

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli używana jest funkcja ECO, w trakcie pieczenia oświetlenie pozostanie wyłączone. Aby skorzystać z cyklu Eco i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

AIR FRY/PIECZENIE KONWEKCYJNE

Korzystanie z dedykowanej tacki do smażenia bez tłuszczu (dołączanej do niektórych modeli) pozwala na przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli

smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

Alternatywnie, funkcja ta może być używana do uzyskania doskonałych rezultatów pieczenia mięsa i drobiu, ziemniaków i warzyw, zgodnie z zaleceniami podanymi w tabeli gotowania. Dania opisane w tych przepisach można przygotować przy użyciu standardowej blachy do pieczenia.

- **SMART CLEAN**

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml

pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

- **PIRO**

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). Zalecamy korzystanie z pełnego cyklu, aby uzyskać najlepszą wydajność czyszczenia.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIENIE CZASU

Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Należy obrócić pokrętkę, aby ustawić godzinę, a następnie nacisnąć , aby zatwierdzić.



Dwie cyfry oznaczające minuty zaczną migać. Należy obrócić

pokrętkę, aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć , aby zatwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić ustawienie czasu później, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

2. USTAWIENIA

W razie potrzeby można zmienić domyślny prąd znamionowy (16 A).



Obrócić pokrętkę wyboru, aby wybrać prąd znamionowy, a następnie nacisnąć , aby zatwierdzić.

Uwaga: Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 kW): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 A).

Uwaga: Aby zmienić ustawienie prądu znamionowego później, należy nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej pięć sekund przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia pokrętła zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Obrócić pokrętło, aby wybrać jedną z funkcji dodatkowych, dostępnych na prawym wyświetlaczu, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.

TEMPERATURA / POZIOM GRILLA



Jeżeli na ekranie miga ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętła, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grilla, wciskając  lub za pomocą pokrętła.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji. W tym przypadku

nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Aby zmienić godzinę należy obrócić pokrętło i nacisnąć  w celu potwierdzenia.

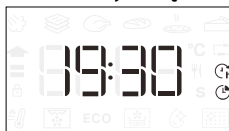
USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA/ OPÓŹNIONEGO STARTU

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji  miga.



W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , by potwierdzić i uruchomić funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.



Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

W czasie oczekiwania można zmienić zaprogramowany czas zakończenia gotowania za pomocą pokrętła.

Nacisnąć  lub , aby zmienić temperaturę i ustawienia czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić po zakończeniu.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać .

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik

osiągnął ustawioną temperaturę.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

Temperaturę piekarnika można zawsze zmienić za pomocą pokrętła.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnal dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. FUNKCJE SPECJALNE

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE — PYRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia piro. Funkcję „Piroliza” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia. Wejść w funkcje specjalne i obrócić pokrętło, aby wybrać z menu. Następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z instrukcjami, a następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć , aby natychmiast rozpocząć cykl czyszczenia, lub nacisnąć , aby ustawić czas zakończenia/opóźnionego rozpoczęcia.

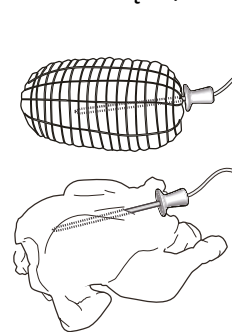
Piekarnik rozpocznie cykl czyszczenia i drzwiczki zostaną automatycznie zamknięte.

Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku: Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

. KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Dołączona sonda do mięsa umożliwia dokładny pomiar temperatury wewnętrznej żywności podczas gotowania. Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, 6th Sense Mięso).



Bardzo ważne jest dokładne ustawienie sondy w celu uzyskania doskonałych wyników gotowania. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcz. W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni. W przypadku mięsa o bardzo nieregularnej grubości, przed

wyjęciem z piekarnika należy sprawdzić, czy jest odpowiednio upieczone. Podłączyć końcówkę sondy do otworu znajdującego się na prawej ścianie komory piekarnika.

Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona i docelowa temperatura. Jeśli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wybierania funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną temperaturę docelową sondy do mięsa.



Nacisnąć , aby rozpocząć ustawianie. Obrócić pokrętło, aby ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć aby potwierdzić.



Nacisnąć lub , aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.

Podczas cyklu gotowania wyświetlacz pokazuje docelową temperaturę sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę docelową, cykl gotowania zostanie zatrzymany, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”. Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec”, poprzez obracanie pokrętła można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej. Nacisnąć lub , aby potwierdzić i

ponownie uruchomić cykl pieczenia.

Uwaga: w trakcie cyklu pieczenia z użyciem sondy do mięsa, można obrócić pokrętkę, aby zmienić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika. Sondę do mięsa można włożyć w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji gotowania.

Jeśli sonda do mięsa jest niekompatybilna z funkcją, piekarnik wyłącza cykl pieczenia i wydaje ostrzegawczy dźwięk brzęczyka. W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć, aby ustawić inną funkcję. Sonda do mięsa nie może być wykorzystywana przy opóźnieniu startu i w fazie wstępnego nagrzewania.

. BLOKADA KŁAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej pięć sekund.



Wykonać tę czynność ponownie, aby odblokować blokadę klawiatury.

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając .

. UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza, przewidywany jest nieco wyższy hałas wentylatora chłodzącego.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz casy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np. ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencyjnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZE- WANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		-	170	30 - 50	2 
		Tak	160	30-50	2 
		Tak	160	30-50	4 1  
Filled cakes (Ciasta z nadzieniem) (cheesecake (sernik), strudel, apple pie (szarlotka))		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1  
Herbatniki / ciasteczka		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 1  
		Tak	135	50 - 90	5 4 3 1    
Tarty		Tak	170	50 - 80	5 4 3 1    
Ptysie		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Tak	180 - 190	35-45	4 1  
		Tak	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Bezy		Tak	90	110 - 150	3 
		Tak	90	130 - 150	4 1  
		Tak	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (Thin, thick, focaccia) ((na cienkim lub grubym cieście, focaccia))		Tak	310	7-12	2 
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
		Tak	210	40-60	5 4 3 1    
Bochenek chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Mały chleb		-	180 - 220	30 - 50	3 
Chleb		Tak	180 - 220	30 - 60	4 1  
Mrożona pizza		Tak	250	10-15	2 
		Tak	250	10 - 20	4 1  
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki))		Tak	180 - 190	45-60	2 
		Tak	180 - 190	45-60	4 1  
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   

FUNCTIONS (FUNKCJE)	 Konwencjonalne	 Grill	 Turbo grill	 Termoobieg	 Pieczenie konwekcyjne	 ECO	 Smażenie bez tłuszczu
FUNKCJE AUTOMATYCZNE	 Casserole	 Mięso	 Chleb	 Funkcja pieczenia pizzy	 Ciasta kruche		
AKCESORIA	 Ruszt	 Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie	 Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 500 ml wody		

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyśowego		Tak	190-200	20-30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lazania/flan		-	190-200	40 - 80	3
Zapiekany makaron / Cannelloni		-	190-200	25 - 60	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		-	190-200	60 - 90	3
Kurczak / Rabbit (Królik) / Duck (Kaczka) 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	3
Turkey / Goose (Indyk / Gęś) 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole) (Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości))		Tak	180 - 200	40-60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, courgettes (cukinia, aubergines (bakłażan))		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Tost)		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30***	4 3
Sausages (Kiełbaski)/ kebab/ Spare ribs (żeberka)/ hamburger		Tak	200 - 220	15 - 30***	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	2 1
Krwisty rostbef 1 kg		-	2 (Środkowa)	35 - 50**	3
Udziec jagnięcy / golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90**	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 220	35-55**	3
Zapiekane warzywa		Tak	200 - 220	10 - 25	3
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 120*	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 120*	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (Plastry mięsa) (rabbit (królik), kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

FUNCTIONS (FUNKCJE)						ECO	
	Konwencjonalne	Grill	Turbo grill	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	ECO	Smażenie bez tłuszczu
FUNKCJE AUTOMATYCZNE							
	Casserole	Mięso	Chleb	Funkcja pieczenia pizzy	Ciasta kruche		
AKCESORIA							
	Ruszt	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody		



TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	BLACHY I AKCESORIA
PRODUKTY MROŻONE	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Nugget z kurczaka mrożony		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Frytki domowe		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydółka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	4 2

W przypadku pieczenia świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Smażenie bez tłuszczu		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie

TABELA PIECZENIA STEAM+

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	GODZINA (MIN)	AKCESORIA	WODA
CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45		100 ml
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60		
	Chleb	500g–2 kg	50–100		
	Bagietki	200–300 g	30–45		
CIASTA FRANCUSKIE	Ciasteczka	jedna taca	25–35		100 ml
	Babeczka	30–60 g	25–45		
	Biskopt	500–700 g	30–50		
	Tarta	jedna taca	35–55		
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110		200 ml
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75		
	Drób	1–1,5 kg	55–80		
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140		
RYBY	Polędwica	0,5–2 cm	15–25		200 ml
	Polędwica	2–4 cm	20–35		
	Ryba w całości	300–600 g	20–30		
	Ryba w całości	600–1200 g	25–45		
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	0,5–1,5 kg	45–60		200 ml
	Nadziewane papryki	1–2 kg	35–55		
	Pieczone brokuły	0,3–1 kg	30–50		
	Pieczone cukinie	0,5–1,5 kg	30–50		

Włączać funkcję STEAM+ tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

AKCESORIA			
	Blacha do smażenia bez tłuszczu	Blacha piekarnika lub blacha do ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub blacha na ruszcie

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

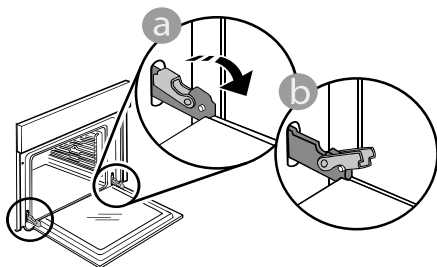
- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we

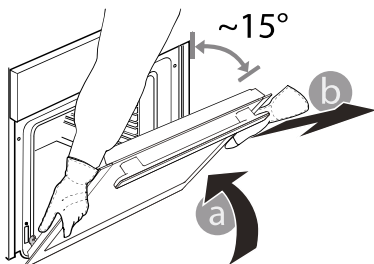
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



3. Zakładać drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i zablokowując górną część na

wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.

- Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.
- Wysuszyć dolny profil pod drzwiczkami piekarnika, jeśli po cyklu pieczenia pozostały na nim resztki wody.

AKCESORIA

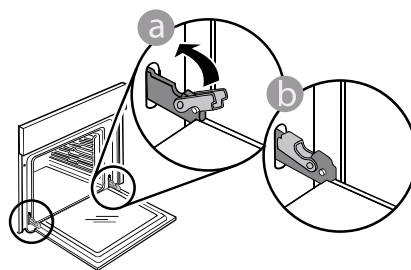
Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

Nie myć sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce. Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

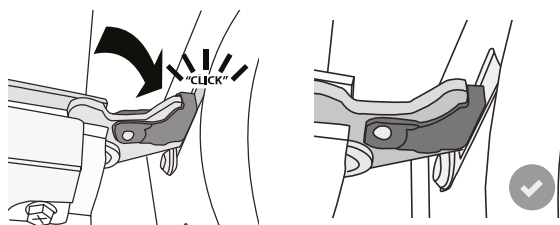
swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.

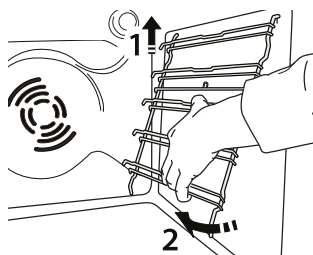


5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

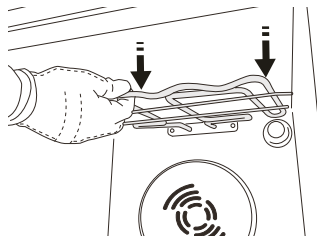
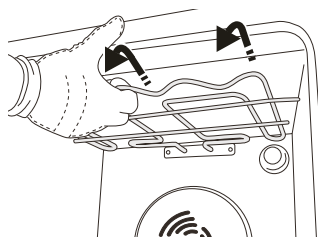
OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

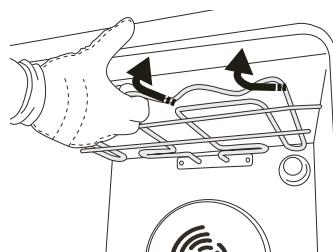
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Żarówki halogenowe 40 W/230 ~ V typu G9, T300°C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym. (Rozporządzenie Komisji (WE) nr 244/2009) Żarówki

można kupić w autoryzowanym serwisie.

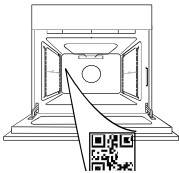
Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3	Sonda żywności nie jest prawidłowo podłączona	Sprawdzić podłączenie sondy żywności

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystając z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



400020022358

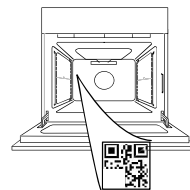


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

WHIRLPOOL

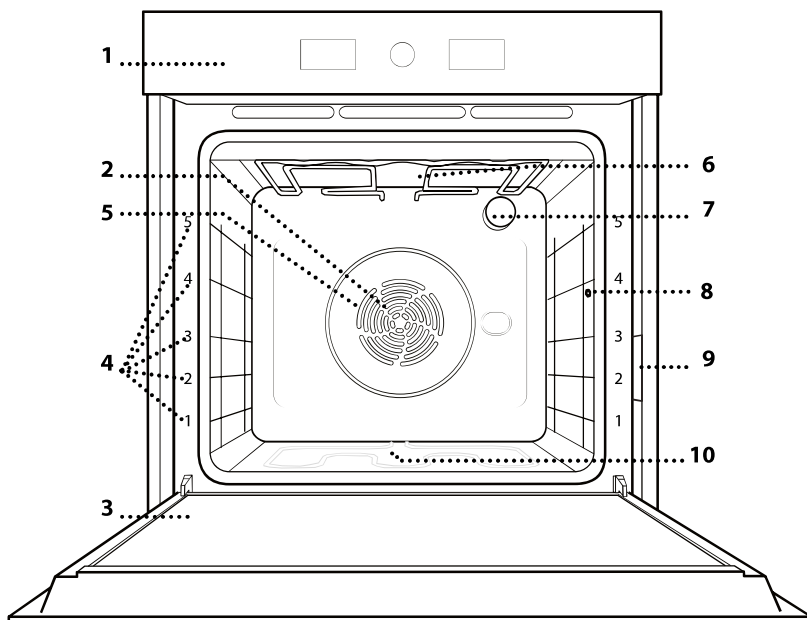
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

SCANAȚI CODUL QR DE PE
APARATUL DUMNEAVOASTRĂ
PENTRU A OBȚINE MAI MULTE
INFORMAȚII



Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție
instrucțiunile privind siguranța.

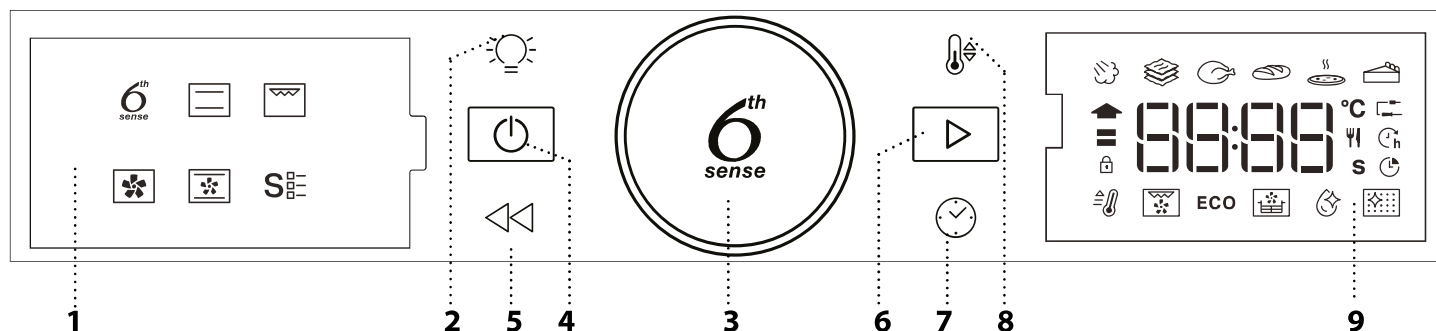
DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară
(nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe partea
frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Becul
8. Punct de inserție a sondei
pentru carne*
9. Plăcuța cu datele de identificare
(a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară
(nu este vizibilă)

* Disponibil numai la anumite modele

PANOUL DE COMANDĂ



1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

2. LUMINĂ

Pentru aprinderea/stingerea
becului.

3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul
anterior. În timpul preparării,
permite modificarea setărilor.

4. PORNIT/OPRIT

Pentru pornirea și oprirea
cuptorului, precum și pentru
oprirea unei funcții active în orice
moment.

5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE

Rotiți pentru a naviga printre
funcții și pentru a regla toți
parametrii de preparare. Apăsăți
pentru a selecta, seta, accesa sau
confirma funcții sau parametrii și,
în cele din urmă, pentru a porni
programul de preparare.

6. PORNIRE

Pentru activarea funcțiilor și
pentru confirmarea setărilor sau a
unei valori setate.

7. ORĂ

Pentru setarea orei, precum și
pentru setarea sau reglarea duratei
de preparare.

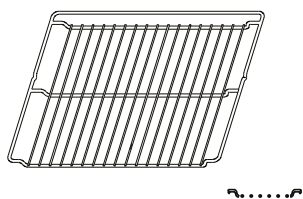
8. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

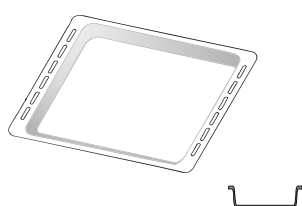
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



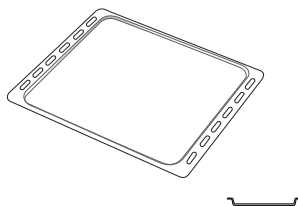
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



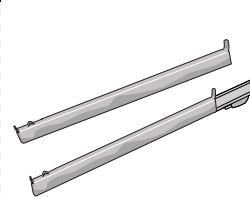
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



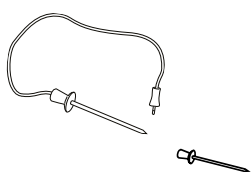
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



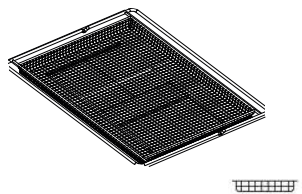
Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

SONDA PT CARNE*



Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării.

TAVĂ AIR FRY*



Poate fi utilizată atunci când gătiți alimente cu funcția Aer cald, cu o tavă de copt poziționată la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri și picături. Aceasta poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat; pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

* Disponibil numai la anumite modele

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

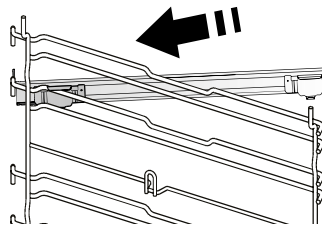
Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

• Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și trageți-le de părțile inferioare: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

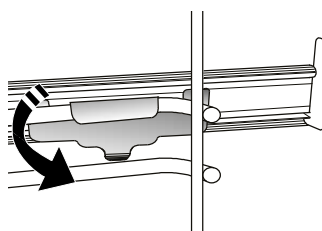
• Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.



Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

FUNCTIONS (FUNCȚII)

6th SENSE

Acestea permit selectarea automată a metodei de preparare și intervalului optim de temperatură pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

ABUR+

Funcția Abur+ permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție sugerează temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; Durata de preparare și cantitatea de apă (100/200 ml) pentru felurile principale de mâncare sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea corespunzător, pe care îl puteți găsi online. Activați întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat apa potabilă în partea inferioară a cavității.

Notă: Cantitatea de apă recomandată depășește capacitatea cavității, dar partea inferioară a cuptorului este proiectată pentru a gestiona eficient excesul de apă recomandat.

CASSEROLE (TOCANĂ)

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

CARNE

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru carne.

PÂINE

Această funcție sugerează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

PIZZA

Această funcție vă permite să gătiți o pizza de casă excelentă, în mai puțin de 10 minute, ca la restaurant.

Ciclul de preparare dedicat funcționează la un nivel de temperatură de peste 300 de grade Celsius, asigurând o pizza pufoasă în interior, crocantă pe margini și rumenită uniform. Combinând această funcție cu accesoriul Pizza Stone WPro și preîncălzire timp de 30 de minute, puteți coace o pizza în 5-8 minute.

Pentru comenzi și informații, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare sau www.whirlpool.eu.

PATISERIE

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri.



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



GRILL

Pentru prepararea la grill a bucăților de carne, frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine. Atunci când preparați carne pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Consultați tabelul cu informații privind prepararea pentru selectarea corectă a combinației de niveluri.



COACERE CU CONVECȚIE

Pentru a prepara carne, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

FUNCȚII SPECIALE

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

TURBO GRILL (GRILL TURBO)

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

ECO CICLUL ECO *

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Atunci când se utilizează Ciclul Eco, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza Ciclul Eco și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

PRĂJIRE CU AER/FRIGERE CU CONVECȚIE

Folosirea tăvii de aer cald dedicate (furnizată împreună cu unele modele) vă permite să preparați cartofi prăjiți, crochete de pui și multe altele utilizând mai puțin ulei, rezultatele fiind deosebit de crocante. Rezistențele circulă aerul pentru a încălzi corespunzător cavitatea, în timp ce ventilatorul circulă aer fierbinte. Pentru rezultate optime, așezați alimentele într-un singur

strat pe tava Air Fry și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu funcția Air Fry.

Alternativ, această funcție poate fi utilizată pentru a obține rezultate excelente la prăjirea cărnii și a cărnii de pasăre, a cartofilor și a legumelor, în conformitate cu recomandarea din tabelul cu informații privind prepararea. Aceste rețete pot fi preparate folosind o tavă de copt standard.

- **SMART CLEAN**

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de

murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

- **PYRO**

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (Pyro) și un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să folosiți ciclul complet pentru a obține cele mai bune performanțe de curățare.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească: Rotiți

selectorul pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Întoarceți

butonul pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pe  timp de cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora.

2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteți modifica curentul nominal implicit (16 A).



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați  pentru confirmare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu rețeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a modifica curentul nominal la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pe  timp de cel puțin cinci secunde în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu Aer forțat sau Coacere convecție). Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat  pentru a porni cuptorul. Rotiți selectorul rotativ pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală  pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul rotativ pentru a selecta dintre funcțiile secundare disponibile pe afișajul din partea dreaptă și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL



Când pictograma °C clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați  pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).

De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând  sau rotind direct selectorul.

DURATĂ



Când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați tasta  pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a

preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați  pentru a confirma.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de terminare a acesteia. Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma  clipește.



Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și a porni funcția.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.



Vă rugăm să rețineți următoarele: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați  sau  pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați  pentru a confirma momentul finalizării.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

4. PREÎNCĂLZIRE

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a

atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând selectorul.

5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.



Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți selectorul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați pe .

. FUNCȚII SPECIALE

CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro.

Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro. Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Accesați funcțiile speciale  și rotiți selectorul pentru a selecta  din meniu, apoi apăsați  pentru a confirma.

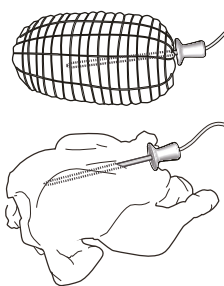
Curățați ușa și scoateți toate accesoriile după cum vi se solicită, apoi închideți ușa și apăsați  pentru a porni imediat ciclul de curățare sau apăsați  pentru a seta ora de finalizare/pornirea cu întârziere. Cuptorul va începe ciclul de curățare și ușa se va bloca automat.

Ușa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfășoară curățarea pirolitică: Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Durata și temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate.

. UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ ÎNTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării. Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcții de preparare (Convențional, Aer forțat, Coacere cu convecție, Grill Turbo, 6th Sense Carne).



Poziționarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obținerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceți complet sonda în carne, evitând zonele osoase și părțile cu grăsime. Pentru carnea de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porțiune goală. În cazul cărnii cu grosime neregulată, verificați dacă este bine gătită înainte de a o scoate din cuptor. Conectați capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavității.

Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afișaj apare pictograma și temperatura setată. Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcții, afișajul trece la temperatura setată în mod implicit a sondei pentru carne.

Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afișaj apare pictograma și temperatura setată. Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcții, afișajul trece la temperatura setată în mod implicit a sondei pentru carne.



Apăsați  pentru a activa setările. Rotiți selectorul pentru a seta temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a confirma.



Apăsați  sau  pentru a confirma și a porni ciclul de preparare.

În timpul ciclului de preparare, afișajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se oprește, iar afișajul indică „End” (Finalizare). Pentru a reporni ciclul de preparare după afișarea mesajului „End” („Finalizare”), prin rotirea selectorului puteți regla temperatura țintă a sondei pentru carne conform indicațiilor de mai sus. Apăsați  sau  pentru a confirma și a reporni ciclul de

preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: în timpul ciclului de preparare în care se folosește sonda pentru carne, puteți roti selectorul pentru a modifica temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a regla temperatura cavității cuptorului. Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar și în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetați parametrii funcției de preparare.

Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcție, cuptorul oprește ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateți sonda pentru carne sau apăsați  pentru a seta o altă funcție. Pornirea temporizată și faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați  și mențineți apăsat timp de cel puțin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

. NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.
- Datorită temperaturii mai ridicate a ciclului Pizza, este de așteptat ca zgomotul ventilatorului de răcire să fie ușor mai ridicat.

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt așezate în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

MEAT (CARNE)

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII		
Leavened cakes / Sponge cakes (Torturi dospite/pandișpanuri)		—	170	30 - 50	2 		
		Da	160	30 - 50	2 		
		Da	160	30 - 50	4  1 		
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		—	160 - 200	30 - 85	3 		
		Da	160 - 200	35 - 90	4  1 		
Fursecuri/prăjiturile		—	160 - 170	20 - 40	3 		
		Da	150 - 160	20 - 40	4 		
		Da	150 - 160	20 - 40	4  1 		
		Da	135	50 - 90	5  4  3  1		
Tarte		Da	170	50 - 80	5  4  3  1		
Choux buns (Choux à la crème)		—	180 - 200	30 - 40	3 		
		Da	180 - 190	35 - 45	4  1 		
		Da	180 - 190	35 - 45*	5  3  1		
Bezele		Da	90	110 - 150	3 		
		Da	90	130 - 150	4  1 		
		Da	90	140 - 160*	5  3  1		
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	310	7-12	2 		
		Da	220 - 240	20 - 40	4  1 		
		Da	220 - 240	25 - 50*	5  3  1		
		Da	210	40 - 60	5  4  3  1		
Franzelă 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 		
Pâine mică		—	180 - 220	30 - 50	3 		
Pâine		Da	180 - 220	30 - 60	4  1 		
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	2 		
		Da	250	10 - 20	4  1 		
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2 		
		Da	180 - 190	45 - 60	4  1 		
		Da	180 - 190	45 - 70*	5  3  1		
FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Turbo Grill	 Force Air (Aer forțat)	 Coacere prin convecție	 ECO	 Aer cald
FUNCȚII AUTOMATE	 Casserole (Caserole)	 Carne	 Pâine	 Funcția de pizza	 Produse de patiserie		
ACCESORIILE	 Grătar metalic	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	 Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă		

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	
		Da	180 - 190	20 - 40	
		Da	180 - 190	20 - 40*	
Lasagna/budinci		—	190 - 200	40 - 80	
Paste la cuptor/cannelloni		—	190 - 200	25 - 60	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	
Carne de pui / Rabbit (iepure) / Duck (rață), 1 kg		—	200 - 230	50 - 80 **	
Turkey / Goose (Carne de curcan/gâscă), 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	
Pește la cuptor/în papioță (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri / Friptură de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30***	
Sausages (Cârnați) / kebab / coaste / hamburgeri		Da	200 - 220	15 - 30***	
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		—	2 (Mediu)	35 - 50**	
Pulpă de miel / Shanks (Gambă)		—	2 (Mediu)	60 - 90**	
Cartofi copti		Da	200 - 220	35 - 55**	
Legume gratinate		Da	200 - 220	10 - 25	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120*	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)		Da	190	40 - 120*	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 120*	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 120*	
Pește și legume		Da	180	30 - 50	
Stuffed roasting joints (Fripturi umplute)	ECO	—	200	80 - 120*	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	ECO	—	200	50 - 120*	

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

FUNCȚII							ECO	
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Force Air (Aer forțat)	Coacere prin convecție	ECO		Aer cald
FUNCȚII AUTOMATE								
	Casserole (Caserole)		Carne		Pâine	Funcția de pizza		Produse de patiserie
ACCESORIILE								
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic		Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă		

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER CALD

	REȚETĂ	FUNCȚIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
ALIMENTE CONGELATE	Cartofi prăjiți, congelați		650 - 850 g	Da	200	25 - 30	 4  2
	Crochete de pui congelate		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Crochete de pește		500 g	Da	220	15 - 20	 4  2
	Rondel de ceapă		500 g	Da	200	15 - 20	 4  2
LEGUME	Dovlecei proaspeți cu pesmet		400 g	Da	200	15 - 20	 4  2
	Cartofi prăjiți		300 - 800 g	Da	200	20 - 40	 4  2
	Legume mixte		300 - 800 g	Da	200	20 - 30	 4  2
CARNE ȘI PEȘTE	Piepturi de pui		1 - 4 cm	Da	200	20 - 40	 4  2
	Aripioare de pui		200 - 1500 g	Da	220	30 - 50	 4  2
	Cotlet pane		1 - 4 cm	Da	220	20 - 50	 4  2
	File de pește		1 - 4 cm	Da	220	15 - 25	 4  2

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor.
 Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

FUNCȚII	 Aer cald		
ACCESORII	 Tavă de aer cald	 Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA ABU-RI+

ALIMENTE	REȚETĂ	CANTITATE	ORĂ (MIN.)	ACCESORIILE	APĂ
PÂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Chiflă sandviș în tavă de copt	300-500 g	40 - 60		
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100		
	Baghetă franțuzească	200-300 g	30 - 45		
PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35		
	Brioșă	30-60 g	25 - 45		
	Pandișpan	500-700 g	30 - 50		
	Tart (Tartă)	o tavă	35 - 55		
CARNE	Roast (Friptură)	1 kg	60 - 110		200 ml
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80		
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140		
PEȘTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25		
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35		
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30		
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45		
LEGUME	Cartofi copti	0,5-1,5 kg	45 - 60		
	Ardei umpluți	1-2 kg	35 - 55		
	Broccoli prăjit	0,3-1 kg	30 - 50		
	Dovlecel prăjit	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Porniți funcția STEAM+ numai atunci când cuptorul este rece. Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

ACCESORII			
	Tavă de aer cald	Tavă de cuptor sau tavă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

• Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

• Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

• În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați

funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare.

• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

• Uscați profilul inferior de sub ușa cuptorului dacă sunt prezente reziduuri de apă după un ciclu de preparare.

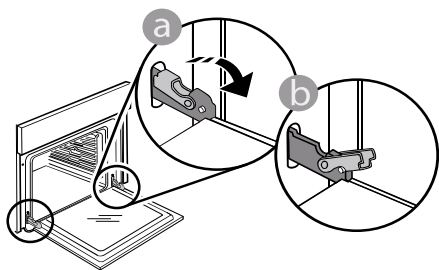
ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

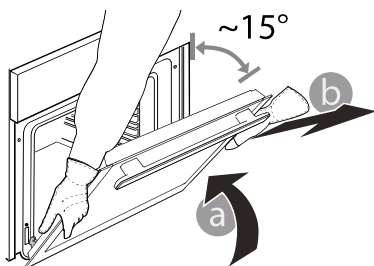
Nu curățați sonda pentru alimente și sonda pentru carne (dacă intră în dotare) în mașina de spălat vase. Tava Prăjire cu aer (dacă intră în dotare) poate fi curățată în mașina de spălat vase.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

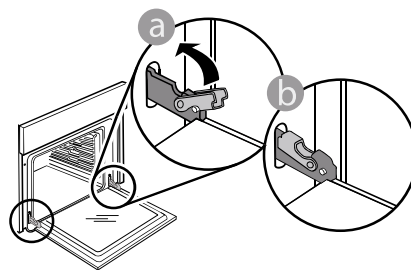


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

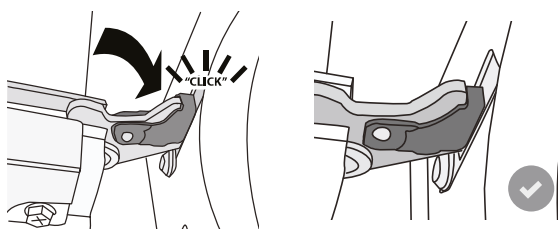


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.

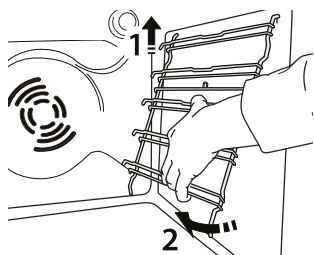


5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

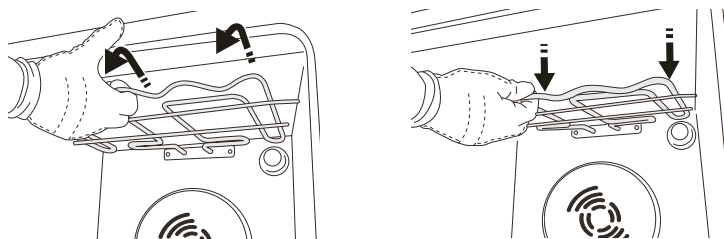
COBORÂREA REZISTENȚEI DIN PARTEA SUPERIOARĂ

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

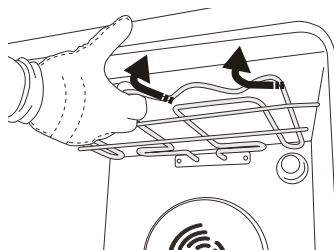
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



2. Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.



ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: becuri cu halogen de 40 W/230 V, de tip G9, T300 °C.

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este

destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință. (Regulamentul CE nr. 244/2009) Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

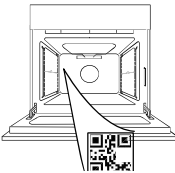
Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Problemă de software.	Contactați centrul de asistență și indicați numărul după litera „F”.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați centrul de asistență.
Ciclul de preparare cu sonda s-a încheiat fără o cauză evidentă sau pe ecran este afișată eroarea F3E3	Sonda pentru alimente nu este conectată corespunzător	Verificați conexiunea sondei pentru alimente

Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru docs.whirlpool.eu/docs
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență.



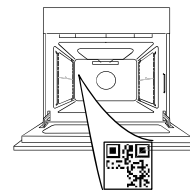
40002002358



ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

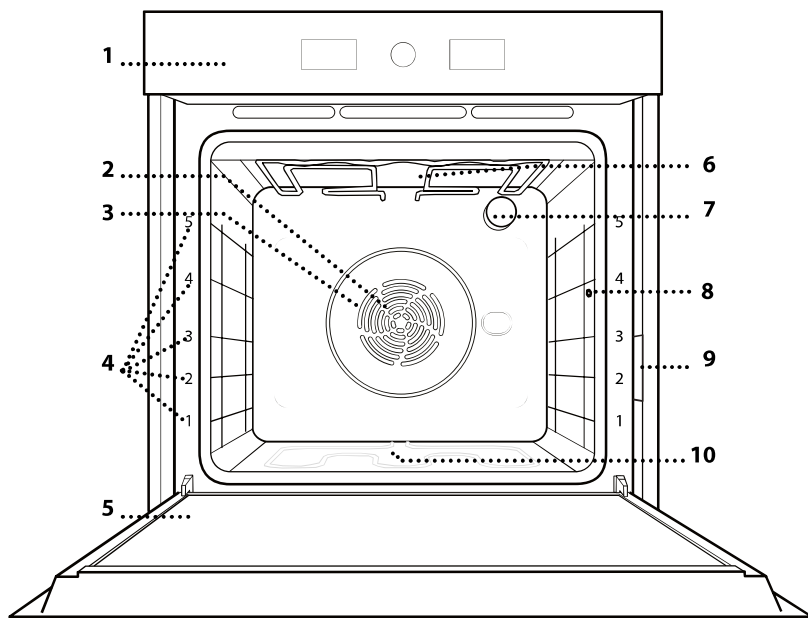
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na
www.register10.eu

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK
OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM
SPOTREBIČI



Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si
prečítajte Bezpečnostné pokyny.

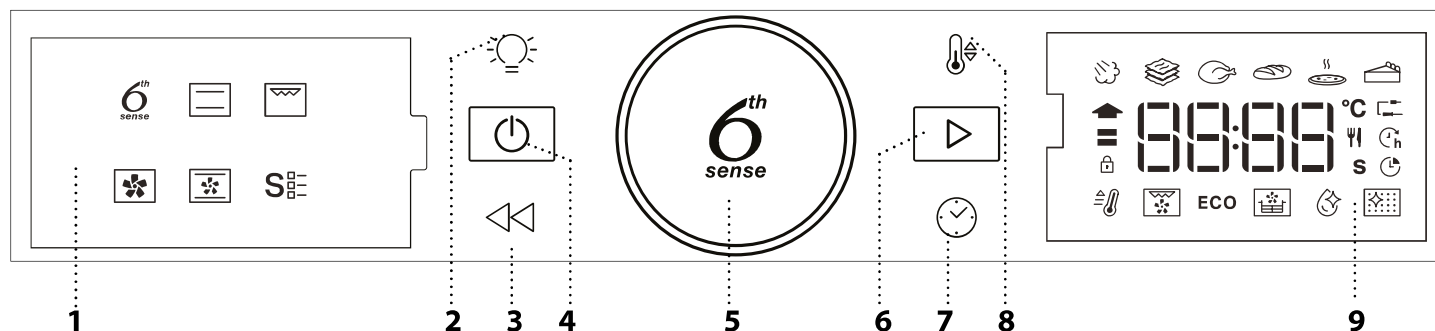
OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Okrúhly ohrevný článok
(nie je viditeľný)
4. Vodiace lišty
(úroveň je uvedená v prednej časti
rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Žiarovka
8. Miesto zasunutia sondy do
mäsa*
9. Výrobný štítok
(neodstraňujte)
10. Spodný ohrevný článok
(nie je viditeľný)

* K dispozícii len pri niektorých
modeloch

OVLÁDACÍ PANEL



1. DISPLEJ NA ĽAVEJ STRANE

2. SVETLO

Zapnutie/vypnutie svetla.

3. SPÄŤ

Na návrat na predchádzajúce
zobrazenie. Počas prípravy jedla
umožňuje meniť nastavenia.

4. ZAPNUTÝ/VYPNUTÝ

Na zapnutie a vypnutie rúry
alebo zastavenie aktívnej funkcie
kedykoľvek.

5. OTOČNÝ GOMBÍK / TLAČIDLO FUNKCIE 6TH SENSE

Otočením ovládača nastavujete
funkcie a všetky parametre
prípravy jedla. Stlačte pre výber,
nastavenie, prístup a potvrdenie
funkcií alebo parametrov
a nakoniec na spustenie programu
prípravy jedla.

6. ŠTART

Na spustenie funkcií a potvrdenie
nastavení alebo nastavenej
hodnoty.

7. ČAS

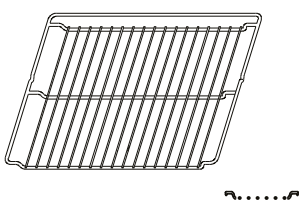
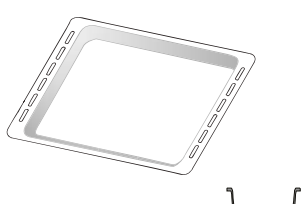
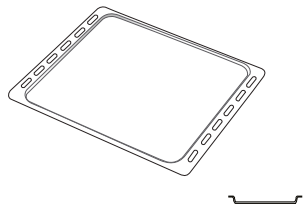
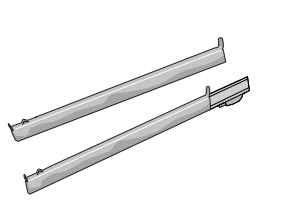
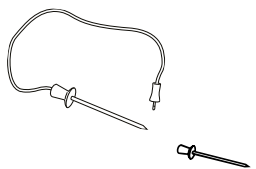
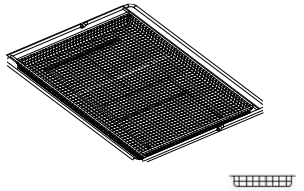
Na nastavenie času na hodinách
a nastavenie alebo úpravu doby
prípravy jedla.

8. TEPLOTA

Na nastavenie teploty.

9. PRAVÝ DISPLEJ

PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT	NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE	PLECH NA PEČENIE*	POSUVNÉ BEŽCE *
			
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.	Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.	Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.	Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.
MÄSOVÁ SONDA*	PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*	Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ostatné príslušenstvo možno kúpiť samostatne, pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis. * K dispozícii len pri niektorých modeloch	
			
Na presné meranie teploty vnútri jedál počas pečenia.	Používa sa pri príprave jedla s funkciou Air Fry, pričom je plech na pečenie umiestnený na spodnej úrovni na zachytávanie prípadných omrvínok a kvapiek. Dá sa umývať aj v umývačke riadu.		

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor.

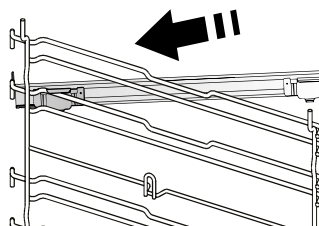
Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.

VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠŤ

• Ak chcete vodiace lišty vybrať, nadvihnite ich a vytiahnite spodné časti z držiakov: Vodiace lišty teraz možno vybrať.

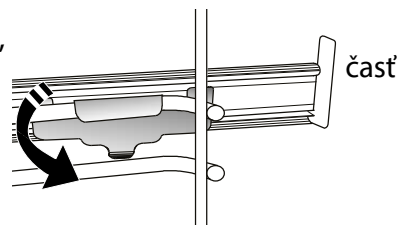
• Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich líšt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV (AK SÚ VO VÝBAVE)



Vyberte vodiace lišty z rúry a z posuvných bežcov odstráňte ochranné plasty. Pripevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide. Druhú svorku spustite na miesto.

Vodiacu lištu zaistíte tak, že potlačíte spodnú svorku pevne o vodiacu lištu. Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



Upozornenie: Posuvné bežce možno nasadiť na hociktorú úroveň.

FUNCTIONS (FUNKCIE)

6th
sense

6TH SENSE

Tie umožňujú automatickú voľbu spôsobu prípravy a najlepšieho teplotného rozsahu pre všetky druhy jedál (lasagne, mäso, ryby, zelenina, koláče a pečivo, slané koláče, chlieb, pizza). Ak chcete túto funkciu využiť čo najlepšie, postupujte podľa pokynov v tabuľke na prípravu jedál.

PARA+

Funkcia Para+ umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka pare pri varnom cykle. Táto funkcia navrhuje ideálnu teplotu na prípravu širokej škály receptov, Čas prípravy jedál a množstvo vody (100/200 ml) pre hlavné jedlá sú uvedené v príslušnej tabuľke varenia, ktorú nájdete na internete. Funkciu s pary aktivujte vždy, keď je rúra chladná, a po naliatí pitnej vody na jej dno.

Poznámka: Odporúčané množstvo vody presahuje kapacitu dutiny, ale dno rúry je navrhnuté tak, aby efektívne zvládlo odporúčaný prebytok vody.

DUSENÉ JEDLÁ

Táto funkcia navrhuje najlepšiu teplotu a spôsob pečenia pre jedlá z cestovín.

MÄSO

Táto funkcia navrhuje najlepšiu teplotu a spôsob pečenia mäsa.

CHLIEB

Táto funkcia automaticky navrhuje najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky druhy chleba.

PIZZA

Táto funkcia vám umožní pripraviť skvelú domácu pizzu ako z reštaurácie za menej ako 10 minút. Špeciálny cyklus pečenia funguje pri teplote nad 300 stupňov Celzia, vďaka čomu je pizza vnútri mäkká, na okrajoch chrumkavá a dokonale rovnomerne prepečená.

Kombináciou tejto funkcie s príslušenstvom Pizza Stone WPro a predhrievaním na 30 minút môžete upiecť pizzu za 5 – 8 minút.

Pre objednávky a informácie kontaktujte popredajný servis alebo www.whirlpool.eu.

KOLÁČE

Táto funkcia navrhuje najvhodnejšiu teplotu a spôsob pečenia pre všetky typy koláčov.

KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedál, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu prípravy, na viacerých úrovniach súčasne. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé. Správnu voľbu kombinácie úrovni nájdete v tabuľke prípravy jedál.



KONVENČNÉ PEČENIE

Na prípravu mäsa, pečenie koláčov s plnkou iba na jednej úrovni.

SPECIALNE FUNKCIE

RÝCHLE PREDOHRIATIE

Na rýchly predohrev rúry.

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 500 ml pitnej vody.

ECO ECO CYKLUS *

Na pečenie plnených kusov mäsa a filety mäsa na jednej úrovni. Keď sa používa tento úsporný Eco cyklus, kontrolka zostane počas varenia vypnutá. Ak chcete používať úsporný Eco cyklus, a tým optimalizovať spotrebu energie, dvierka rúry by sa nemali otvárať, kým jedlo nie je úplne upečené.

VYPRÁŽANIE HOR. VZDUCHOM/ KONVEKČNÉ PEČENIE

Pomocou špeciálneho zásobníka na vyprážanie (dodávaného s niektorými modelmi) môžete pripravovať hranolčeky, kuracie nugetky a ďalšie pokrmy s použitím menšieho množstva oleja, ktoré sú príjemne chrumkavé. Ohrevné telesá krúžia, aby sa rúra poriadne vyhriala, a vzduch cirkuluje vďaka ventilátoru. Umiestnite jedlo na plech Smaženie na vzduchu v jednej vrstve a postupujte podľa pokynov v Tabuľke prípravy jedla pomocou funkcie Smaženie na vzduchu, aby ste dosiahli najlepší výsledok.

Túto funkciu môžete použiť aj na dosiahnutie skvelých výsledkov pri pečení mäsa a hydiny, zemiakov a zeleniny podľa odporúčania tabuľky na pečenie. Tieto recepty môžete pripraviť pomocou štandardného plechu na pečenie.

SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

PYRO

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla

v cykle s veľmi vysokou teplotou. K dispozícii sú dva samočistiace cykly: kompletný cyklus (PYRO ČISTENIE) a skrátený cyklus (EKO). Odporúčame použiť celý cyklus, aby ste dosiahli najlepší čistiaci výkon.

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVTE ČAS

Pri prvom zapnutí rúry musíte nastaviť jazyk a čas.



Začnú blikať číslice označujúce hodiny: Otočením gombíka nastavte hodinu a stlačením  potvrdte.



Začnú blikať číslice označujúce minúty. Otočením gombíka nastavte minúty a stlačením  potvrdte.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, stlačte a podržte  aspoň jednu sekundu, kým sa rúra vypne, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po dlhých výpadkoch prúdu možno bude potrebné nastaviť čas znova.

2. NASTAVENIA

V prípade potreby môžete zmeniť predvolený menovitý prúd (16 A).



Otočením voliaceho gombíka vyberte menovitý prúd a potom potvrdte stlačením .

Upozornenie: Rúra je naprogramovaná na spotrebu elektrickej energie na úrovni kompatibilnej so sieťou v domácnosti s menovitým výkonom vyšším ako 3 kW (16 A): Ak vaša

domácnosť používa nižší výkon, musíte túto hodnotu znížiť (13 A).

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť menovitý prúd, stlačte a podržte  aspoň päť sekúnd, kým je rúra vypnutá, a zopakujte vyššie uvedené kroky.

3. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrejte rúru na 200 °C asi na jednu hodinu, najlepšie s použitím funkcie s cirkuláciou vzduchu (napr. Horúci vzduch alebo Konvenčné pečenie).

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

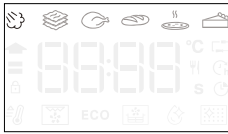
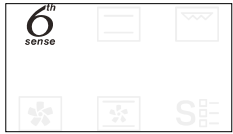
KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Keď je rúra vypnutá, na displeji sa zobrazuje iba čas . Rúru zapnete stlačením a podržaním . Otočením otočného gombíka zobrazíte hlavné funkcie dostupné na ľavom displeji. Jednu zvolíte a stlačte .



Ak chcete zvoliť vedľajšiu funkciu (v prípade, že je k dispozícii), zvolte hlavnú funkciu, potvrdte stlačením a vojdite do menu tejto funkcie.



Otáčaním rotačného gombíka zvolíte spomedzi dostupných vedľajších funkcií na pravom displeji a potom potvrdte stlačením .

2. NASTAVENIE FUNKCIE

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa postupne zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

TEPLOTA / ÚROVEŇ GRILU



Keď na displeji bliká ikonka °C, otáčaním gombíka zmeníte hodnotu, potvrdte stlačením a pokračujte zmenou ďalších nastavení (ak je to možné).

Zároveň môžete nastaviť úroveň grilu (3 = vysoká, 2 = stredná, 1 = nízka).



Upozornenie: Po spustení funkcie môžete meniť teplotu alebo úroveň grilu stlačením alebo priamo otočením gombíka.

TRVANIE



Keď na displeji bliká ikonka , pomocou nastavovacieho ovládača nastavte požadovaný čas prípravy jedla a potvrdte stlačením .

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne: Stlačte na potvrdenie a spustenie funkcie. V tomto prípade nemôžete nastaviť čas ukončenia pečenia naprogramovaním odloženého štartu.

Upozornenie: Nastavený čas prípravy jedla môžete v priebehu pečenia upravovať stlačením : Otáčaním gombíka nastavte hodinu a potvrdte stlačením .

NASTAVENIE ČASU UKONČENIA PRÍPRAVY JEDLA / ODLOŽENÝ ŠTART

Pri mnohých funkciách, keď už ste nastavili dobu prípravy jedla, môžete odložiť začiatok naprogramovaním času ukončenia. Tam, kde môžete meniť čas ukončenia, na displeji sa zobrazí čas očakávaného ukončenia a ikonka bliká.



V prípade potreby otáčaním nastavovacieho ovládača nastavte želaný čas ukončenia pečenia, potvrdte stlačením a spustite funkciu.

Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.



Upozornenie: Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Počas doby čakania môžete gombíkom meniť naprogramovaný čas ukončenia.

Stlačením alebo zmeníte nastavenia teploty a doby pečenia. Po skončení potvrdte stlačením .

3. AKTIVUJTE FUNKCIU

Keď ste použili všetky požadované nastavenia, aktivujte funkciu stlačením .

Stlačením a podržaním môžete kedykoľvek zastaviť funkciu, ktorá je momentálne aktívna.

4. PREDOHREV

Niektoré funkcie majú fázu predhriatia rúry: Keď sa funkcia spustí, na displeji sa ukáže, že je aktivovaná fáza predhriatia.



Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.



V tejto chvíli otvorte dvierka, vložte jedlo do rúry, zatvorte dvierka a začnite pečenie stlačením .

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

Otvorenie dvierok počas fázy predhrievania ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia. Teplotu, ktorú má rúra dosiahnuť, môžete vždy zmeniť pomocou gombíka.

5. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.



Dobu pečenia môžete predĺžiť bez zmeny nastavení tak, že otočením gombíka nastavíte novú dobu pečenia a stlačíte .

. ŠPECIÁLNE FUNKCIE

AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred spustením funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia pred použitím funkcie Pyro čistenia odstráňte najväčšie znečistenie vlhkou špongiou. Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Otvorte špeciálne funkcie a otočením gombíka vyberte v menu , potom potvrdte stlačením . Vyčistite dvierka a vyberte všetko príslušenstvo podľa výzvy, potom zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo , aby ste okamžite spustili cyklus čistenia, alebo stlačte tlačidlo , aby ste nastavili čas ukončenia/odložený štart.

Rúra spustí čistiaci cyklus a dvierka sa automaticky uzamknú.

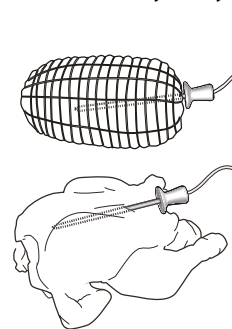
V priebehu pyrolytického čistenia nemožno dvierka rúry otvoriť: Zostanú uzamknuté, kým sa teplota nevráti na prijateľnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

Upozornenie: Čas trvania a teplotu čistiaceho cyklu nemožno nastaviť.

. POUŽÍVANIE MÄSOVEJ SONDY (AK JE PRILOŽENÁ)

Dodaná mäsová sonda umožňuje merať presnú vnútornú teplotu potraviny počas varenia. Sonda na mäso je povolená len v niektorých funkciách pečenia (Conventional (konvenčné), Forced Air (s núteným prívodom vzduchu), Convention Bake (konvenčné

pečenie), Turbo Grill (turbo grilovanie), 6th Sense Meat (šiesty zmysel (auto) pre mäso)).



Na dosiahnutie dokonalých výsledkov pečenia je veľmi dôležité správne umiestnenie sondy. Sondy zapichnete do časti, kde sa nachádza najviac mäsa. Vyhýbajte sa kostiam a častiam s tukom. Pri hydine sa sonda vkladá z boku do stredu prs, tak aby sa špička sondy nedostala do dutej časti. Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa upieklo

rovnomerne. Koniec sondy pripojte do otvoru na pravej stene priestoru rúry.

Pri zasunutí mäsovej sondy do priestoru rúry sa rozoznie bzučiak a na displeji sa zobrazí ikona a cieľová teplota. Ak je mäsová sonda zasunutá počas výberu funkcie, na displeji sa zobrazí prednastavená cieľová teplota mäsovej sondy.



Stlačením spustíte nastavenia. Otáčaním gombíka nastavte cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením potvrdíte.



Stlačením alebo potvrdíte a spustíte cyklus prípravy jedla.

Počas cyklu prípravy jedla sa na displeji zobrazuje cieľová teplota mäsovej sondy. Keď teplota mäsa dosiahne cieľovú teplotu, cyklus prípravy jedla sa zastaví a na displeji sa zobrazí nápis „End“. Na opätovné spustenie cyklu prípravy jedla po zobrazení nápisu „End“ je otáčaním gombíka možné nastaviť cieľovú teplotu mäsovej sondy, ako je uvedené vyššie. Stlačením alebo potvrdíte a spustíte cyklus prípravy jedla.

Upozornenie: počas cyklu prípravy jedla s mäsovou sondou je otáčaním gombíka možné zmeniť cieľovú teplotu mäsovej sondy. Stlačením nastavte teplotu priestoru rúry. Mäsovú sondu je možné zapichnetť kedykoľvek, aj počas cyklu prípravy jedla. V takom prípade je nutné znova nastaviť parametre funkcie varenia.

Ak použitie mäsovej sondy nie je s funkciou kompatibilné, rúra preruší cyklus prípravy jedla a ozve sa varovný bzučiak. V takom prípade odpojte mäsovú sondu alebo stlačte na nastavenie inej funkcie. Fázy odloženého štartu a predohrevu nie sú kompatibilné s použitím mäsovej sondy.

. ZÁMOK OVLÁDANIA

Klávesy zamknete stlačením a podržaním aspoň na päť sekúnd.



Zopakovaním tohto postupu klávesy opäť odomknete.

Upozornenie: Táto funkcia sa dá aktivovať aj počas prípravy jedla. Z bezpečnostných dôvodov rúru možno kedykoľvek vypnúť stlačením .

POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.
- Vzhľadom na vyššiu teplotu cyklu Pizza sa očakáva mierne vyššia hlučnosť chladiaceho ventilátora.

UŽITOČNÉ TIPY

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Použitím funkcie „Horúci vzduch“ môžete súčasne piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia (napríklad: ryby a zeleninu) pri rovnakej teplote a na rôznych úrovniach. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

MÄSO

Používajte pekáč alebo nádobu z varného skla vhodnej veľkosti podľa kusu mäsa, ktoré sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Nezabúdajte, prosím, že počas pečenia sa bude vytvárať para. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10 – 15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.

Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhší čas prípravy. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia mäso obráťte. Pozorne otvorte dvere, pretože môže uniknúť horúca para.

Na zachytávanie štiav odporúčame priamo pod rošt, na ktorom je uložené jedlo, položiť odkvapkávacu nádobu, do ktorej nalejete pol litra pitnej vody. Podľa potreby doplňte.

ZÁKUSKY

Jemné zákusky pečte s funkciou tradičného pečenia iba na jednej úrovni.

Používajte kovové formy na pečenie tmavej farby a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viacerých úrovniach zvolte funkciu pečenia s vháňaným vzduchom a po čase vymeňte polohy foriem na pečenie, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

Ak chcete zistiť, či je kysnutý koláč upečený, strčte do stredu drevenú špajľu. Ak bude špajľa po vybratí čistá, koláč je hotový.

Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nemastite maslom, pretože koláč by sa okolo okrajov nemusel zdvihnúť rovnomerne.

Ak sa koláč počas pečenia „nahuje“, nabhudce nastavte nižšiu teplotu a zväžte množstvo tekutín v zmesi a miešajte ju opatrnejšie.

Pri zákuskoch so šťavnatou plnkou (tvarohové alebo ovocné koláče) používajte funkciu „Konvenčné pečenie“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo zomletými sušienkami.

KYSNUTIE

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20 – 25 °C) sa čas kysnutia cesta skraca o približne jednu tretinu. Čas na vykysnutie pizze začína približne od jednej hodiny pre 1 kg cesta.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče / Piškótové koláče		-	170	30 – 50	2 
		Áno	160	30 – 50	2 
		Áno	160	30 – 50	4 1  
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		-	160 – 200	30 – 85	3 
		Áno	160 – 200	35 – 90	4 1  
Sušienky / Malé zákusky		-	160 – 170	20 – 40	3 
		Áno	150 – 160	20 – 40	4 
		Áno	150 – 160	20 – 40	4 1  
		Áno	135	50 – 90	5 4 3 1    
Koláče z krehkého cesta		Áno	170	50 – 80	5 4 3 1    
Odpalované cesto		-	180 – 200	30 – 40	3 
		Áno	180 – 190	35 – 45	4 1  
		Áno	180 – 190	35 – 45*	5 3 1   
Snehové pusinky		Áno	90	110 – 150	3 
		Áno	90	130 – 150	4 1  
		Áno	90	140 – 160*	5 3 1   
Pizza (tenká, hrubá, focaccia)		Áno	310	7-12	2 
		Áno	220 – 240	20 – 40	4 1  
		Áno	220 – 240	25 – 50*	5 3 1   
		Áno	210	40 – 60	5 4 3 1    
Pecť chleba 0,5 kg		-	180 – 220	50 – 70	2 
Malý chlieb		-	180 – 220	30 – 50	3 
Chlieb		Áno	180 – 220	30 – 60	4 1  
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 15	2 
		Áno	250	10 – 20	4 1  
Pikantné koláče (zeleninové, slané)		Áno	180 – 190	45 – 60	2 
		Áno	180 – 190	45 – 60	4 1  
		Áno	180 – 190	45 – 70*	5 3 1   

FUNCTIONS (FUNKCIE)	 tradičné	 Gril	 Turbogril	 Vháňaný vzduch	 Konvekčné pečenie	 ECO	 Air Fry
AUTOMATICKÉ FUNKCIE	 Dusené jedlá	 Mäso	 Chlieb	 Funkcia pečenia pizze	 Sladké koláče		
PRÍSLUŠENSTVO	 Rošť	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici		 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte		 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	 Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENIA (Min.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Slané a sladké odpaľované cesto)		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 1
		Áno	180 – 190	20 – 40*	5 3 1
Lasagne / Pudingové koláče		–	190 – 200	40 - 80	3
Zapekané cestoviny / Plnené cest. závitky		–	190 – 200	25 - 60	3
Jahňacie/Telacie/Hovädzie/Bravčové 1 kg		–	190 – 200	60 – 90	3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		–	200 – 230	50 – 80 **	3
Morka / Hus 3 kg		–	190 – 200	90 – 150	2
Pečené ryby / Ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	180 – 200	40 – 60	3
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 60	2
Toast (Hrianka)		–	3 (vysoká)	3 – 6	5
Rybie filé / Filety		–	2 (stredná)	20 – 30***	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		Áno	200 – 220	15 – 30***	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70**	2 1
Krvavé pečené mäso 1 kg		–	2 (stredná)	35 – 50**	3
Jahňacie stehno / Kolená		–	2 (stredná)	60 – 90**	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 220	35 – 55**	3
Gratinovaná zelenina		Áno	200 – 220	10 – 25	3
Úplné jedlo: Ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120*	5 3 1
Úplné jedlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / kúsky mäsa (úroveň 1)		Áno	190	40 – 120*	5 4 2 1
Lasagne s mäsom		Áno	200	50 – 120*	4 1
Mäso a zemiaky		Áno	200	45 – 120*	4 1
Ryba so zeleninou		Áno	180	30 – 50	4 1
Plnené kusy mäsa	ECO	–	200	80 – 120*	3
Kusy mäsa (králik, kurča, jahňa)	ECO	–	200	50 – 120*	3

* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** V polovici pečenia jedlo obráťte.

FUNCTIONS (FUNKCIE)						ECO	
	tradičné	Gril	Turbogrill	Vháňaný vzduch	Konvekčné pečenie	ECO	Air Fry
AUTOMATICKÉ FUNKCIE							
	Dusené jedlá	Mäso	Chlieb	Funkcia pečenia pizze	Sladké koláče		
PRÍSLUŠENSTVO							
	Rošt	Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtennej polici	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie s 500 ml vody		



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN.)	ROŠT A PRÍSLUŠENSTVO	
ZMRAZENÉ POTRAVINY	Mrazené zemiakové hranolčeky		650 – 850 g	Áno	200	25 – 30		
	Mrazené kuracie nugetky		500 g	Áno	200	15 – 20		
	Rybie tyčinky		500 g	Áno	220	15 – 20		
	Cibuľové krúžky		500 g	Áno	200	15 – 20		
ZELENINA	Čerstvá obaľovaná cuketa		400 g	Áno	200	15 – 20		
	Domáce hranolčeky		300 – 800 g	Áno	200	20 – 40		
	Zmiešaná zelenina		300 – 800 g	Áno	200	20 – 30		
MÄSO A RYBY	Pečené kuracie prsia		1 – 4 cm	Áno	200	20 – 40		
	Kuracie krídla		200 – 1500 g	Áno	220	30 – 50		
	Rezeň v strúhanke		1 – 4 cm	Áno	220	20 – 50		
	Rybie filé		1 – 4 cm	Áno	220	15 – 25		

Na varenie čerstvých alebo domácich jedál naneste tenkú vrstvu oleja po povrchu jedla.
Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

FUNKCIE	 Air Fry		
PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtovej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte

TEPELNÁ PRÍPRAVA NA PARE+ TABUĽKA NA PRÍPRAVU JEDÁL

POTRAVINY	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (MIN.)	PRÍSLUŠENSTVO	VODA
CHLIEB	Malé pecne	80 – 100 g	30 – 45		100 ml
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60		
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100		
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45		
PEČIVO	Cookies (Sušienky)	jeden plech	25 – 35		
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45		
	Piškótový koláč	500 – 700 g	30 – 50		
	Koláčiky	jeden plech	35 – 55		
MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110		200 ml
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75		
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80		
	Kurča / morka	3 kg	100 – 140		
RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25		
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35		
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30		
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45		
ZELENINA	Pečené zemiaky	0,5 – 1,5 kg	45 – 60		
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55		
	Zapekaná brokolica	0,3 – 1 kg	30 – 50		
	Zapekaná cuketa	0,5 – 1,5 kg	30 – 50		

Funkciu PARA+ zapniete, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dverka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

PRÍSLUŠENSTVO	 Plech Air Fry	 Plech do rúry alebo plech na koláče na drôtenej polici	 Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie alebo pekáč na rošte
---------------	--	---	--

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace pomôcky alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

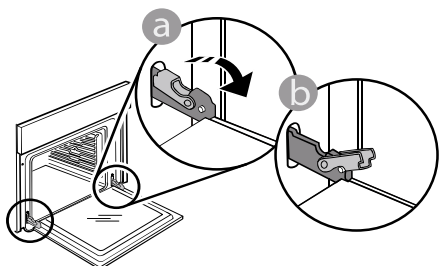
- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákná.

VNÚTORNÉ POVRCHY

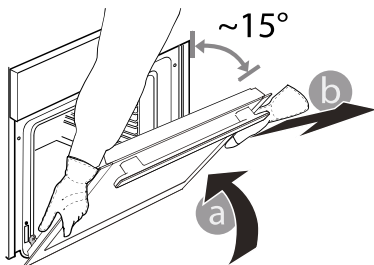
- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

- 1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



- 2.** Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia. Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



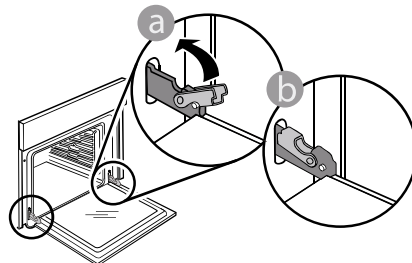
- 3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia.
- Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.
- Ak sa po cykle pečenia objavia zvyšky vody, vysušte spodný profil pod dvierkami rúry.

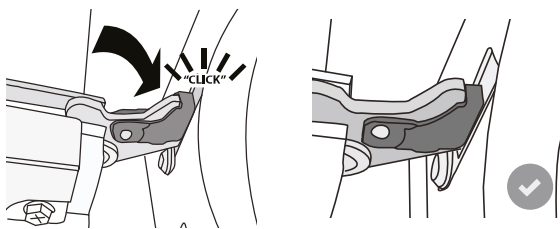
PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou. Potravinovú sondu a mäsovú sondu (ak sú k dispozícii) nečistite v umývačke riadu. Zásobník na vyprážanie horúcim vzduchom/Air Fry (ak je k dispozícii) možno umývať v umývačke riadu.

- 4.** Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.



Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.

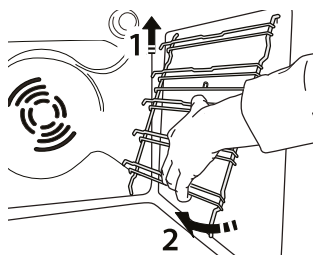


- 5.** Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

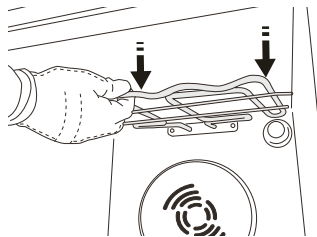
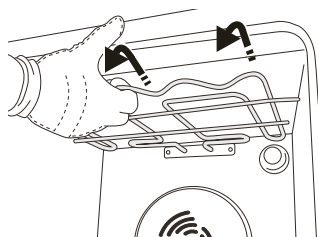
SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

(IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

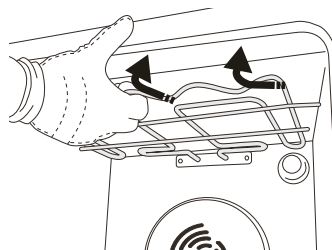
1. Vyberte bočné vodiace lišty.



2. Povyťahnite ohrevný článok a spust'te ho.



3. Aby ste ohrevný článok opäť namontovali na miesto, nadvihnite ho miernym potiahnutím k sebe, uistite sa, že sa opiera o bočné podpory.



VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Halogénové žiarovky typ 40 W/230 ~ V G9, T300°C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti. (Nariadenie ES 244/2009) Žiarovky dostanete v našom autorizovanom

servise.

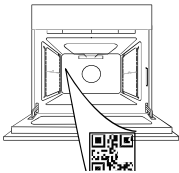
Ak používate halogénové žiarovky, nechytajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo.	Softvérový problém.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center) a uveďte číslo, ktoré nasleduje za písmenom „F“.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Kontaktujte informačné stredisko (Call Center).
Cyklus prípravy jedla so sondou sa skončil bez zjavnej príčiny alebo sa na obrazovke vypíše chyba F3E3	Potravinová sonda nie je správne zapojená	Skontrolujte zapojenie potravinovej sondy

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu/docs**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

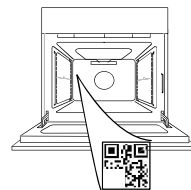


400020022358



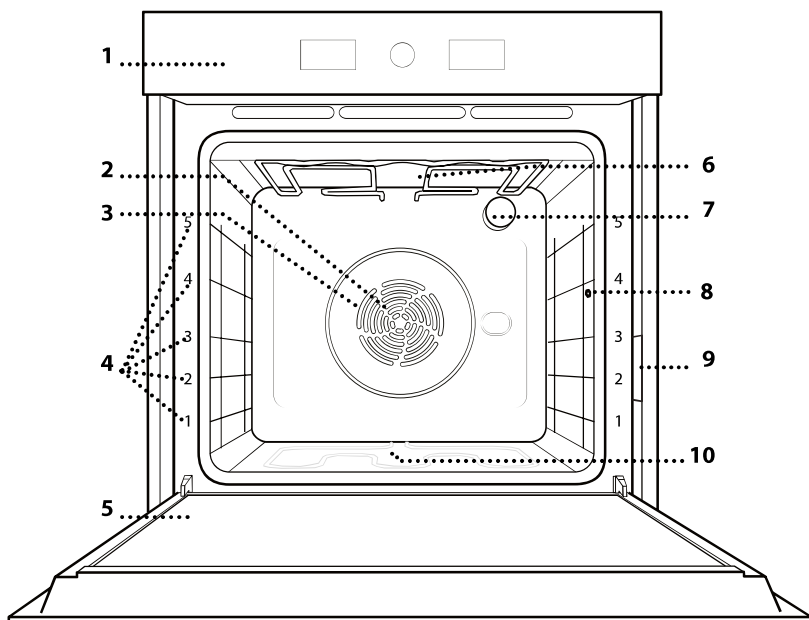
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL
Aparat registrirajte na spletni strani **www.register10.eu**, da vam bomo lahko nudili vsestranski servis in podporo.

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



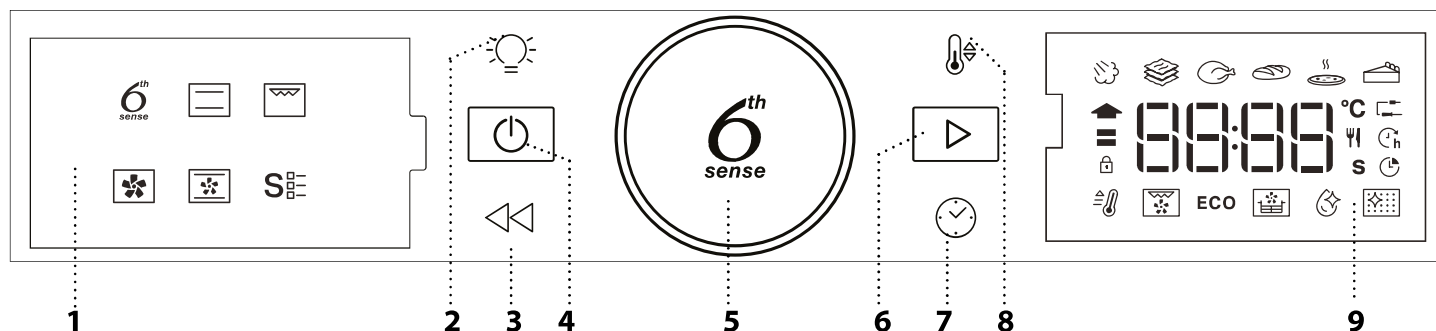
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
 2. Ventilator
 3. Okrogli grelnik (ni viden)
 4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
 5. Vrata
 6. Zgornji grelnik/žar
 7. Luč
 8. Točka vstavljanja sonde za meso*
 9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
 10. Spodnji grelnik (ni viden)
- * Na voljo le pri določenih modelih

NADZORNA



1. LEVI PRIKAZOVALNIK

2. LUČ

Za vklop in izklop žarnice.

3. NAZAJ

Tipka za vrnitev na predhodni prikaz. Omogoča spreminjanje nastavitev med pripravo.

4. VKLOP/IZKLOP

Tipka, s katero lahko kadar koli vklopite/izklopite pečico oz. prekinete aktivno funkcijo.

5. VRTLJIVI GUMB/GUMB ZA FUNKCIJO 6TH SENSE

Uporabljajte ga za pomikanje med funkcijami in nastavitv vseh parametrov priprave hrane. S pritiskom na gumb lahko izbirate, nastavljate, potrjujete in dostopate do funkcij ali parametrov ter zaženete program priprave.

6. START

Tipka za zagon funkcij in potrditev nastavitv ali nastavitv vrednosti.

7. ČAS

Tipka za nastavev časa in nastavev/spreminjanje časa priprave.

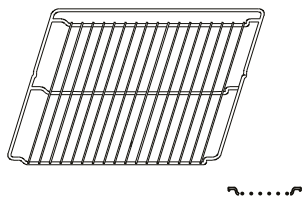
8. TEMPERATURA

Za nastavev temperature.

9. DESNI PRIKAZOVALNIK

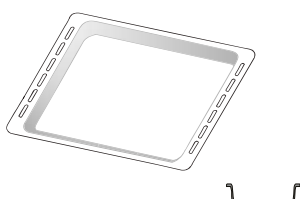
PRIBOR

REŠETKA



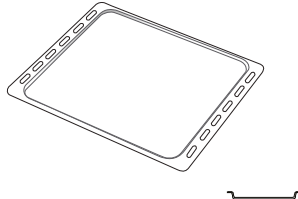
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ



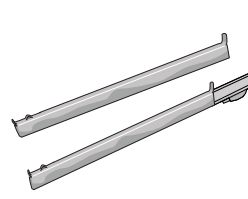
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



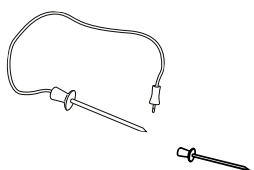
Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



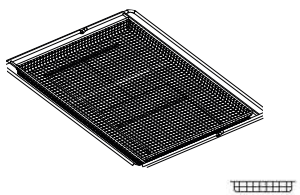
Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

TEMPERATURNNA SONTA ZA MESO*



Za natančno merjenje temperature jedra živila med pripravo.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



Za uporabo pri kuhanju hrane s funkcijo zračnega cvrtja, pri čemer je univerzalni pekač postavljen na nižjo raven, da lahko zbira morebitne drobtine in kapljice. Lahko se čisti v pomivalnem stroju.

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Drug pribor je mogoče kupiti posebej; za naročila in informacije se obrnite na poprodajno službo.
* Na voljo le pri določenih modelih

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil za pekače, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor.

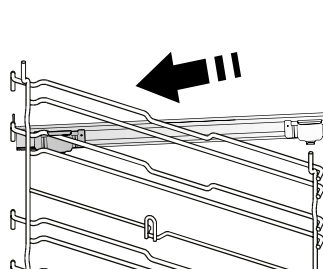
Drug pribor, kot npr. prestrezní pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.

ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

• Če želite odstraniti vodila za pekače, jih dvignite in izvlecite spodnje dele iz njihovih ležišč: zdaj lahko odstranite vodila za pekače.

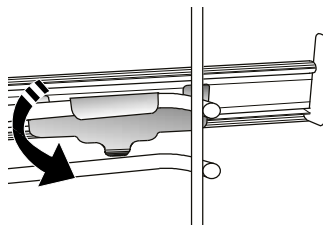
• Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)



Iz pečiice umaknite vodila za pekače in z drsnihi vodil odstranite plastično zaščito.

Privijte zgornjo sponko drsnihi vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodil, kolikor gre. Pritisnite in namestite še drugo sponko.



Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.

Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

FUNKCIJE

6th SENSE

Te funkcije omogočajo samodejno izbiro načina priprave in najboljše temperaturno območje za vse vrste živil (lazanja, meso, ribe, zelenjava, torte in peciva, slano pecivo, kruh, pica). Za najboljše rezultate z uporabo te funkcije upoštevajte navodila v preglednicah za pripravo jedi.

-  **STEAM + (PARA+)**
Funkcija Para+ vam zaradi prisotnosti pare v ciklu priprave omogoča, da dosežete odlične rezultate. Ta funkcija predlaga najprimernejšo temperaturo za pripravo širokega nabora jedi; Čas priprave in količina vode (100/200 ml) za glavne jedi sta navedena v preglednici za kuhanje, ki jo najdete na spletu. Funkcijo uporabe pare vedno vklopite, ko je pečica hladna in ste na dno vdolbine vlili pitno vodo.
Opomba: Priporočena količina vode presega prostornino vdolbine, vendar je dno pečice zasnovano tako, da učinkovito upravlja s presežkom priporočene količine vode.
-  **CASSEROLE (NARASTEK)**
Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo jedi iz testenin.
-  **MESO**
Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo mesa.
-  **BREAD (KRUH)**
Funkcija samodejno predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst kruha.
-  **PICA**
S to funkcijo lahko v manj kot 10 minutah pripravite odlično domačo pico kot v piceriji. Posebni cikel pečenja deluje pri temperaturi nad 300 stopinj Celzija in zagotavlja mehko pico v notranjosti, hrustljivo na robovih in popolnoma enakomerno zapečeno.
Če to funkcijo kombinirate z dodatkom Pizza Stone WPro in pečico predogrevate 30 minut, lahko pico spečete v 5 do 8 minutah.
Za naročila in informacije se obrnite na servisno službo ali www.whirlpool.eu.
-  **PASTRY (PECIVO)**
Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.

OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebab in klobas na žaru

ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezní pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.



TERMOVENTILAC.

Za pripravo različnih živil, ki zahtevajo enako temperaturo, na več višinah hkrati. To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo. Za pravilno izbiro kombinacije stopenj glejte preglednico za pripravo jedi.



KONVEKCIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko peciva z nadevom samo na eni višini.

SPECIAL FUNCTIONS (POSEBNE FUNKCIJE)

-  **FAST PREHEAT (HITRO PREDGRETJE)**
Za hitro predgretje pečice.
-  **TURBO GRILL (HITRI ŽAR)**
Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite prestrezní pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.
- ECO FUNKCIJA ECO CYCLE***
Za pripravo polnjenih pečenk in filejev na eni višini. Ko je v uporabi funkcija ECO CYCLE (varčni cikel), med pripravo hrane v pečici ne gori luč. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.
-  **ZRAČNO CVRTJE/VENT. PEKA**
Z uporabo namenskega pladnja za cvrtje (priložen nekaterim modelom) lahko ocvrt krompirček, piščančje medaljone in druge jedi pripravite z manj olja, zaradi česar bodo jedi prijetno hrustljave. Grelni elementi krožijo, da ustrezno segrejejo notranjost pečice, medtem ko ventilator omogoča kroženje vročega zraka. Hrano položite na pekač za zračno cvrtje v enem sloju in sledite navodilom v preglednici za pečenje z zračnim cvrtjem.
To funkcijo lahko uporabite tudi za doseganje odličnih rezultatov pri peki mesa in perutnine, krompirja in zelenjave v skladu s priporočili v preglednici za kuhanje. Te recepte lahko pripravite v standardnem pekaču.
-  **SMART CLEAN**
Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice nalijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri

hladnem aparatu.



PIROLIZA

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi. Na voljo sta dva cikla za samodejno čiščenje: celoten cikel (Piroliza) in skrajšan cikel (Piroliza Eco). Priporočamo, da uporabite celoten cikel, če želite doseči najboljšo

učinkovitost čiščenja.

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko pečico prvič vklopite, morate nastaviti čas.



Števki za uro začneta utripati. Z obračanjem gumba nastavite uro in pritisnite  za potrditev.



Števki za minute začneta utripati. Položite na rešetko nastavite minute in pritisnite  za potrditev.

Opomba: za poznejšo spremembo časa vsaj eno sekundo držite , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

po daljšem izpadu električnega toka boste morali čas mogoče znova nastaviti.

2. NASTAVITVE

Po potrebi lahko spremenite privzeti nazivni tok (16 A).



Z obračanjem izbirnega gumba izberite nazivni tok, nato pa pritisnite  za potrditev.

Opomba: Pečica je nastavljena tako, da je stopnja porabljene električne energije združljiva z domačim električnim omrežjem z močjo nad 3 kW (16 A): če v svojem gospodinjstvu uporabljate nižjo moč, morate to vrednost znižati (13 A).

Opomba: za poznejšo spremembo časa pritisnite in držite vsaj pet sekund , ko je pečica izklopljena, in ponovite zgoraj opisane korake.

3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C, po možnosti z uporabo funkcije s kroženjem zraka (npr. termoventilacijsko pečenje ali konvekcijska peka). Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Ko je pečica izklopljena, je na prikazovalniku naveden le čas. Držite , da vklopite pečico. Zavrtite vrtljivi gumb, da si ogledate glavne razpoložljive funkcije na levem prikazovalniku. Izberite funkcijo in pritisnite .



Za izbiro podfunkcije (kjer je na voljo) izberite glavno funkcijo in nato pritisnite , da jo potrdite. Za tem se pomaknite v meni funkcij.



Zavrtite vrtljivi gumb, da izberete eno od razpoložljivih podfunkcij na desnem prikazovalniku, in pritisnite , da izbiro potrdite.

2. NASTAVITEV FUNKCIJE

Ko ste izbrali želeno funkcijo, jo lahko spremenite v nastavitvah. Na zaslonu bodo prikazane nastavitve, ki jih lahko spremenite zaporedoma.

TEMPERATURA/STOPNJA ŽARA



Ko na zaslonu utripa ikona °C, obrnite gumb, da spremenite vrednost, nato potrdite izbiro s pritiskom na  in nadaljujte z naslednjimi nastavitvami (če je to mogoče).

Obenem lahko nastavite tudi stopnjo žara (3 = visoka, 2 = srednja, 1 = nizka).



Opomba: ko je funkcija vklopljena, lahko temperaturo ali stopnjo žara spremenite tako, da pritisnete  ali preprosto obrnete gumb.

TRAJANJE



Ko na zaslonu utripa ikona , z uporabo nastavitvenega gumba nastavite želeni čas priprave, nato pa izbiro potrdite s pritiskom na .

Časa priprave ni treba nastaviti, če želite celoten postopek kuhanja opraviti ročno: Pritisnite  za potrditev in začetek funkcije. V tem primeru ne morete nastaviti časa konca priprave z uporabo funkcije zamika vklopa.

Opomba: čas priprave, ki je bil nastavljen med pripravo, lahko spremenite s pritiskom na  : z obračanjem gumba spremenite uro in izbiro potrdite s pritiskom na .

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE/ ZAMIKA VKLOPA

Pri mnogih funkcijah lahko po nastavitvi časa priprave nastavite zamik vklopa funkcije tako, da nastavite čas konca priprave. Kadar je mogoče nastaviti čas konca priprave, bo na zaslonu prikazan predvideni čas zaključka funkcije, ikona  pa bo utripala.



Po potrebi obrnite gumb in nastavite želeni čas konca priprave, nato pa pritisnite  za potrditev in vklop funkcije.

Položite hrano v pečico in zaprite vrata: funkcija se bo samodejno vklopila po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.



Opomba: programiranje zamika začetka priprave bo onemogočilo funkcijo predgretja: pečica se bo na izbrano temperaturo ogrevala postopoma, kar pomeni, da bodo časi priprave malo daljši od tistih, navedenih v preglednici za pripravo.

Med čakanjem lahko z gumbom spremenite nastavljeni čas konca priprave.

Če želite spremeniti nastavitve temperature in časa priprave, pritisnite  ali . Ko izberete želene nastavitve, jih potrdite s pritiskom na .

3. ACTIVATE THE FUNCTION (VKLOP FUNKCIJE)

Ko ste opravili vse potrebne nastavitve, pritisnite , da vklopite funkcijo.

Kadar koli lahko pritisnete in pridržite  za premor funkcije, ki je trenutno aktivna.

4. PREDGRETJE

Nekatere funkcije vključujejo predgretje pečice: po vklopu funkcije se na zaslonu prikaže obvestilo o vklopu faze predgretja.



Po koncu te faze se zasliši zvočni signal, na zaslonu pa se pojavi sporočilo, da je pečica dosegla nastavljeno temperaturo.



Takrat odprite vrata, vstavite hrano v pečico, zaprite vrata in začnite pripravo s pritiskom na .

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Če med predgretjem odprete vrata pečice, se bo predgretje začasno ustavilo.

Čas priprave ne vključuje predgretja.

Želena temperaturo pečice lahko vedno spremenite z uporabo gumba.

5. KONEC PRIPRAVE HRANE

Oglasi se zvočni signal in na prikazovalniku se prikaže sporočilo, da je priprava končana.



Da podaljšate čas priprave brez sprememb nastavitev, zavrtite gumb, da nastavite nov čas priprave, in pritisnite .

. POSEBNE FUNKCIJE

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte.

Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhalno ploščo, naj bodo vsi gorilniki ali električna kuhališča med samodejnim čiščenjem izklopljeni.

Za najboljše rezultate pri čiščenju pred vklopom funkcije pirolize z vlažno gobico odstranite največjo umazanijo. Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Dostopajte do posebnih funkcij  in obrnite gumb, tako da v meniju izberete , nato pa pritisnite  za potrditev.

Očistite vrata in odstranite vse pripomočke po navodilih, nato zaprite vrata in pritisnite , da takoj zaženete cikel čiščenja, ali pa pritisnite , da nastavite čas konca/začetka z zamikom.

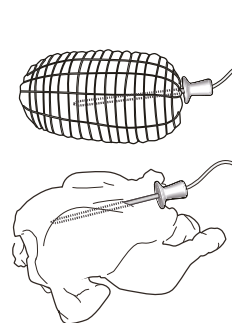
Pečica začne s postopkom čiščenja in vrata se samodejno zaklenejo.

Ko je pirolitsko čiščenje v teku, vrat pečice ni mogoče odpreti: vrata ostanejo zaklenjena, dokler temperatura v pečici ne pade na vrednost, ki ne predstavlja nevarnosti. Med uporabo pirolitičnega čiščenja in po njem zračite prostor.

Opomba: trajanja in temperature čiščenja ni mogoče nastaviti.

. UPORABA SONDE ZA MESO (ČE JE NA VOLJO)

Priložena sonda za meso vam med pripravo omogoča natančno merjenje temperature sredice jedi. Sonda za meso je dovoljena le pri nekaterih funkcijah priprave (običajna priprava hrane, termoventilacijska priprava, konvekcijska peka, hitri žar, 6th Sense za meso).



Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Temperaturno sondo popolnoma vstavite v najbolj mesnati del mesa, pri čemer se skušajte izogniti kostem in mastnim delom. Pri perutnini je treba temperaturno sondo vstaviti s strani, v sredino prsi, in pri tem paziti, da konica ne doseže votlega dela. Preden meso neenakomerne debeline vzamete iz pečice, preverite, ali je ustrezno pečeno. Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni pečice.

Ko je sonda za meso vključena v notranjost pečice, se zasliši zvočni signal in na prikazovalniku se prikažeta ikona in zelena temperatura. Če je sonda za meso nameščena, medtem ko izbirate funkcijo, se na prikazovalniku pojavi prevzeta ciljna temperatura sonde mesa.



Pritisnite , da začnete z nastavljanjem. Obrnite gumb, da nastavite zeleno temperaturo sonde za meso. Pritisnite  za potrditev.



Pritisnite  ali , da potrdite in zaženete program priprave jedi.

Med pripravo je na prikazovalniku prikazana zelena temperatura sonde za meso. Ko meso doseže nastavljeno zeleno temperaturo, se priprava hrane zaustavi in na prikazovalniku se pojavi beseda „End“. Za ponoven zagon programa priprave hrane po prikazu besede „End“ obrnite gumb, s katerim lahko nastavite zeleno temperaturo sonde za meso, kot je prikazano zgoraj. Pritisnite  ali , da potrdite in ponovno zaženete pripravo jedi.

Opomba: med pripravo hrane s sondo za meso je mogoče obrniti gumb in tako spremeniti zeleno temperaturo sonde za meso. Pritisnite , da prilagodite temperaturo pečice. Sondo za meso lahko vstavite kadar koli, tudi med pripravo hrane. V tem primeru je treba ponovno nastaviti parametre priprave hrane.

Če sonda za meso ni združljiva z določeno funkcijo,

pečica zaustavi pripravo hrane in oglasi se zvočni signal. V tem primeru izklopite sondo za meso ali pritisnite , da nastavite drugo funkcijo. Funkcija zamika vklopa in funkcija predgretja nista združljivi s sondo za meso.

. ZAPORA TIPK

Upravljalno enoto zaklenete tako, da pritisnete in držite << vsaj pet sekund.



Postopek ponovite, da odklenete tipkovnico.

Opomba: Funkcijo lahko aktivirate tudi med pripravo hrane. Pečico lahko iz varnostnih razlogov kadar koli izklopite, tako da pritisnete .

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.
- Zaradi višje temperature cikla za peko pice je pričakovati nekoliko višji hrup hladilnega ventilatorja.

UPORABNI NASVETI

VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO JEDI

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Z uporabo funkcije za termoventilacijsko pripravo lahko hkrati pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr.: ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

MEAT (MESO)

Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustrezne velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Upoštevajte, da med postopkom nastaja para. Ko je pečenka gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.

Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti, da bi se meso prekomerno zapeklo, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Vrata odpirajte pazljivo, saj bo iz aparata uhajala para.

Za prestrezanje soka priporočamo, da neposredno pod rešetko s hrano postavite prestrezni pekač, v katerega nalijete pol litra pitne vode. Po potrebi dolijte vodo.

SLADICE

Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini.

Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.

Če želite preveriti, ali je kvašeno pecivo pečeno, v sredino peciva zapichnete lesen zobotrebec. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.

Če uporabljate modele za pecivo z oblogo proti prijemanju, robov ne namažite z maslom, sicer pecivo ob robovih morda ne bo enakomerno vzhajalo.

Če se živilo med peko „napihne“, naslednjič uporabite nižjo temperaturo in mogoče dodajte manj tekočine ali mešanico premešajte nežneje.

Za sladice z vlažnim nadevom (na primer skutne pite ali sadne kolače) uporabite funkcijo „Konvekcijska peka“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

VZHAJANJE

Najboljše je, da testo pokrijete z vlažno krpo, preden ga vstavite v pečico. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). Čas vzhajanja testa za pico se začne pri eni uri za 1 kg testa.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo / biskvitne torte		—	170	30 - 50	 2
		Da	160	30-50	 2
		Da	160	30-50	 4  1
Nadevano pecivo (skutina torta, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		-	160 – 200	30-85	 3
		Da	160 – 200	35-90	 4  1
Piškoti/kolački		-	160-170	20-40	 3
		Da	150 - 160	20 - 40	 4
		Da	150-160	20-40	 4  1
		Da	135	50 - 90	 5  4  3  1
Tarts		Da	170	50-80	 5  4  3  1
Princeske		—	180 - 200	30 - 40	 3
		Da	180-190	35-45	 4  1
		Da	180-190	35-45*	 5  3  1
Meringues (Beljakovi poljubčki)		Da	90	110-150	 3
		Da	90	130-150	 4  1
		Da	90	140-160*	 5  3  1
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pica (tanka, debela, fokača))		Da	310	7-12	 2
		Da	220-240	20-40	 4  1
		Da	220-240	25-50*	 5  3  1
		Da	210	40 - 60	 5  4  3  1
Štruca kruha 0,5 kg		-	180-220	50-70	 2
Majhen kruh		-	180-220	30-50	 3
Kruh		Da	180-220	30-60	 4  1
Frozen pizza (Zamrznjena pica)		Da	250	10 - 15	 2
		Da	250	10-20	 4  1
Savoury pies (vegetable pie, quiche) (Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom))		Da	180-190	45-60	 2
		Da	180-190	45-60	 4  1
		Da	180-190	45-70*	 5  3  1

FUNKCIJE	 Klasična peka	 Žar	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 ECO	 Zračno cvrtje
SAMODEJNE FUNKCIJE	 Narastek	 Meso	 Bread (Kruh)	 Funkcija pice	 Peciva		
PRIPOMOČKI	 Rešetka	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	 Prestrezní pekač/univerzalni pekač	 prestrezní pekač z 500 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS PRIPRAVE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Maslene paštetke/krekerji iz listnatega testa)		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	
		Da	180–190	20–40*	
Lazanje/pite		-	190–200	40 - 80	
Pečene testenine/kaneloni		-	190–200	25 - 60	
Lamb / Veal / Beef / Pork (Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina), 1 kg		-	190–200	60–90	
Chicken / Rabbit / Duck (Piščanec/zajec/raca), 1 kg		-	200–230	50–80**	
Turkey / Goose (Puran/gos), 3 kg		-	190–200	90–150	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	180–200	40 - 60	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–60	
Toast		-	3 (visoka)	3–6	
Ribji fileji/zrezki		-	2 (srednja)	20–30***	
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		Da	200 - 220	15–30***	
Roast chicken (Pečen piščanec) 1–1,3 kg		Da	200 - 220	55–70**	
Rostbif, angleško pečen 1 kg		-	2 (srednja)	35–50**	
Jagnječe stegno/krača		-	2 (srednja)	60–90**	
Pečen krompir		Da	200 - 220	35–55**	
Vegetable gratin (Gratinirana zelenjava)		Da	200 - 220	10–25	
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ lasagna (lazanja) (3. višina)/meat (meso) (1. višina)		Da	190	40–120*	
Celoten obrok: Fruit tart (Sadna pita) (5. višina)/ roasted vegetables (pečena zelenjava) (4. višina)/lasagna (lazanja) (2. višina)/ cuts of meat (kosi mesa) (1. višina)		Da	190	40–120*	
Lazanja in meso		Da	200	50–120*	
Meso in krompir		Da	200	45–120*	
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50	
Polnjena pečenka		-	200	80–120*	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb) (Kosi mesa (zajec, piščanec, jagnjetina))		-	200	50–120*	

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Obrnite hrano po polovici časa priprave.

FUNKCIJE							
	Klasična peka	Žar	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	EKO	Zračno cvrtje
SAMODEJNE FUNKCIJE							
	Narastek	Meso		Bread (Kruh)	Funkcija pice	Peciva	
PRIPOMOČKI							
	Rešetka	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki	Prestrezní pekač/univerzalni pekač	Prestrezní pekač z 500 ml vode		

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	REŠETKA IN PRIBOR
ZAMRZNJENA HRANA	Zamrznjen pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	 4  2
	Zamrznjeni piščančji kroketi		500 g	Da	200	15–20	 4  2
	Ribje palčke		500 g	Da	220	15–20	 4  2
	Onion Rings (Čebulni obročki)		500 g	Da	200	15–20	 4  2
ZELENJAVA	Sveže panirane bučke		400 g	Da	200	15–20	 4  2
	Domači krompirček		300–800 g	Da	200	20–40	 4  2
	Mešana zelenjava		300–800 g	Da	200	20–30	 4  2
MESO IN RIBE	Piščančja prsa		1–4 cm	Da	200	20–40	 4  2
	Piščančje perutničke		200–1500 g	Da	220	30–50	 4  2
	Paniran kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	 4  2
	Ribji file		1–4 cm	Da	220	15–25	 4  2

Pri pripravi svežih ali domačih živil površino živila namažite s tanko plastjo olja.
 Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

FUNKCIJE	 Zračno cvrtje		
PRIBOR	 Pekač za zračno cvrtje	 Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	 Prestrezní pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki



PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA+

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (MIN.)	PRIPOMOČKI	VODA
BREAD	Majhni kruhi	80–100 g	30–45		100 ml
	Štruca za sendvič na pekaču	300–500 g	40 - 60		
	Bread (Kruh)	500 g–2 kg	50–100		
	Bagete	200–300 g	30–45		
SLAŠČICE	Piškot	en pekač	25–35		
	Mafini	30–60 g	25 - 45		
	Biskvitna torta	500–700 g	30–50		
	Pite	en pekač	35 - 55		
MESO	Pečenka	1 kg	60–110		200 ml
	Rebrca	500 g–1,5 kg	50–75		
	Piščanec	1–1,5 kg	55–80		
	Piščanec/puran	3 kg	100–140		
FISH (RIBA)	Zrezek	0,5–2 cm	15–25		
	Zrezek	2–4 cm	20 - 35		
	Cela riba	300–600 g	20 - 30		
	Cela riba	600–1200 g	25 - 45		
VEGETABLES (ZELENJAVA)	Roasted Potatoes (Pečen krompir)	0,5–1,5 kg	45–60		
	Stuffed Peppers (Polnjene paprike)	1–2 kg	35 - 55		
	Roasted Broccoli (Pražen brokoli)	0,3–1 kg	30–50		
	Roasted Zucchini (Pražene bučke)	0,5–1,5 kg	30–50		

Funkcijo PARA+ vklopite zgolj, ko je pečica mrzla. Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

PRIBOR			
	Pekač za zračno cvrtje	Univerzalni ali pekač za torto na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač ali univerzalni pekač na rešetki

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlagen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlagen.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali

gobico.

- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja.
- Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.
- Če so po pečenju na spodnjem profilu pod vrati pečice prisotni ostanki vode, ga osušite.

PRIBOR

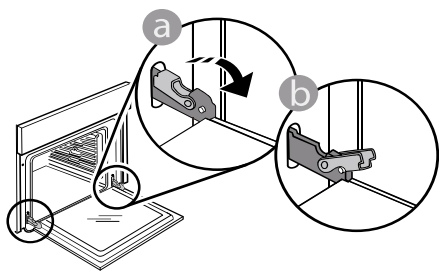
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

Sonde za živila in sonde za meso (če je na voljo) ne čistite v pomivalnem stroju.

Pekač za zračno cvrtje (če je na voljo) lahko očistite v pomivalnem stroju.

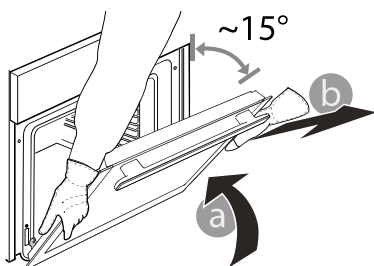
DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



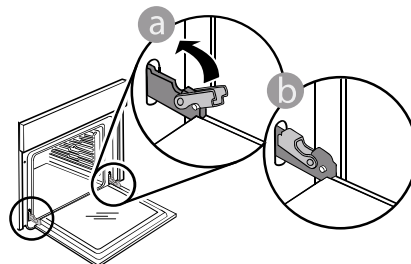
2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

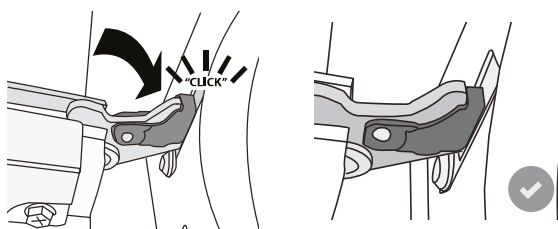


3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.



Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

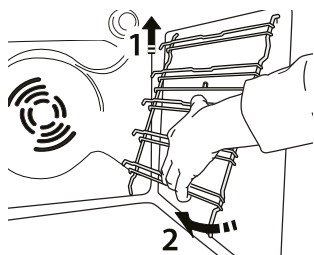


5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

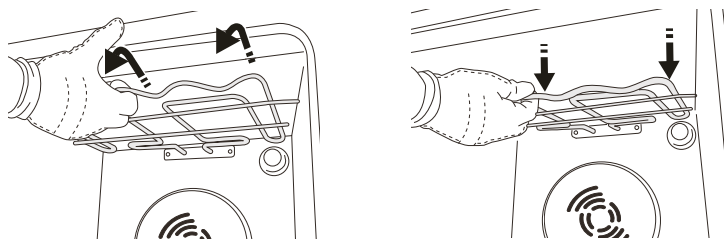
SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

(SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

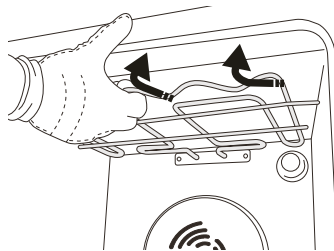
1. Odstranite stranska vodila za pekače.



2. Grelnik nekoliko izvlecite in ga postavite nižje.



3. Grelnik nazaj v položaj namestite tako, da ga dvignete, rahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.

2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.

3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 40 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. (Uredba ES 244/2009) Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

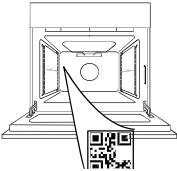
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka.	Motnja programske opreme.	Pokličite klicni center in navedite številko za črko „F“.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Obrnite se na klicni center.
Cikel kuhanja s sondo se konča brez očitnega vzroka ali pa se na zaslonu izpiše napaka F3E3	Sonda za živila ni pravilno priključena	Preverite priključitev sonde za živila

Do pravil uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu/docs.
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano pod licenco.



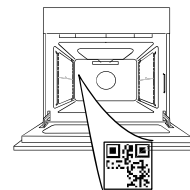


HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE

WHIRLPOOL

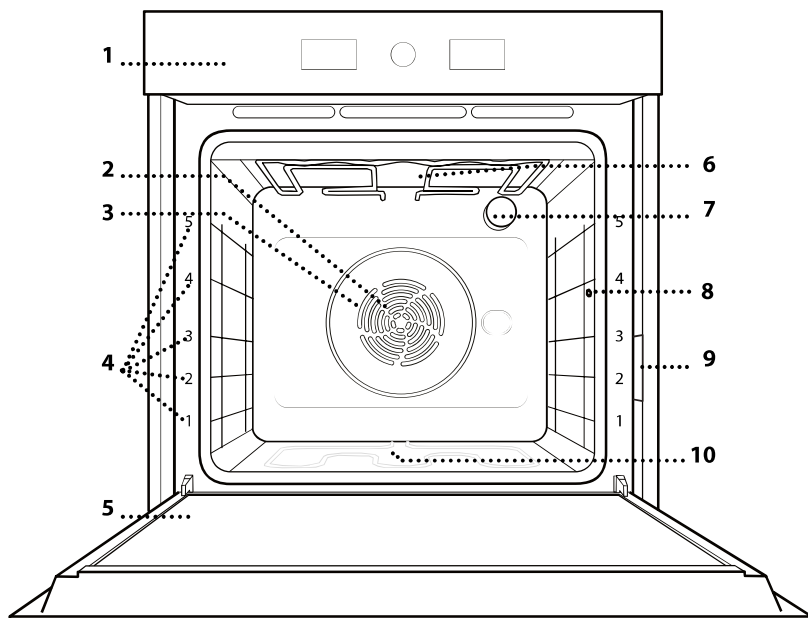
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

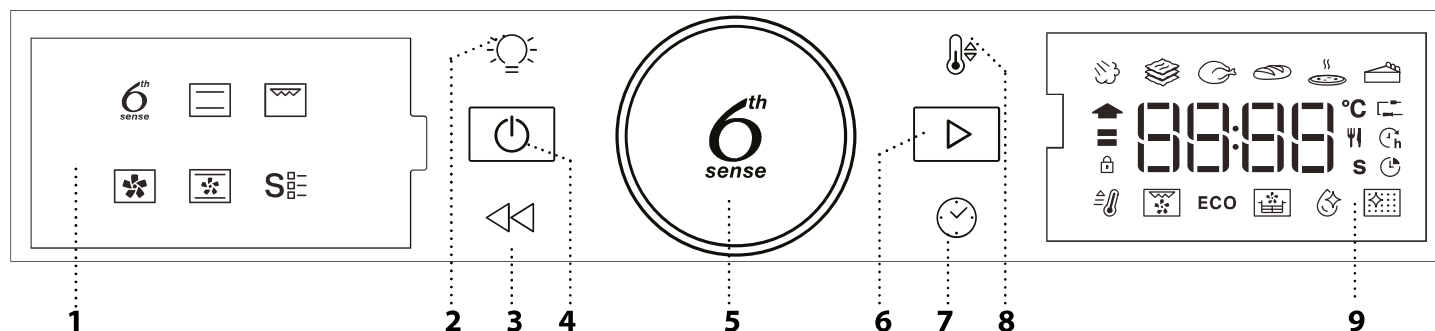
OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Kružni grejač (nije vidljiv)
4. Vođice (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač / roštilj
7. Sijalica
8. Tačka umetanja sonde za meso*
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Donji grejni element (nije vidljiv)

* Dostupno samo na određenim modelima

KONTROLNA TABLA



1. LEVI DISPLEJ

2. SVETLO

Za uključivanje/isključivanje lampe.

3. NAZAD

Za povratak na prethodni ekran. Omogućava promenu podešavanja tokom pečenja.

4. UKLJUČIVANJE I ISKLJUČIVANJE

Za uključivanje i isključivanje pećnice ili za pauziranje ili prekid rada u bilo kom trenutku.

5. ROTACIONI PREKIDAČ/6TH SENSE DUGME

Okrenite za navođenje kroz funkcije i podešavanje svih parametara za pripremanje hrane. Pritisnite da biste odabrali, postavili, pristupili ili potvrdili funkcije ili parametre i pokrenuli program pripreme hrane.

6. START

Za pokretanje funkcija i potvrđivanje podešavanja. ili skupa vrednosti.

7. VREME

Za podešavanje vremena kao i za podešavanje ili prilagođavanje vremena pripreme hrane.

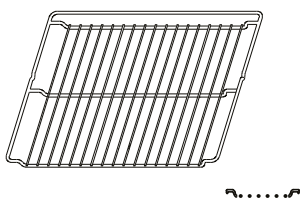
8. TEMPERATURA

Za podešavanje temperature.

9. DISPLEJ SA DESNE STRANE

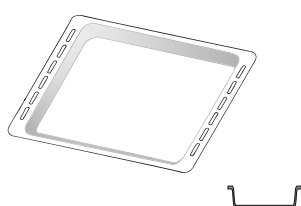
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



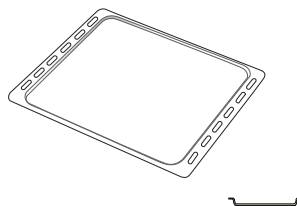
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



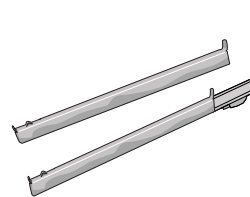
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



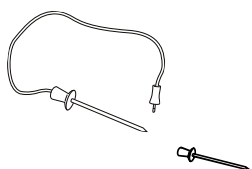
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



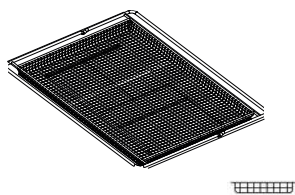
Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

SONDA ZA MESO*



Za precizno merenje temperature u unutrašnjosti namirnica tokom pečenja.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Koristi se za pripremu hrane pomoću funkcije prženja vazduhom, tako što je pleh za pečenje postavljen na niži nivo radi prikupljanja mogućih mrvica ili masnoće. Može se prati u mašini za pranje sudova.

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali pribor se može kupiti zasebno; za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu.

* Dostupno samo na određenim modelima

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

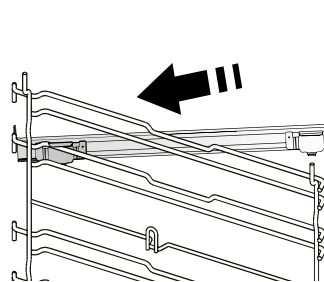
Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

• Da biste uklonili vođice, podignite ih, a zatim izvucite donji deo iz ležišta: Vođice se sada mogu izvaditi.

• Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

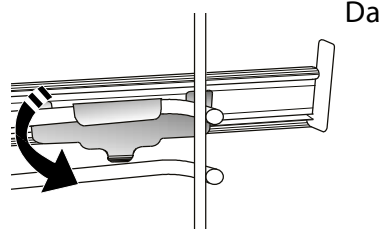
POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA (AKO POSTOJE)



Uklonite vođice iz pećnice i zaštitnu plastiku sa kliznih vođica.

Pričvrstite gornju žabicu klizača za vođicu i pomerite klizanjem do kraja. Donju žabicu spustite na željeni položaj.

biste pričvrstili vođicu, donji deo žabice pričvrstite za nju. Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



Obratite pažnju na sledeće: Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo.

FUNKCIJE

6th SENSE

Ovo omogućava automatski izbor načina pečenja i najbolji opseg temperature za sve vrste hrane (lazanju, meso, ribu, povrće, torte i kolače, slane kolače, hleb, picu). Da biste ovu funkciju iskoristili na najbolji način, sledite uputstva u tabeli za pečenje.

• **STEAM+**

Funkcija Steam+ omogućava postizanje izvanrednih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Ova funkcija predlaže idealnu temperaturu za pečenje najrazličitijih recepata; Trajanje kuvanja i količina vode (100 ml / 200 ml) za glavno jelo prikazani su u relativnoj tabeli kuvanja koju možete pronaći na mreži. Uvek aktivirajte funkciju pare kada je pećnica hladna i nakon što sipate vodu za piće na dno pećnice.

Napomena: Preporučena količina vode premašuje kapacitet udubljenja rerne, ali je dno rerne dizajnirano tako da efikasno upravlja viškom vode.

• **KASEROLA**

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme pasta.

• **MESO**

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme mesa.

• **BREAD (HLEB)**

Ova funkcija automatski predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta hleba.

• **PIZZA (PICA)**

Ova funkcija vam omogućava da pripremite odličnu domaću picu za manje od 10 minuta, kao u restoranu.

Namenski ciklus za pripremu hrane radi na temperaturama iznad 300 stepeni Celzijusa, tako da pica bude sočna iznutra, hrskava po ivicama i sa savršeno ujednačenim zapečenim koricama. Kada ovu funkciju kombinujete sa priborom Pizza Stone WPro i uz predzagrevanje od 30 minutes, možete ispeći picu za 5–8 min.

Za porudžbine i informacije, obratite se postprodajnom servisu ili na adresu www.whirlpool.eu.

• **PECIVO**

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od

pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.



FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

Za istovremeno pečenje različite hrane za koju je potrebna ista temperatura pečenja na nekoliko rešetki. Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno. Pogledajte tabelu za pečenje za pravilan izbor kombinacije nivoa.



KONVEKCIONO PEČENJE

Za pripremu mesa, pečenje kolača sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

SPECIJALNE FUNKCIJE

• **FAST PREHEAT (BRZO ZAGREVANJE)**

Za brzo predzagrevanje pećnice.

• **TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)**

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, pileтина). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: Postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

• **ECO ECO CIKLUS***

Za pripremu punjenog mesa i fileta na jednoj rešetki. Kada se ovaj Eko ciklus koristi, svetlo je isključeno tokom pripreme hrane. Da bi se koristio Eko ciklus i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana ne skuva u potpunosti.

• **PRŽENJE NA VAZDUHU/KONVEKCIONO PEČENJE**

Korišćenje namenskog pleha za prženje vazduhom omogućava da pomfrit, pileće medaljone i još mnogo toga pržite u manje ulja, a sa istim hrskavim rezultatom. Grejni elementi obezbeđuju pravilno zagrevanje unutrašnjosti, a ventilator omogućava cirkulaciju toplog vazduha. Za najbolje rezultate, postavite hranu u jednom sloju na pleh za prženje vazduhom i pratite uputstva za prženje vazduhom u tabeli za pripremu hrane. Pored toga, ova funkcija može da se koristi za dobijanje sjajnih rezultata pri pečenju za piletinu i druga mesa, krompir i povrće, u skladu sa preporukama iz tabele za kuvanje. Ove recepte možete pripremiti i pomoću standardnog pleha za pečenje.

• **SMART CLEAN (PAMETNO ČIŠĆENJE)**

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno pećnice sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se pećnica

ohladi.

• **PYRO**

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi. Dostupna su dva ciklusa samočišćenja: Kompletan ciklus (PYRO) i kraći ciklus (Pyro Eco). Preporučujemo da koristite kompletan ciklus da biste ostvarili najbolji učinak

čišćenja.

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskej efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

PRVA UPOTREBA

1. PODESITE VREME

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja pećnice.



Počete da trepere dve brojke koje označavaju sate: Okrenite

dugme da biste podesili sate i pritisnite  za potvrdu.



Počete da trepere dve brojke koje označavaju minute. Okrenite

dugme da biste podesili minute i pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili vreme, pritisnite i zadržite  najmanje jednu sekundu dok je pećnica isključena i ponovite gorenavedene korake.

Može biti potrebno da ponovo podesite vreme nakon dužih prekida u napajanju električnom energijom.

2. PODEŠAVANJA

Po potrebi možete da promenite podrazumevanu nazivnu struju (16 A).



Okrenite dugme za biranje da biste izabrali nazivnu struju, a zatim pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Rerna je programirana tako da koristi nivo električnog napajanja koji je kompatibilan sa napajanjem domaćinstva koje ima tarifu više od 3 kW (16 A): Ako se u vašem domaćinstvu koristi manje napajanje, potrebno je da smanjite ovu vrednost (13 A).

Obratite pažnju na sledeće: Da biste kasnije promenili nazivnu struju, pritisnite i zadržite  najmanje pet sekundi dok je pećnica isključena i ponovite gorenavedene korake.

3. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: To je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice. Zagrevajte pećnicu na 200 °C oko jedan sat, idealno uz funkciju sa cirkulacijom vazduha (npr. „Kruženje vazduha“ ili „Konvekciono pečenje“). Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Kada je pećnica isključena, samo vreme se prikazuje na

displeju. Pritisnite i zadržite  da biste uključili pećnicu. Okrenite obrtno dugme da biste pregledali glavne funkcije, koje su dostupne na levom displeju. Odaberite jednu i pritisnite .



Da odaberete podfunkciju (gde je dostupno), izaberite glavnu funkciju, a zatim pritisnite  da potvrdite i pređete na meni sa funkcijama.



Okrenite rotaciono dugme da biste izabrali dostupnu potfunkciju na ekranu sa desne strane, a zatim pritisnite  za potvrdu.

2. PODEŠAVANJE FUNKCIJE

Nakon što ste odabrali željenu funkciju, možete izmeniti njena podešavanja. Na ekranu će se pojaviti podešavanja koja se mogu pojedinačno menjati.

TEMPERATURA/NIVO GRILOVANJA



Kada ikona °C treperi na displeju, okrenite dugme da biste promenili vrednost, zatim pritisnite  za potvrdu i nastavite da menjate podešavanja koja slede (ako je moguće).

U isto vreme možete da podesite nivo grilovanja (3 = visok, 2 = srednji, 1 = nizak).



Obratite pažnju na sledeće: Kada se funkcija pokrene, možete da promenite temperaturu ili nivo grilovanja pritiskom na  ili direktno okretanjem dugmeta.

TRAJANJE



Kada ikona  treperi na displeju, pomoću dugmeta za podešavanje podesite željeno vreme kuvanja, a zatim pritisnite .

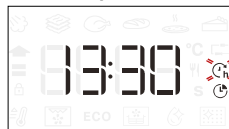
Ne morate da podesite vreme pripreme hrane ukoliko želite da ručno upravljate istim: Pritisnite  da potvrdite i započnete funkciju. U ovom slučaju, ne možete da podesite vreme završetka kuvanja

programiranjem odloženog početka.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme kuvanja koje je postavljeno tokom kuvanja možete da podesite pritiskom na : Okrenite dugme sa biste promenili sate i pritisnite  za potvrdu.

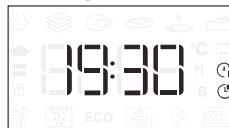
PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ODLAGANJA POČETKA

Kod mnogih funkcija, kada podesite vreme kuvanja možete da odložite početak tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane. Kada možete da promenite vreme završetka, na displeju će se prikazati vreme kada se očekuje završetak funkcije dok ikona  treperi.



Ako je potrebno, okrenite dugme da biste podesili željeno vreme završetka, zatim pritisnite  za potvrdu i pokrenite funkciju.

Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija se pokreće automatski nakon vremenskog perioda koji je izračunat kako bi se kuvanje završilo u vreme koje ste vi podesili.



Obratite pažnju na sledeće: Programiranje odloženog početka kuvanja onemogućava fazu predzagrevanja pećnice: Pećnica postepeno dostiže željenu temperaturu, što znači da je vreme pečenja nešto duže od onog koje je navedeno na tabeli kuvanja.

Tokom perioda čekanja, možete pomoću dugmeta da promenite programirano vreme završetka.

Pritisnite  ili  da biste promenili podešavanja temperature i vremena kuvanja. Pritisnite  za potvrdu kada završite.

3. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Kada primenite sva željena podešavanja, pritisnite  da biste aktivirali funkciju.

Možete da pritisnite i zadržite  u svakom trenutku da biste pauzirali funkciju koja je trenutno aktivna.

4. PREDZAGREVANJE

Neke funkcije imaju fazu predzagrevanja pećnice: Kada se funkcija pokrene, na ekranu se prikazuje da je aktivirana faza predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglasiće se zvučni signal i na displeju se prikazuje da je rena dostigla podešenu temperaturu.



Tada otvorite vrata, stavite hranu u rernu, zatvorite vrata i počnite kuvanje pritiskom na .

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja je zaustavlja i pauzira.

Vreme kuvanja ne uključuje fazu predzagrevanja.

Pomoću obrtnog dugmeta uvek možete da promenite temperaturu koju želite da pećnica dostigne.

5. ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.



Da biste produžili vreme kuvanja bez promene podešavanja, okrenite dugme da biste podesili novo vreme kuvanja i pritisnite .

. POSEBNE FUNKCIJE

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLIZA

Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro.

Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne provetri) ciklusa Pyro (pirolize).

Uklonite sve dodatke – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja.

Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite najtvrđe naslage vlažnim sunđerom pre korišćenja funkcije Pyro (piroliza). Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Pristupite posebnim funkcijama  i okrenite dugme da biste izabrali  iz menija. Zatim pritisnite  za potvrdu.

Očistite vrata i uklonite sav dodatni pribor kao što je zatraženo, zatim zatvorite vrata i pritisnite  da biste odmah započeli ciklus čišćenja, ili pritisnite  da biste podesili vreme završetka/odloženi početak.

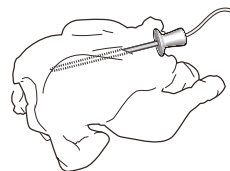
Rerna će započeti ciklus čišćenja, a vrata se automatski zaključavaju.

Vrata rerne se ne mogu otvoriti dok je pirolitičko čišćenje u toku: Ostaće otključana dok se temperatura ne vrati na prihvatljiv nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa Pyro.

Obratite pažnju na sledeće: Trajanje i temperatura ciklusa čišćenja se ne mogu podesiti.

. KORIŠĆENJE SONDE ZA MESO (AKO POSTOJI)

Sonda za meso omogućava merenje precizne temperature unutrašnjosti hrane tokom spremanja. Sonda za meso je dozvoljena samo kod nekih funkcija pečenja (konvencionalno, kruženje vazduha, konvekciono pečenje, turbo grill, 6th sense meso).



Veoma je važno da se sonda ispravno postavi kako bi se dobili savršeni rezultati pečenja. Umetnite sondu u potpunosti u deo komada sa najviše mesa, izbegavajući kosti i masne delove. Kod živine sondu treba umetnuti bočno, u sredinu grudnog dela, vodeći računa da vrh sonde ne završi u šupljini. U slučaju da je meso veoma neravnomerne debljine, proverite da li je dovoljno

pečeno pre nego što ga izvadite iz rerne. Povežite kraj sonde sa otvorom koji se nalazi na desnom zidu unutrašnjosti rerne.

Kada je sonda za meso prikačena za unutrašnjost rerne, čuje se zvučni signal i pojavljuje se ikona na displeju kao i ciljana temperatura. Ukoliko je sonda za meso prikačena prilikom biranja funkcije, displej će se prebaciti na uobičajenu temperaturu koju meri sonda za meso.



Pritisnite  da biste započeli postavke. Okrenite dugme da biste podesili željenu temperaturu sonde za meso. Pritisnite  za potvrdu.



Pritisnite  ili  da biste potvrdili i započeli ciklus pečenja hrane.

Tokom ciklusa pečenja, displej prikazuje ciljanu temperaturu koju meri sonda za meso. Kada meso dostigne ciljanu temperaturu, ciklus pečenja se zaustavlja i displej pokazuje „End“. Da biste ponovo pokrenuli ciklus pečenja od „End“, okretanjem dugmeta je moguće podesiti ciljanu temperaturu koju meri sonda za meso kao što je i prethodno objašnjeno. Pritisnite  ili  tda biste potvrdili i ponovo pokrenuli ciklus pripremanja hrane.

Obratite pažnju na sledeće: tokom ciklusa pečenja uz korišćenje sonde za meso moguće je okrenuti dugme kako bi se promenila ciljana temperatura koju meri sonda za meso. Pritisnite  da biste podesili temperaturu unutrašnjosti rerne. Sonda za meso može biti ubačena u bilo kom trenutku, čak i tokom ciklusa pečenja. U tom slučaju, neophodno je ponovo podesiti parametre funkcije pečenja.

Ukoliko funkcija ne podržava program merenja sondom za meso, rerna će isključiti ciklus pečenja i ogласиće se zvuk upozorenja. U ovom slučaju, isključite sondu za

meso ili pritisnite kako biste podesili drugu funkciju. Sonda za meso se ne može upotrebiti kod programa „Odlaganje početka” i „Faza predzagrevanja”.

. BLOKADA TASTERA

Da biste blokirali tastaturu, pritisnite i zadržite << najmanje pet sekundi.



Ovo ponovite da biste otključali tastaturu.

Obratite pažnju na sledeće: Ova funkcija može da se uključi i tokom pečenja. Iz bezbednosnih razloga, pećnica se može isključiti u bilo kom trenutku pritiskom na [P].

. NAPOMENE

- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.
- Zbog veće temperature Pizza ciklusa, očekuje se nešto veća buka ventilatora za hlađenje.

KORISNI SAVETI

KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Korišćenjem funkcije „Kruženje vazduha“ možete istovremeno da pripremate više jela koja se pripremaju na istoj temperaturi (na primer: riba i povrće) koristeći različite nivoe. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

MEAT (MESO)

Upotrebite bilo koju vrstu pleha za rernu ili posudu od pireksa koja odgovara veličini komada mesa koji želite da ispečete. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Imajte na umu da dolazi do stvaranja pare tokom ovog postupka. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite odreske koji su svuda podjednako debeli da bi se ravnomerno ispekli. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine pečenja. Kada otvarate vrata rerne vodite računa o pari koja izlazi.

Ako želite da prikupite saft od pečenja, savetujemo vam da postavite pleh za sakupljanje masnoće u koji možete da sipate pola litra vode odmah ispod žičane rešetke na kojoj se nalazi hrana. Po potrebi dolijte vode.

DESERTI

Pecite fine deserte pomoću klasične funkcije na samo jednom nivou.

Koristite tamno obojene limene plehove i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za pečenje sa vrućim vazduhom i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.

Kako biste proverili da li je kolač sa kvascem spreman, probodite ga u sredini drvenom čačalicom. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.

Ukoliko koristite neprianjajuće plehove za pečenje, ne mažite ivice maslacem pošto pecivo možda neće ravnomerno narasti oko ivica.

Ukoliko hrana „nabrekne“ tokom pripreme, sledeći put koristite nižu temperaturu i smanjite tečnost koju dodajete ili nežnije mešajte tokom pripreme.

Za deserte sa kremastim punjenjem ili prelivom (čizkejk ili voćne pite) koristite funkciju „Konvekciono pečenje“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

RISING (DIZANJE TESTA)

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme rasta testa se smanjuje približno na jednu trećinu korišćenjem ove funkcije u poređenju sa rastom testa na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vreme dizanja testa za pizzu je otprilike jedan sat za 1 kg testa.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem/patišpanji		—	170	30 – 50	2
		Da	160	30–50	2
		Da	160	30 – 50	4 1
Kolači sa nadevom (čizkejk, štrudla, pita sa jabukama)		–	160 – 200	30 – 85	3
		D6a	160 – 200	35 – 90	4 1
Keks/sitni kolači		-	160 - 170	20 - 40	3
		D6a	150–160	20–40	4
		Da	150 - 160	20 -40	4 1
		D6a	135	50–90	5 4 3 1
Tarts (Pite)		D6a	170	50–80	5 4 3 1
Princes krofne		—	180–200	30 – 40	3
		Da	180 – 190	35 – 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues (Puslice)		Da	90	110–150	3
		Da	90	130 – 150	4 1
		Da	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia) (Pica (tanka, debela, fokača))		D6a	310	7-12	2
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		D6a	210	40–60	5 4 3 1
Vekna hleba 0,5 kg		–	180–220	50–70	2
Manji hleb		-	180 - 220	30-50	3
Hleb		Da	180 - 220	30 - 60	4 1
Zamrznuta pica		D6a	250	10–15	2
		Da	250	10 – 20	4 1
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		D6a	180–190	45–60	2
		Da	180 – 190	45 – 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKCIJE	Conventional	Grilovanje	Turbogril	Forced Air (Vreli vazduh)	Convect Bake	EKO	Air fry (Prženje vazduhom)
AUTOMATSKE FUNKCIJE	Casserole (Kaserola)	Meso	Hleb	Funkcija pice	Pecivo		
DODACI	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Volovani / lisnato testo / krekeri)		Da	190–200	20–30	
		Da	180 – 190	20 – 40	 
		Da	180 - 190	20 - 40*	  
Lazanje/pite		–	190–200	40–80	
Zapečena testenina/Kaneloni		–	190–200	25 - 60	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg (Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg)		–	190–200	60 - 90	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg (Pile/zec/patka od 1 kg)		–	200–230	50 - 80 **	
Turkey / Goose 3 kg (Ćurka/guska od 3 kg)		–	190–200	90–150	
Pečena riba / u foliji (fileti, cela)		D6a	180–200	40–60	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		D6a	180–200	50 – 60	
Toast (Tost)		–	3 (visoka)	3–6	
Filei/odresci ribe		-	2 (Srednji)	20 - 30***	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers (Kobasice / ražnjići / svinjska rebra / pljeskavice)		D6a	200 – 220	15 - 30***	 
Roast chicken 1-1.3 kg (Pečeno pile 1–1,3 kg)		D6a	200 – 220	55 – 70**	 
Slabo pečen rozbif 1 kg		-	2 (Srednji)	35 - 50**	
Jagnjeći but / Potkolenice		-	2 (Srednji)	60 - 90**	
Pečeni krompir		D6a	200 – 220	35–55**	
Povrće gratinirano		D6a	200 – 220	10–25	
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1) (Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1))		D6a	190	40 - 120*	  
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1) (Kompletan obrok: Voćni kolač (nivo 5) / pečeno povrće (nivo 4) / lazanje (nivo 2) / isečeni komadi mesa (nivo 1))		D6a	190	40 - 120*	   
Lazanje i meso		Da	200	50 - 120*	 
Meso i krompir		Da	200	45 - 120*	 
Riba i povrće		Da	180	30-50	 

FUNKCIJE							
	Conventional	Grilovanje	Turbogrill	Forced Air (Vreli vazduh)	Convect Bake	EKO	Air fry (Prženje vazduhom)
AUTOMATSKIE FUNKCIJE							
	Casserole (Kaserola)	Meso	Hleb	Funkcija pice	Pecivo		
DODACI							
	Žičana rešetka	Pleh za pećnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Pleh za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	VREME KUVANJA (Min.)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Punjeno meso	ECO	-	200	80 - 120*	
Komadi mesa (zečatina, piletina, jagnjetina)	ECO	-	200	50 - 120*	

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

FUNKCIJE							
	Conventional	Grilovanje	Turbogrill	Forced Air (Vreli vazduh)	Convect Bake	EKO	Air fry (Prženje vazduhom)
AUTOMATSKE FUNKCIJE							
	Casserole (Kaserola)	Meso	Hleb	Funkcija pice	Pecivo		
DODACI							
	Žičana rešetka	Plech za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Plech za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki	Plech za sakupljanje masnoće/pleh za pečenje	Plech za sakupljanje masnoće sa 500 ml vode		



TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN.)	POLICA I DODATNI PRIBOR
ZAMRZNUTA HRANA	Zamrznuti pomfrit		650–850 g	Da	200	25–30	4 2
	Zamrznuti pileći nageti		500 g	Da	200	15–20	4 2
	Ribljí štapići		500 g	Da	220	15–20	4 2
	Kolutići od luka		500 g	Da	200	15–20	4 2
POVRĆE	Sveže pohovane tikvice		400 g	Da	200	15–20	4 2
	Domaći pomfrit		300–800 g	Da	200	20–40	4 2
	Mešano povrće		300–800 g	Da	200	20–30	4 2
MESO I RIBA	Pileće grudi		1–4 cm	Da	200	20–40	4 2
	Pileća krilca		200–1500 g	Da	220	30–50	4 2
	Pohovani kotlet		1–4 cm	Da	220	20–50	4 2
	Ribljí file		1–4 cm	Da	220	15–25	4 2

Pri pripremanju sveže ili domaće hrane, nanosite tanak sloj ulja po površini hrane.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

FUNKCIJE	 Prž. na vazduhu		
DODACI	 Pleh za prženje vazduhom	 Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	 Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki



TABELA PEČENJA STEAM+

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (MIN.)	DODACI	VODA
HELB	Mali hleb	80–100 g	30–45		100 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300–500 g	40–60		
	Hleb	500 g–2 kg	50–100		
	Bageti	200–300 g	30–45		
PECIVA	Keks	jedan pleh	25–35		
	Mafin	30–60 g	25 – 45		
	Patišpanj	500–700 g	30 – 50		
	Pita	jedan pleh	35 – 55		
MESO	Pečenje	1 kg	60–110		200 ml
	Rebarca	500 g–1,5 kg	50–75		
	Piletina	1–1,5 kg	55–80		
	Piletina/čuretina	3 kg	100–140		
FISH (RIBA)	File minjon	0,5–2 cm	15–25		
	File minjon	2–4 cm	20 – 35		
	Whole Fish (Cela riba)	300–600 g	20 – 30		
	Whole Fish (Cela riba)	600–1200 g	25 – 45		
POVRĆE	Prženi krompir	0,5–1,5 kg	45–60		
	Punjene paprike (Stuffed Peppers)	1–2 kg	35 – 55		
	Prženi brokoli	0,3–1 kg	30 – 50		
	Pržena tikvica	0,5–1,5 kg	30 – 50		

Funkciju STEAM+ pokrenite samo kada je rerna hladna. Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

DODACI			
	Pleh za prženje vazduhom	Pleh za pečnicu ili pleh za kolače na žičanoj polici	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje pleh za rernu na žičanoj rešetki

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.
- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne

prljavaštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja.

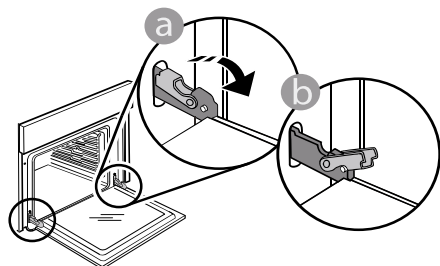
- Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.
- Osušite donji profil ispod vrata rerne ako ima ostataka vode nakon ciklusa kuvanja.

DODACI

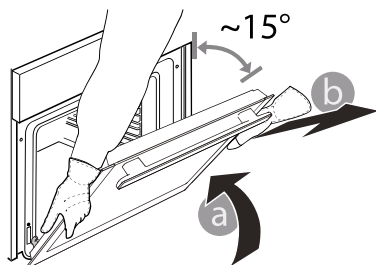
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera. Ne perite sondu za hranu i sondu za meso (ako su u opremi) u mašini za pranje posuđa. Posuda za Prž. na vazduhu (ako je u opremi) može da se pere u mašini za pranje sudova.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.

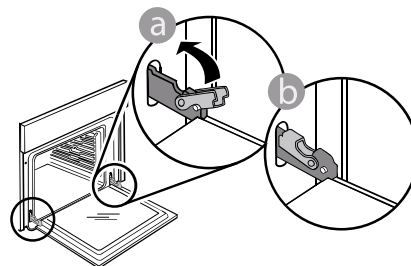


2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

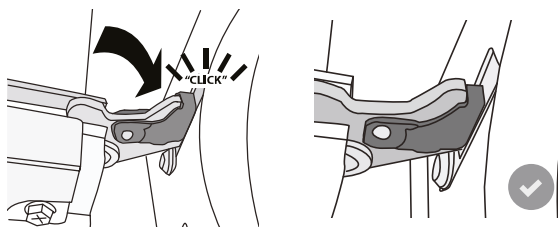


3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju. Proverite da li ste ih spustili potpuno.



Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

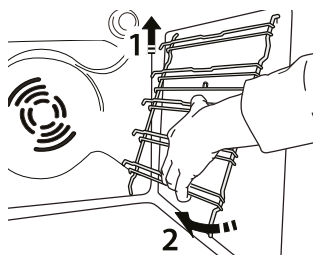


5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

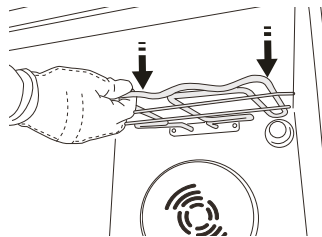
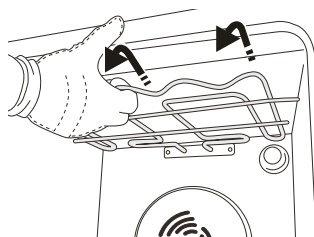
SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

(SAMO KOD NEKIH MODELA)

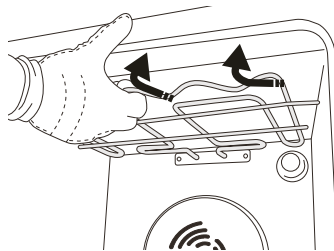
1. Uklonite bočne vođice.



2. Grejač malo izvucite i spustite.



3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



ZAMENA LAMPICE

1. Isključite pećnicu iz struje.

2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: halogene sijalice od 40 W / 230 V, tip G9, T300.

Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. (EC regulativa 244/2009)
Sijalice su dostupne u našem postprodajnom servisu.

Ako koristite halogene sijalice, ne držite ih golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

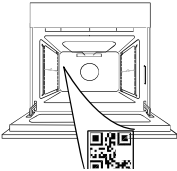
OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz broj.	Problem sa softverom.	Obratite se centru za podršku i navedite broj napisan nakon slova „F“.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Pozovite centar za podršku..
Ciklus kuvanja sa sondom je završen bez očiglednog uzroka ili je greška F3E3 prikazana na ekranu	Sonda za hranu nije pravilno povezana	Proverite vezu sonde s hranom

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Sa naše veb stranice **docs.whirlpool.eu/docs**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

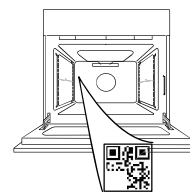


400020022358

**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN****WHIRLPOOL**

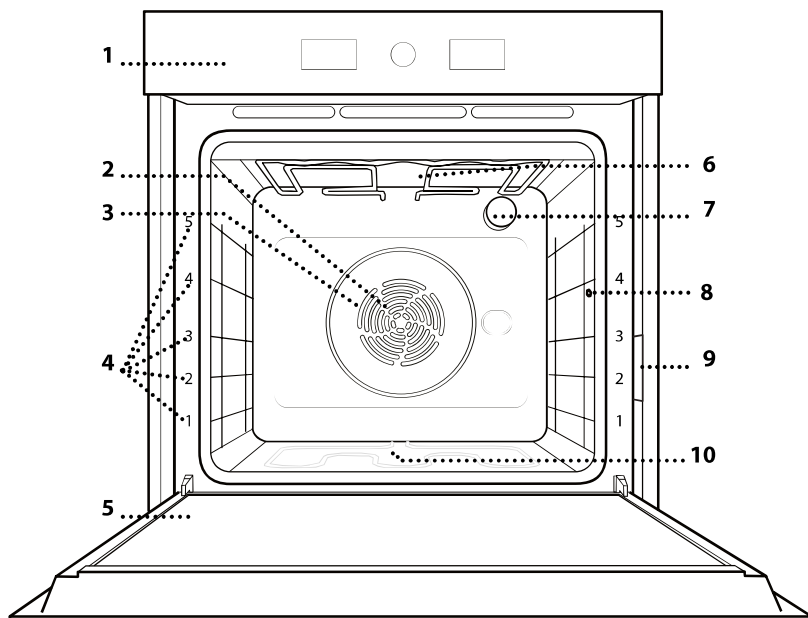
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN
APPARAT FÖR ATT FÅ MER
INFORMATION**



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

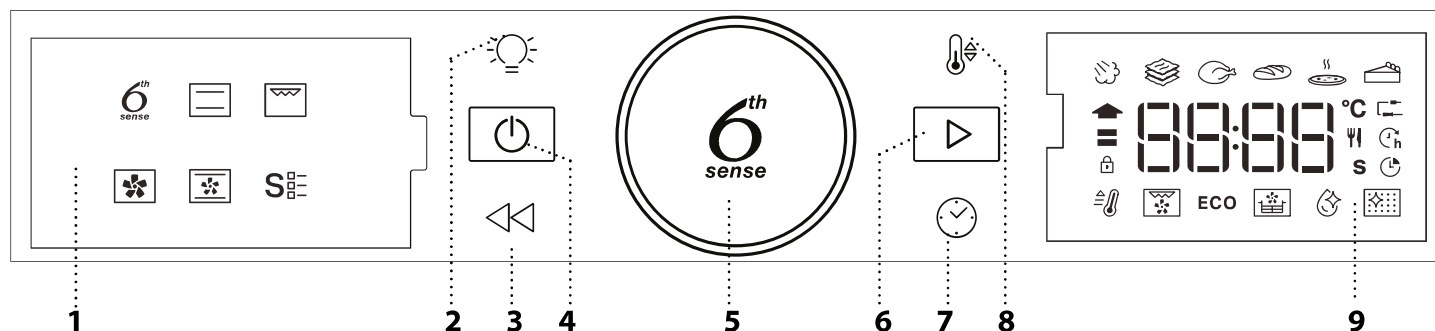
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Lampa
8. Insättningspunkt för köttsonden*
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (dolt)

* Endast tillgänglig i vissa modeller

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. LJUS

För att tända och släcka lampan.

3. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

4. PÅ/AV

För att slå på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

5. VRED / 6TH SENSE

KNAPP

Vrid på det för att rulla genom funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar. Tryck på det för att välja, ställa in, gå till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

6. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar eller ett inställt värde.

7. TID

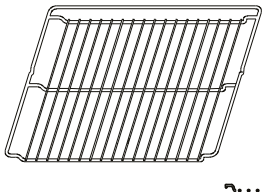
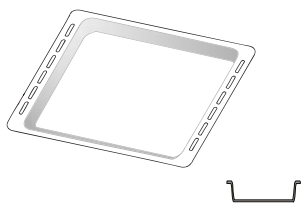
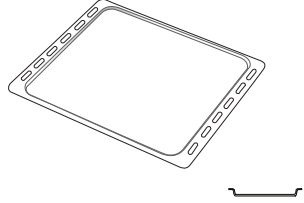
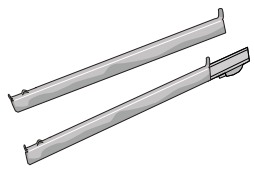
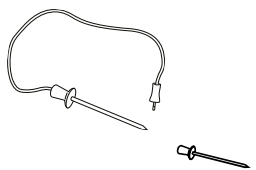
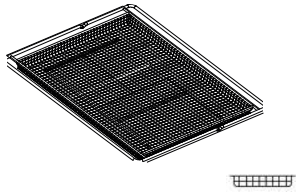
För att ställa tiden samt för att ställa in och justera tillagningstiden.

8. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

9. HÖGER DISPLAY

TILLBEHÖR

GALLER 	LÅNGPANNA 	BAKPLÅT * 	GLIDSKENOR * 
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.	Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.	Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.	För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.
KÖTTSOND * 	LUFTFRITERAPLÅT * 	Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice. * Endast tillgänglig på vissa modeller	
För att noggrant mäta kärntemperaturen på mat under tillagning.	Ska användas när man lagar mat med Luftfriterafunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.		

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

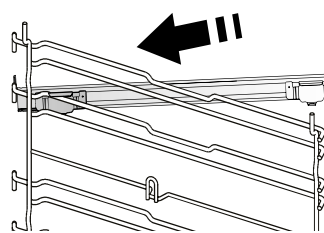
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

• För att ta bort sidostegarna, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

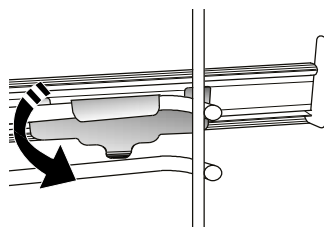
• För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR (FINNS PÅ VISSA MODELLER)



Ta bort ugnsstegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

6th
sense

6TH SENSE

Dessa tillåter automatiskt val av tillagningsmetod och bästa temperaturintervall för alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, middagspajer, bröd, pizza). Följ anvisningarna i tillagningstabellen för att få ut det bästa av funktionen.

- **ÅNGA+**

Funktionen Ånga+ gör det möjligt att uppnå utmärkta resultat tack vare närvaron av ånga i matlagningen. Den här funktionen föreslår den idealiska temperaturen för tillagning av en mängd olika recept. Tillagningstiderna och vattenmängden (100 / 200 ml) för de främsta rätterna visas i den avsedda tillagningstabellen som du kan hitta online. Ångfunktionen ska alltid aktiveras när ugnen är kall och efter att ha hållt kranvatten i botten av ugnen.

Observera: Den rekommenderade vattenmängden överskrider volymen på indjupningen i ugnen, men ugnens botten är utformad för att hantera överskottet av rekommenderat vatten på ett effektivt sätt.

- **GRYTOR**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

- **KÖTT**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för köttätter.

- **BRÖD**

Denna funktion föreslår automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

- **PIZZA**

Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang.

Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta.

Genom att kombinera denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärma i 30 minuter kan en pizza gräddas på 5-8 min.

För beställningar och information, kontakta kundtjänst eller www.whirlpool.eu.

- **BAKVERK**

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bakverk.

ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



VARMLUFT

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på olika nivåer. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan. Se tillagningstabellen för korrekt val av nivåkombination.



ÖVER/UNDERVÄRME & FLÄKT

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.



SPECIALFUNKTIONER

- **SNABB FÖRVÄRMNING**

För snabb förvärmning av ugnen.

- **TURBO GRILL**

För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

- **ECO ECO-PROGRAM**

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

- **LUFTFRITERING/STEKNING MED FLÄKT**

Med hjälp av en särskild friteringsplåt (medföljer vissa modeller) kan du tillaga pommes frites, kycklingnuggets och annat med mindre olja, vilket ger ett behagligt krispigt resultat. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat.

Alternativt kan denna funktion användas för att få fantastiska stekresultat på kött och fågel, potatis och grönsaker, enligt tillagningstabellens rekommendation. Dessa recept kan tillagas på en vanlig bakplåt.

- **SMART CLEAN**

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och

aktivera funktionen när ugnen är kall.



PYRO

För att eliminera matlagningstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda hela programmet för att få bästa möjliga rengöringseffekt.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. STÄLLA IN KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid på för att ställa in timmen och tryck på  för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid på vredet för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på  och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömbavbrott.

2. INSTÄLLNINGAR

Vid behov kan du ändra den förinställda märkströmmen (16 A).



Vrid väljaren för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på  för att bekräfta.

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

Observera: För att ändra märkströmmen vid ett senare tillfälle, tryck och håll kvar  i minst fem sekunder när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

3. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt").

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på  och håll den intryckt för att sätta på ugnen. Vrid vredet för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på  för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid på vredet för att välja bland tillgängliga underfunktioner på displayen till höger och tryck sedan på  för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ



När ikonen °C blinkar på displayen, vrid på vredet för att ändra värdet och tryck på  för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).

Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.



Anmärk: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på  eller genom att vrida direkt på vredet.

TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, använd justeringsvredet för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen. I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid på vredet för att ändra timmen och tryck på  för att bekräfta.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen  blinkar.



Om nödvändigt, vrid på vredet för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på  för att bekräfta och starta funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda vredet för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på  eller  för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på  för att bekräfta.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på  för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på  och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan

och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av vredet.

5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid på vredet för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

. SPECIAL FUNKTIONER

AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS

**Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.
Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).**

Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under självrengöringsprogrammet.

För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi råder till att bara köra pyro-funktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Välj specialfunktionerna , välj  i menyn genom att vrida på ratten och bekräfta sedan med .

Tryck på  för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på  för att ställa in sluttid/fördröjd start.

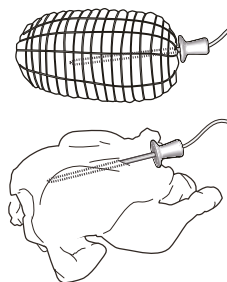
Ugnen startar rengöringscykeln och luckan låses automatiskt.

Ugnsluckan kan inte öppnas när pyrolysurengöringen pågår. Den kommer att förbli låst tills temperaturen har sjunkit till en acceptabel nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

. ANVÄNDNING AV KÖTTSONDEN (OM FINNS)

Den medföljande kötttermometern gör det möjligt att mäta den exakta innertemperaturen på maten under tillagningen. Kötttermometern är endast tillåten i vissa tillagningsfunktioner (Conventional, Forced Air, Convection Bake, Turbo Grill, 6th Sense Meat).



Det är mycket viktigt att placera sonden exakt för att få perfekta tillagningsresultat. Sätt in sonden helt i den köttigaste delen av köttet, undvik ben och feta delar. För fjäderfä ska sonden föras in i sidled, mitt på bröstet, var noga med att spetsen inte hamnar i en ihålig del. Om det gäller kött med mycket oregelbunden tjocklek, kontrollera att det är ordentligt

tillagat innan du tar ut det från ugnen. Anslut änden av sonden i hålet på den högra väggen i ugnskaviteten.

När kötttermometern är ansluten till ugnsutrymmet hörs en summer och displayen visar ikon och måltemperatur. Om kötttermometern är ansluten under valet av en funktion, växlar displayen till standardmåltemperaturen för köttsonden.



Tryck på  för att starta inställningarna. Vrid på vredet för att ställa in kötttermometers måltemperatur. Tryck på  för att bekräfta.



Tryck på  eller  för att bekräfta och starta tillagningscykeln.

Under tillagningscykeln visar displayen kötttermometers måltemperatur. När köttet når den inställda måltemperaturen stannar tillagningscykeln och displayen visar "End". För att starta om tillagningscykeln från "Slut", genom att vrida på vredet är det möjligt att justera kötttermometern enligt ovan. Tryck på  eller  för att bekräfta och starta om tillagningscykeln.

Observera: under tillagningscykeln med kötttermometer är det möjligt att vrida på vredet för att ändra kötttermometers måltemperatur. Tryck på  för att justera ugnens temperatur. Kötttermometern kan sättas in när som helst, även under en tillagningscykel. I detta fall är det nödvändigt att återställa parametrarna för tillagningsfunktionen.

Om kötttermometern är inkompatibel med en funktion, stänger ugnen av tillagningscykeln och spelar ett larmsignal. Koppla i så fall bort kötttermometern eller tryck på  för att ställa in en annan funktion. Start fördröjd och förvärmningsfasen är inte kompatibla med kötttermometer.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll intryckt i minst fem sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

. ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas det att kylfläkten avger ett något högre ljud.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakkotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

MATLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		-	170	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	2 
		Ja	160	30 - 50	4 1  
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Kakor/småkakor		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1  
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1    
Pajer		Ja	170	50-80	5 4 3 1    
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Maränger		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7-12	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1    
Brödlimpa 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Småbröd		-	180 - 220	30 - 50	3 
Bröd		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1  
Frost pizza		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   

FUNKTIONER	 Över/undervärme	 Grill	 Turbo grill	 Varmluft	 Ugnsbaka med konvektion	 EKO	 Luftfritera
AUTOMATISKA FUNKTIONER	 Grytor	 Kött	 Bröd	 Pizza-funktion	 Bakverk		
TILLBEHÖR	 Galler	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	 Långpanna/bakplåt	 Långpanna med 500 ml vatten		

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/pajer		-	190 - 200	40 - 80	3
Tillagad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkon / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30***	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50**	3
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90**	3
Ugnsstekt potatis		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Grönsaksgratäng		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120*	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Vänd maten efter halva tiden.

FUNKTIONER						ECO	
	Över/undervärme	Grill	Turbo grill	Varmluft	Ugnsbaka med konvektion	EKO	Luftfriterar
AUTOMATISKA FUNKTIONER							
	Grytor	Kött	Bröd	Pizza-funktion	Bakverk		
TILLBEHÖR							
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten		

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERA

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	 4  2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	 4  2
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Hemlagade pommes frites		300-800 g	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Blandade grönsaker		300-800 g	Ja	200	20 - 30	 4  2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 4  2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 4  2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 4  2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	 Luftfriterar		
TILLBEHÖR	 Luftstekningplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

ÅNGA + TILLAGNINGSTABELL

MAT	RECEPT	MÄNGD	TID (MIN.)	TILLBEHÖR	VATTEN
BRÖD	Småbröd	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Formbakad limpa	300-500 g	40 - 60		
	Bröd	500 g - 2 kg	50 - 100		
	Baguetter	200-300 g	30 - 45		
BAKELSER	Kakor	en plåt	25 - 35		
	Muffins	30-60 g	25 - 45		
	Sockerkaka	500-700 g	30 - 50		
	Mördegspaj	en plåt	35 - 55		
KÖTT	Stekar	1 kg	60 - 110		200 ml
	Revbensspjäll	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Kyckling	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kyckling/Kalkon	3 kg	100 - 140		
FISK	Filéstek	0,5-2 cm	15 - 25		
	Filéstek	2-4 cm	20 - 35		
	Hel fisk	300-600 g	20 - 30		
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45		
GRÖNSAKER	Rostad potatis	0,5-1,5 kg	45 - 60		
	Fylld paprika	1-2 kg	35 - 55		
	Rostade broccoli	0,3-1 kg	30 - 50		
	Rostade zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Aktivera funktionen ÅNGA+ när ugnen är kall. Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

TILLBEHÖR			
	Luftstekningplåt	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.
- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal

rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).

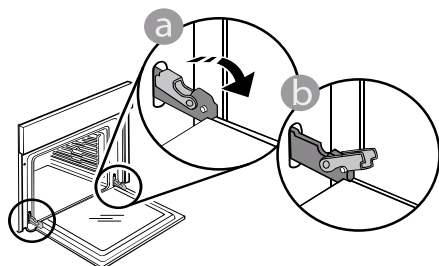
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.
- Torka av den nedre profilen under ugnsluckan om det finns vattenrester kvar efter en tillagningscykel.

TILLBEHÖR

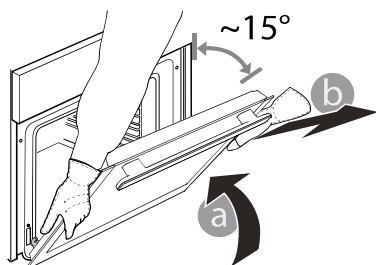
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp. Rengör inte instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin. Luftfriteringsplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

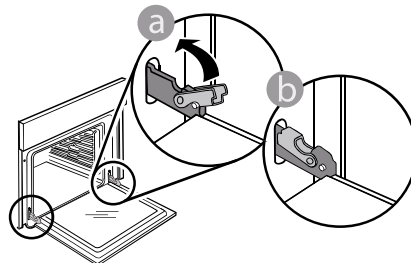


2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Läg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

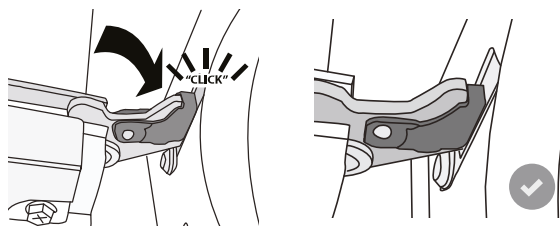


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



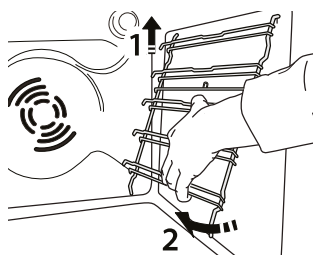
Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



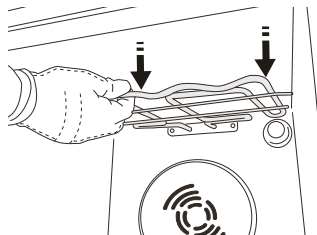
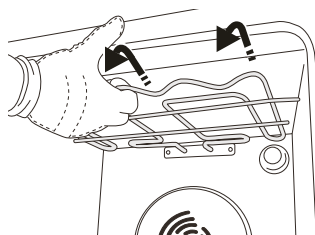
5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

SÄNKA VÄRMEELEMENTET (ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

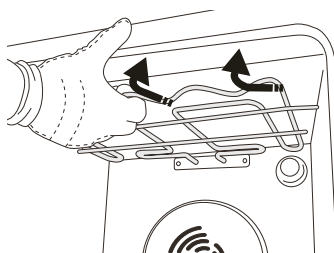
1. Ta bort sidostegarna.



2. Dra ut grillelementet en aning, och sänk det.



3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.



BYTE AV LAMPA

För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.

2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.

3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: 40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor.

Lampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. (Förordning (EU) 244/2009) Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck

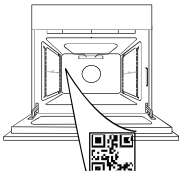
kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömbavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som kommer efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera anslutningen av instickstermometern.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din produkt
- Besöka vår webbsida **docs.whirlpool.eu/docs**
- Eller kontakta vår kundservice (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Tillverkad under licens.



400020022358

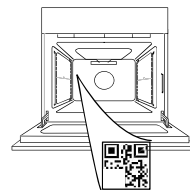


ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL
Для отримання більш повної допомоги
зареєструйте свій виріб на сайті www.register10.eu

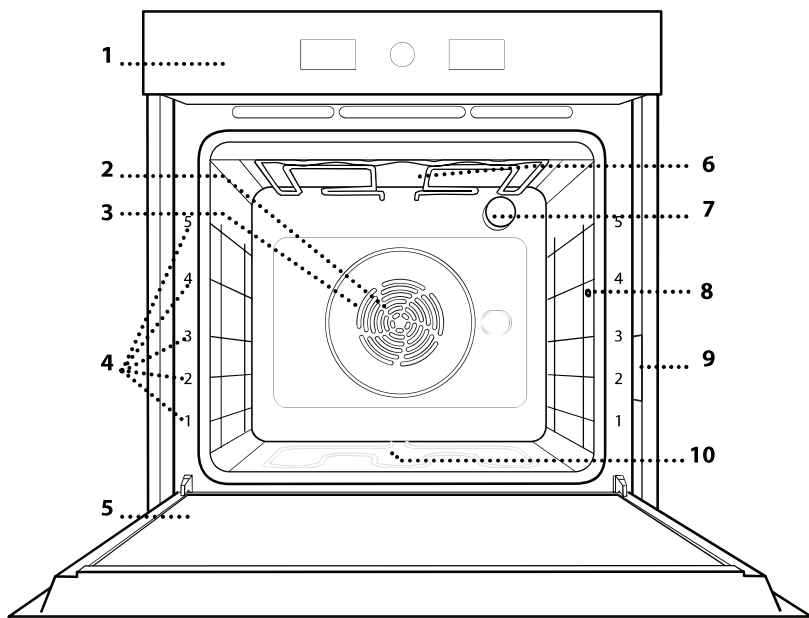


Перед використанням пристрою уважно
прочитайте інструкції з техніки безпеки.

**ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА
ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ
ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ**



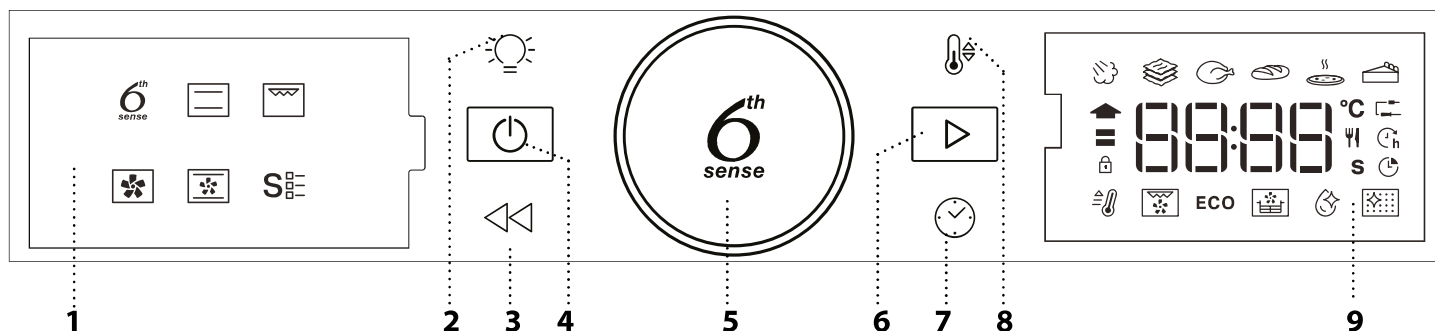
ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Лампочка
8. Місце встановлення щупа для м'яса*
9. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
10. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)

* Є лише в певних моделях

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. ЛІВИЙ ДИСПЛЕЙ

2. СВІТЛО

Для увімкнення/вимкнення лампочки.

3. НАЗАД

Для повернення до попереднього екрану. Дозволяє змінити настройки під час готування.

4. ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ

Для вмикання та вимикання духової шафи та для зупинки активної функції в будь-який час.

5. ПОВОРОТНА КНОПКА / КНОПКА 6TH SENSE

Повертайте її для переходу між функціями та налаштування всіх параметрів приготування. Натискайте для вибору, встановлення, отримання доступу до функцій або параметрів та їх підтвердження, а також для запуску програми приготування.

6. ПУСК

Для запуску функцій і підтвердження налаштувань або заданого значення.

7. ЧАС

Для встановлення часу, а також налаштування або регулювання часу приготування.

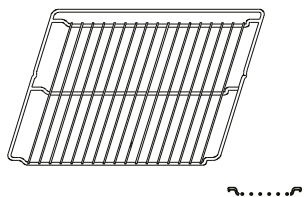
8. ТЕМПЕРАТУРА

Налаштування температури.

9. ПРАВИЙ ДИСПЛЕЙ

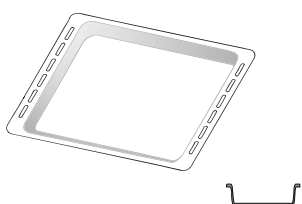
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



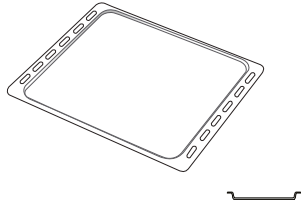
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН



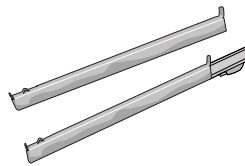
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



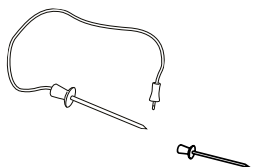
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



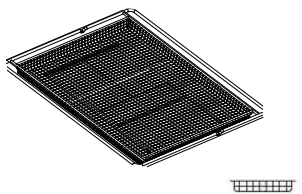
Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ЩУП ДЛЯ М'ЯСА*



Використовується для точного вимірювання температури страви під час готування.

ДЕКО ДЛЯ АЕРОГРИЛЬ*



Використовується для приготування страв з функцією «Аерогриль» (під ним має бути встановлене деко для випікання для збору можливих крихт і крапель). Його можна мити в посудомийній машині.

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інше приладдя можна придбати окремо; з питань замовлень, а також для отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування.

* Є лише в певних моделях

ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

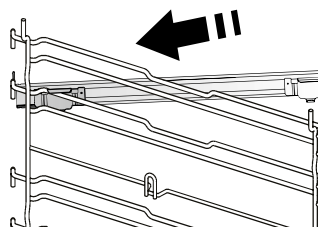
Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, встановлюється горизонтально, так само, як решітка.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

• Щоб зняти напрямні для полицки, підніміть їх та витягніть нижні частини зі своїх гнізд: Тепер напрямні для решітки можна зняти.

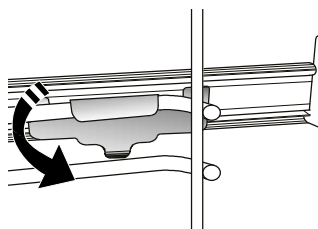
• Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)



Витягніть напрямні для решітки з духової шафи і зніміть захисні пластмасові елементи з телескопічних напрямних.

Замкніть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору. Опустіть на місце інший затискач.



Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки. Переконайтеся, що руху телескопічних напрямних нічого не заважає. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж рівні.

Зверніть увагу: Телескопічні напрямні можна встановлювати на будь-якому рівні.

ФУНКЦІЇ

6th
sense

6th SENSE (ШОСТЕ ВІДЧУТТЯ)

Це забезпечує автоматичний вибір способу приготування та найкращого діапазону температури для будь-якого типу страви (лазанья, м'ясо, риба, овочі, пироги та інша випічка, солоні пироги, хліб, піца). Для отримання найкращого результату від використання цієї функції, дотримуйтесь вказівок, наведених у кулінарній таблиці.

STEAM + (ПАРА+)

Функція "Пара+" дає змогу досягти відмінних результатів завдяки використанню пари під час циклу готування. Ця функція рекомендує ідеальну температуру для готування широкого спектру страв; Час приготування та кількість води (100 / 200 мл) для основних страв вказано у відповідній таблиці приготування, яку ви можете знайти в Інтернеті. Завжди вмикайте функцію пари, коли духова шафа холодна, й після додавання питної води на дно шафи.

Примітка: Рекомендована кількість води перевищує позначений об'єм порожнини, але дно духової шафи спроектоване таким чином, щоб ефективно відводити рекомендований надлишок води.

CASSEROLE (ЗАПІКАНКА)

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для страв із макаронів.

М'ЯСО

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для м'ясних страв.

ХЛІБ

Ця функція автоматично рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів хліба.

ПІЦА

За допомогою цієї функції ви зможете приготувати чудову домашню піцу менш ніж за 10 хвилин, немов з ресторану.

Завдяки спеціальному циклу приготування, який працює при температурі понад 300 градусів Цельсія, піца виходить м'якою всередині, з хрусткою скоринкою по краях й з ідеально рівномірним підрум'яненням. Якщо поєднати цю функцію з додатковим приладдям Pizza Stone WPro, а також попереднім розігрівом протягом 30 хвилин, то піцу можна буде приготувати за 5-8 хвилин.

Для замовлення або отримання додаткової інформації звертайтеся до центру післяпродажного обслуговування або на www.whirlpool.eu.

PASTRY (ВИПІЧКА)

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів кондитерських виробів.

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

КОНВЕКЦІЯ

Для одночасного готування різних страв, які вимагають однакової температури, на кількох рівнях. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів. Для правильного вибору комбінації рівнів ознайомтеся з кулінарною таблицею.

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для готування м'яса, випічки пирогів із начинкою тільки на одній полиці.

S[±] СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Для швидкого попереднього прогрівання духової шафи.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає під час готування: Поставте каструлю на будь-якому рівні під решіткою та налейте в нього 500 мл питної води.

ECO ЦИКЛ ECO *

Для готування фаршированих шматків м'яса та філе на одній полиці. Під час роботи функції циклу Eco світло залишається вимкненим протягом усього готування. Щоб скористатися циклом ECO та оптимізувати енергоспоживання, слід відчиняти дверцята духової шафи лише після завершення готування страв.

АЕРОГРИЛЬ/КОНВЕКЦІЙНЕ СМАЖЕННЯ

Використовуючи спеціальне деко для аерогриля (поставляється з деякими моделями), можна готувати картоплю фрі, курячі нагетси та інші страви з меншою кількістю олії, але отримуючи при цьому приємну хрустку скоринку. Нагрівальні

елементи циклічно нагрівають камеру, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Щоб страви були якомога смачнішими, розміщуйте продукти на деко для аерогрилю в один шар і дотримуйтеся інструкцій, наведених у відповідній таблиці готування.

Крім того, цю функцію можна використовувати для смаження м'яса та птиці, картоплі та овочів відповідно до рекомендацій таблиці приготування страв. Блюда за цими рецептами можна приготувати на звичайному деко для випікання.

- **SMART CLEAN**

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу

очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи; цю функцію слід активувати тільки тоді, коли духовка холодна.

- **ПИРОЛІЗ**

Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури. Передбачено два цикли самостійного очищення: повний цикл (піроліз) та скорочений цикл (піроліз еко). Для досягнення найкращої ефективності очищення рекомендуємо використовувати повний цикл.

*Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Регламентом (ЄС) №65/2014

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Після першого вмикання духової шафи вам необхідно буде налаштувати час.



Почнуть миготіти дві цифри години: Поверніть ручку, щоб задати годину, та натисніть  для підтвердження.



Дві цифри для хвилин почнуть блимати. Поверніть ручку, щоб задати хвилини, та натисніть  для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час пізніше, натисніть і утримуйте  принаймні одну секунду, поки духовка вимкнена і повторіть кроки вище.

Після тривалого періоду відсутності живлення може знадобитися встановити час повторно.

2. НАЛАШТУВАННЯ

За потреби ви можете змінити усталений номінальний струм (16 A).



Обертаючи ручку вибору, оберіть номінальний струм і підтвердіть кнопкою .

Зверніть увагу: Духову шафу запрограмовано на споживання рівня електричної потужності, сумісного з побутовою мережею з номіналом понад 3 кВт (16 A): Якщо у вашій оселі використовується нижча потужність, необхідно зменшити це значення (13 A).

Зверніть увагу: Щоб змінити номінальний струм пізніше, натисніть і утримуйте  принаймні п'ять секунд, поки духовка вимкнена, і повторіть кроки вище.

3. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовка шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Прогрійте духову шафу до 200 °C протягом приблизно однієї години; для цього найкраще використовувати функцію з циркуляцією повітря (наприклад, "Конвекція" або "Випікання з конвекцією").

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

На дисплеї вимкненої печі відображається лише час

. Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути духову шафу. Поверніть ручку, щоб переглянути головні функції, доступні на дисплеї ліворуч. Виберіть функцію та натисніть .



Щоб обрати другорядну функцію (за необхідності), оберіть головну функцію, підтвердьте за допомогою  та перейдіть до меню функцій.



Поверніть круглу ручку, щоб обрати одну з другорядних функцій, доступних на правому дисплеї, а потім натисніть кнопку  для підтвердження.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ФУНКЦІЇ

Вибравши необхідну функцію, ви можете змінити її налаштування. На дисплеї по чергову з'являтимуться налаштування, які можна змінити.

ТЕМПЕРАТУРА/РІВЕНЬ ГРИЛЮ



Коли на дисплеї блиматиме значок °C, змініть значення обертанням перемикача, підтвердіть за допомогою  та продовжіть працювати з наступними функціями (за можливості).

У цей час також можна встановити рівень грилю (3 = високий, 2 = середній, 1 = низький).



Зверніть увагу: Після активації функції змінити температуру рівня грилю можна, натиснувши  або безпосередньо повернувши перемикач.

ТРИВАЛІСТЬ



Коли на дисплеї блимає значок , за допомогою кнопки регулювання встановіть бажаний час готування, а потім натисніть кнопку  для підтвердження.

Не потрібно задавати час готування, якщо ви бажаєте керувати готуванням вручну: Натисніть

кнопку , щоб підтвердити та запустити функцію. У цьому разі ви не зможете встановити час завершення готування через програмування затримки запуску.

Зверніть увагу: Якщо потрібно відрегулювати час приготування, який було встановлено при приготуванні, натискайте : Поверніть перемикач, щоб змінити годину та для підтвердження натисніть .

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Для багатьох функцій можна відкласти їхній запуск, встановивши час завершення після встановлення часу готування. Якщо у вас є можливість змінити час завершення, на дисплеї відображається час, коли функція повинна закінчити роботу, поки миготить значок .



За необхідності поверніть ручку регулювання, щоб встановити бажаний час завершення готування, потім натисніть  для підтвердження і запуску функції.

Покладіть продукти в духову шафу та зачиніть дверцята: Функція запуститься автоматично через певний проміжок часу, який був розрахований таким чином, щоб приготування завершилося у встановлений вами час.



Зверніть увагу: У разі програмування часу відкладеного запуску готування фазу попереднього прогрівання буде скасовано: Розігрівання духової шафи до встановленої температури буде поступовим, а це означає, що час готування буде трохи більшим за час, наведений у таблиці приготування.

Під час очікування за допомогою перемикача можна змінити запрограмований час завершення готування. Натисніть  або , щоб змінити налаштування температури й часу готування. Після завершення натисніть  для підтвердження.

3. АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

Застосувавши потрібні налаштування, натисніть , щоб активувати функцію.

Ви можете в будь-який час натиснути і утримувати , щоб призупинити активну функцію.

4. ПРОГРІВАННЯ

Деякі функції передбачають попереднє розігрівання виробу: Після запуску функції на дисплеї з'явиться повідомлення, що фазу попереднього прогрівання активовано.



Після завершення фази пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про те, що духовна шафа досягла заданої температури.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing .

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Якщо на фазі попереднього прогрівання відчинити дверцята, зазначену операцію буде призупинено.

Час готування не включає фазу попереднього прогрівання.

Ви завжди можете змінити температуру, до якої має нагрітись духовна шафа, за допомогою перемикача.

5. ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що процес приготування завершено.



Щоб продовжити тривалість готування, не змінюючи налаштування, обертанням перемикача встановіть нову тривалість готування та натисніть .

. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ. ПІРОЛІЗ

Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.

Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усе приладдя – включно з напрямними для решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. • Якщо духовна шафа встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення. Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Перейдіть до особливих функцій  та повернуть ручку для вибору  з меню. Потім натисніть  для підтвердження.

Очистіть дверцята та вийміть усе приладдя згідно з

рекомендацією, потім закрийте дверцята натисніть , щоб негайно почати цикл очищення, або натисніть  для встановлення кінцевого часу або відкладеного часу запуску.

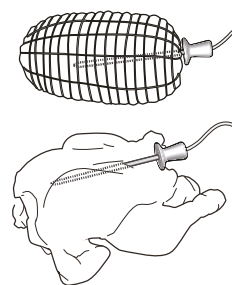
Духова шафа розпочне цикл чищення, і дверцята буде автоматично заблоковано.

Дверцята духової шафи неможливо відчинити під час піролізного чищення: Вони залишаться заблокованими, поки температура не повернеться до прийняттого рівня. Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

Зверніть увагу: Тривалість циклу та температуру чищення встановити не можна.

. ВИКОРИСТАННЯ ЩУПА ДЛЯ М'ЯСА (ЗА НАЯВНОСТІ)

Щуп для м'яса, який входить до комплексу поставки, дозволяє вимірювати точну внутрішню температуру їжі під час її готування. Щуп для м'яса дозволяється використовувати лише в деяких функціях ("Стандартний режим", "Примусова вентиляція", "Випікання з конвекцією", "Турбогриль" та "М'ясо 6th Sense").



Дуже важливо точно розташувати зонд, щоб отримати ідеальний смак страви. Повністю вставте щуп у найбільш м'ясисту частину шматка, уникаючи областей із кістками та жиром. Якщо ви готуєте домашню птицю, вставляйте щуп із боків у середню частину грудинки таким чином, щоб його кінці не закінчувалися в порожнистій області грудинки.

Якщо м'ясо має дуже нерівномірну товщину, перед тим, як вийняти його з духовки, перевірте, чи правильно воно готувалося. Вставте кінець щупа в отвір, що знаходиться на правій стінці робочої камери духовки.

Коли щуп для м'яса підключений до камери духової шафи, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається символ та цільова температура. Якщо під час вибору функції щуп для м'яса вставлено, дисплей перемикається на задану температуру щупа за замовчуванням.



Натисніть кнопку , щоб запустити налаштування. Поверніть ручку, щоб встановити потрібну температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку  для підтвердження.



Натисніть кнопку  або , щоб підтвердити та запустити цикл готування.

Під час циклу готування на дисплеї відображається цільова температура щупа для м'яса. Коли м'ясо досягає заданої цільової температури, цикл готування зупиняється, а на дисплеї відображається слово "End". Для того, щоб перезапустити цикл готування з моменту появи на дисплеї індикації End, повернувши ручку, можна відрегулювати цільову температуру щупа для м'яса, як описано вище. Натисніть кнопку  або , щоб підтвердити та перезапустити цикл готування.

Зверніть увагу: під час циклу готування з щупом для м'яса можна повернути кнопку, щоб змінити цільову температуру щупа для м'яса. Натисніть кнопку , щоб відрегулювати температуру у камері духової шафи. Щуп для м'яса можна вставити в будь-який момент, в тому числі під час циклу приготування. У цьому випадку необхідно повторно встановити параметри функції приготування.

Якщо щуп для м'яса несумісний з певною функцією, духові шафи вимикає цикл готування і подає звуковий сигнал попередження.. У цьому разі від'єднайте щуп для м'яса або натисніть кнопку , щоб задати іншу функцію. Відкладений старт і фаза попереднього нагрівання несумісні з щупом для м'яса.

. БЛОКУВАН. КНОПОК

Щоб заблокувати кнопочову панель, натисніть і утримуйте кнопку  як мінімум протягом п'яти секунд.



Виконайте цю дію повторно, щоб розблокувати кнопочову панель.

Зверніть увагу: Цю функцію також можна увімкнути під час готування. З міркувань безпеки духову шафу можна вимкнути будь-коли, натиснувши .

. ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.
- Через вищу температуру циклу "Піца" очікується більший рівень шуму вентилятора, що охолоджує.

КОРИСНІ ПОРАДИ

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ГОТУВАННЯ

У таблиці наведено найкращі функції, аксесуари та рівні потужності, які слід використовувати для готування конкретних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Вказані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва недостатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із "пірексу" або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

За допомогою функції «Конвекція» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури готування (наприклад: рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для готування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

М'ЯСО

Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно готувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Зверніть увагу, що під час цієї операції утворюється пара. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин або загорніть в алюмінієву фольгу.

Якщо ви хочете готувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб їжа знаходилася подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування. Відчиняйте дверцята з обережністю, оскільки з духової шафи виходитиме пара.

Щоб зібрати соки, що витікають зі страви під час готування, рекомендуємо поставити піддон з 0,5 л питної води безпосередньо під решіткою, на якій готується страва. Доливайте воду за необхідності.

ДЕСЕРТИ

Делікатні десерти готуйте у стандартному режимі лише на одній полиці.

Використовуйте листи для випічки темного кольору й обов'язково ставте їх на решітку, що входить до комплекту постачання. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.

Щоб перевірити готовність пирога з кислого тіста, уставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо зубочистка вийде чистою, пиріг готовий.

Якщо ви використовуєте листи для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.

Якщо виріб "роздувається" під час випікання, наступного разу використовуйте нижчу температуру та спробуйте додавати менший об'єм рідини або перемішувати суміш обережніше.

Для готування десертів із вологою начинкою або посипанням (наприклад, чізкейку або фруктових пирогів) використовуйте функцію Випікання з конвекцією. Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

ВИСТОЮВАННЯ

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час сходження для піци починається приблизно від однієї години на 1 кг тіста.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста / бісквіти		-	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	 
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		-	160 - 200	30-85	
		Так	160—200	35 - 90	 
Печиво / тістечка		-	160 - 170	20 - 40	
		Так	150 - 160	20 - 40	
		Так	150 - 160	20 - 40	 
		Так	135	50 - 90	   
Тарти		Так	170	50 - 80	   
Заварні тістечка		-	180 - 200	30 - 40	
		Так	180-190	35-45	 
		Так	180 - 190	35 - 45*	  
Безе		Так	90	110 - 150	
		Так	90	130-150	 
		Так	90	140 - 160*	  
Піца ((Thin, thick, focaccia (тонка, товста, фокача))		Так	310	7-12	
		Так	220 - 240	20 - 40	 
		Так	220 - 240	25 - 50*	  
		Так	210	40 - 60	   
Буханець хліба 0,5 кг		-	180 - 220	50 - 70	
Хлібна булочка		-	180 - 220	30 - 50	
хліб		Так	180 - 220	30 - 60	 
Заморожена піца		Так	250	10 - 15	
		Так	250	10 - 20	 

ФУНКЦІЇ	 Conventional (Традиційний режим)	 Гриль	 Турбо гриль	 Forced air (Примусова вентиляція)	 Випікання з конвекцією	 "ЕКО"	 Аерогриль
AUTOMATIC FUNCTIONS (АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ)	 Запіканка	 М'ясо	 Хліб	 Функція піци	 Випічка		
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці		 Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		 Піддон / деко для випікання	 Піддон з 500 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пряні пироги (овочевий пиріг, кіш лорен)		Так	180 - 190	45 - 60	2
		Так	180-190	45-60	4 1
		Так	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers (Воловани / печиво з листкового тіста)		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180-190	20-40	4 1
		Так	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Лазанья/відкритий пиріг		-	190 - 200	40 - 80	3
Запечена паста/трубочки з тіста з начинкою		-	190 - 200	25 - 60	3
Баранина / телятина / яловичина / свинина, 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Курятина / Rabbit (кролятина) / Duck (качатина) (1 кг)		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Turkey / Goose (Індичка / гуска), 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	180 - 200	40 - 60	3
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 60	2
Тост		-	3 (висока)	3-6	5
Рибне філе / стейки		-	2 (Середня)	20 - 30***	4 3
Sausages (Ковбаски) / кебаби / Spare ribs (поребрини) / гамбургери		Так	200—220	15 - 30***	5 4
Жарена курятина 1-1,3 кг		Так	200—220	55 - 70**	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	2 (Середня)	35 - 50**	3
Ніжка ягняти/гомілки		-	2 (Середня)	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200—220	35 - 55**	3
Овочева запіканка		Так	200—220	10 - 25	3
Повноцінна страва: Fruit tart (Фруктовий пиріг) (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 3 1
Повноцінна страва: Fruit tart (Фруктовий тарт) (рівень 5) / смажені овочі (рівень 4) / лазанья (рівень 2) / cuts of meat (шматки м'яса) (рівень 1)		Так	190	40 - 120*	5 4 2 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 120*	4 1
М'ясо з картоплею		Так	200	45 - 120*	4 1

ФУНКЦІЇ	 Conventional (Традиційний режим)	 Гриль	 Турбо гриль	 Forced air (Примусова вентиляція)	 Випікання з конвекцією	 "ЕКО"	 Аерогриль
AUTOMATIC FUNCTIONS (АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ)	 Запіканка	 М'ясо	 Хліб	 Функція піци	 Випічка		
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці		 Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці		 Піддон / деко для випікання	 Піддон з 500 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (° C)	ЧАС ГОТУВАННЯ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Риба та овочі		Так	180	30 - 50	 
Фаршировані шматки м'яса	ECO	-	200	80—120*	
М'ясна вирізка (кролятина, Курятина, Баранина)	ECO	-	200	50 - 120*	

*Передбачувана тривалість: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

***Переверніть страву після половини часу готування.

ФУНКЦІЇ	 Conventional (Традиційний режим)	 Гриль	 Турбо гриль	 Forced air (Примусова вентиляція)	 Випікання з конвекцією	ECO "ЕКО"	 Аерогриль
AUTOMATIC FUNCTIONS (АВТОМАТИЧНІ ФУНКЦІЇ)	 Запіканка	 М'ясо	 Хліб	 Функція піци	 Випічка		
ПРИЛАДДЯ	 Решітка	 Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	 Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці	 Піддон / деко для випікання	 Піддон з 500 мл води		



ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	ПОЛИЦЯ І ПРИЛАДДЯ
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ	Заморожена картопля фрі		650 - 850 г	Так	200	25 - 30	
	Заморожені курячі нагетси		500 г	Так	200	15 - 20	
	Рибні палички		500 г	Так	220	15 - 20	
	Кільця цибулі		500 г	Так	200	15 - 20	
ОВОЧІ	Паніровані цукіні		400 г	Так	200	15 - 20	
	Домашня картопля фрі		300—800 г	Так	200	20 - 40	
	Овочеve асорті		300—800 г	Так	200	20 - 30	
М'ЯСО І РИБА	Курячі грудки		1-4 см	Так	200	20 - 40	
	Курячі крильця		200-1500 г	Так	220	30 - 50	
	Панірована котлета		1-4 см	Так	220	20 - 50	
	Рибне філе		1-4 см	Так	220	15—25	

Для приготування свіжих або домашніх страв нанесіть тонкий шар олії на поверхню страви.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ФУНКЦІЇ	 Аерогриль		
ПРИЛАДДЯ	 Деко для аерогриля	 Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	 Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ "ПАРА+»

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (ХВ.)	ПРИЛАДДЯ	ВОДА
BREAD (ХЛІБ)	Булочки	80—100 г	30 - 45		100 мл
	Хліб для сендвічів в формі	300—500 г	40 - 60		
	Хліб	500 г—2 кг	50 - 100		
	Багети	200—300 г	30 - 45		
ВИПІЧКА	Печиво	одне деко	25 - 35		
	Кекс	30—60 г	25—45		
	Бісквітний торт	500—700 г	30 - 50		
	Фруктовий пиріг	одне деко	35 - 55		
М'ЯСО	Печеня	1 кг	60—110		200 мл
	Реберця	500 г—1,5 кг	50—75		
	Курка	1—1,5 кг	55—80		
	Курка/індичка	3 кг	100 - 140		
FISH (РИБА)	Вирізка	0,5—2 см	15 - 25		
	Вирізка	2—4 см	20 - 35		
	Ціла риба	300—600 г	20 - 30		
	Ціла риба	600—1 200 г	25—45		
ОВОЧІ	Запечена картопля	0,5—1,5 кг	45 - 60		
	Фаршировані перці	1—2 кг	35 - 55		
	Смажена броколі	0,3—1 кг	30 - 50		
	Смажені кабачки	0,5—1,5 кг	30 - 50		

Запускайте режим «ПАРА+», лише коли духова шафа охолонула. Відкриття дверцят і доливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

ПРИЛАДДЯ			
	Деко для аерогриля	Деко духової шафи або деко для випікання тортів на решітці	Піддон / деко для випікання або лист духової шафи для випікання на решітці

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духові шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочишувачі.

Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхню приладу.

Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте поверхню вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі

забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищення.

- Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

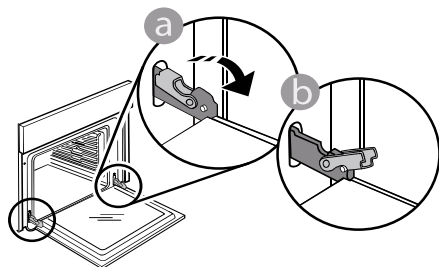
- Висушіть нижню частину під дверцятами духової шафи, якщо після циклу приготування є залишки води.

ПРИЛАДДЯ

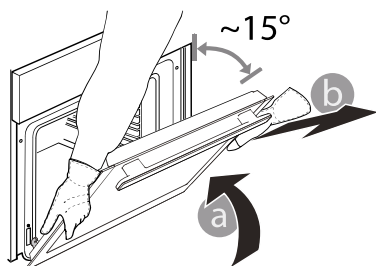
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити щіткою або губкою. Не слід мити шуп для перевірки страви чи м'яса (за наявності) в посудомийній машині. Піддон для аерогриля (за наявності) можна мити в посудомийній машині.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

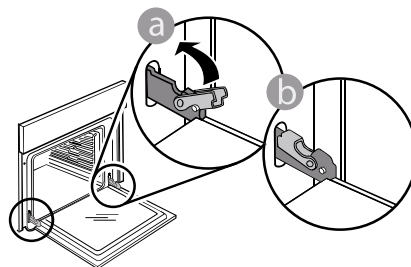


2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

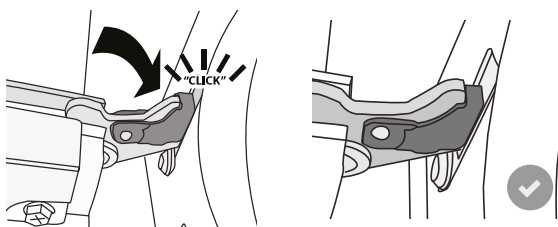


3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.

4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.



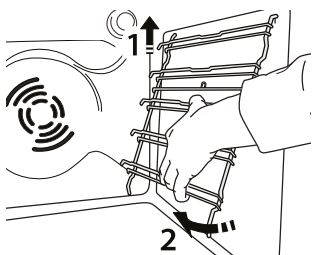
Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.



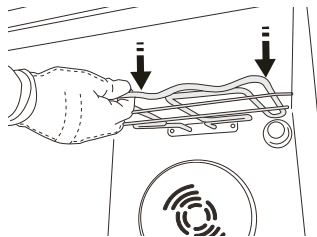
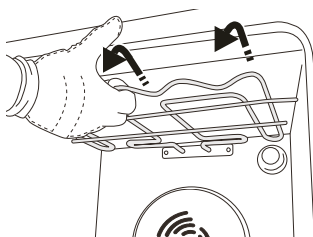
5. Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ОПУСТИТЬ ВЕРХНИЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

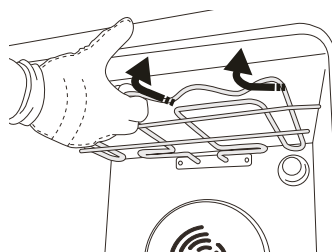
1. Зніміть бічні напрямні для решітки.



2. Трохи витягніть нагрівальний елемент і опустіть його.



3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.



ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 40 Вт / ~230 В, Т 300 °С.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень.

(Регламент ЄС 244/2009) Лампи можна придбати в нашому центрі післяпродажного обслуговування.

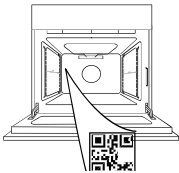
У разі використання галогенних ламп не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера «F» і число після неї.	Програмна проблема.	Зверніться до колл-центру та назвіть номер, що стоїть після літери "F".
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до колл-центру.
Цикл приготування з термощупом завершився без видимої причини або на екрані з'явилося повідомлення про помилку F3E3	Неправильно під'єднано температурний щуп	Перевірте підключення температурного щупа

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш веб-сайт docs.whirlpool.eu/docs
- Або зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2025 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.



400020022358