

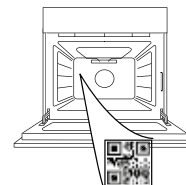

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

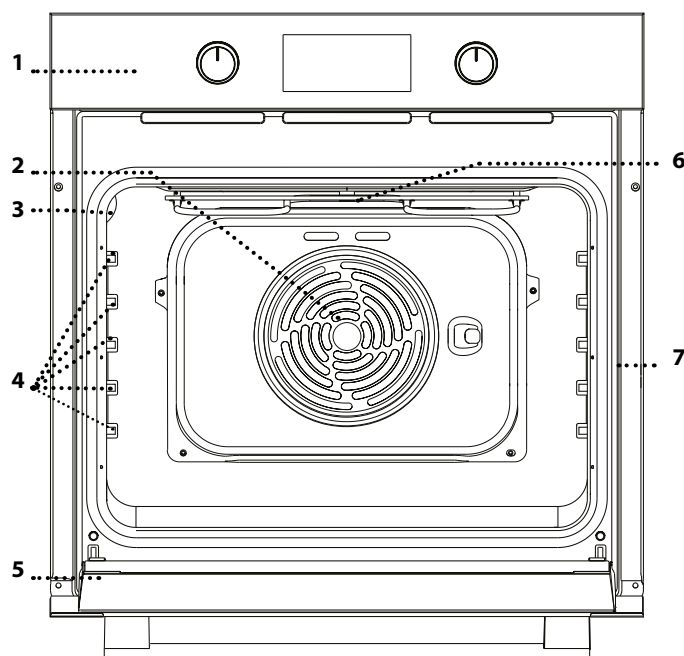


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

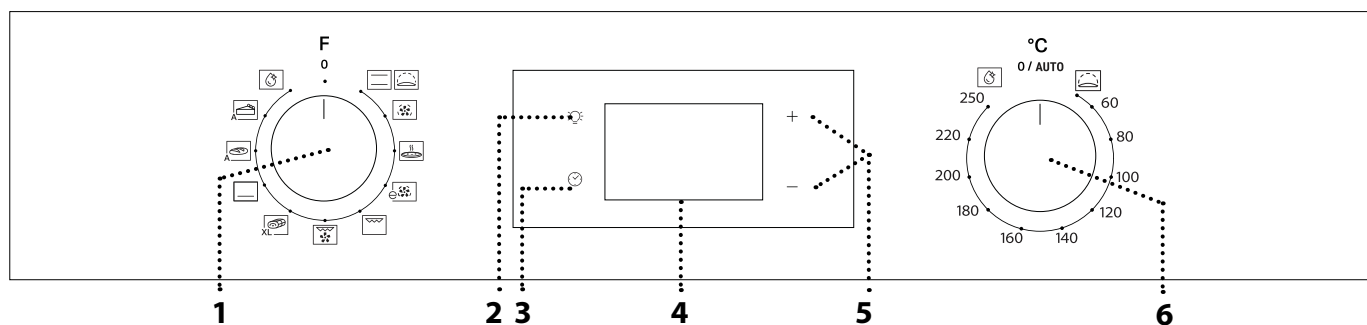


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

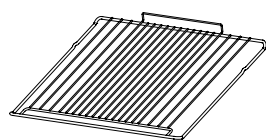
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

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

ACCESSORIES

WIRE SHELF



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

GRILLING ACCESSORY



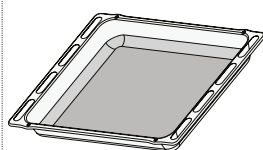
The Grilling Accessory consist of two grill baskets designed for oven grilling.

They enhance the cooking experience, thanks to their great flexibility and to the possibility to quickly turn the food.

A dedicated handle has been designed to easily manage and turn the grill baskets.

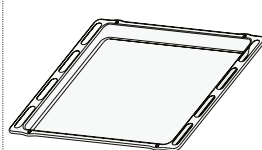
The accessory is dishwasher-safe for easy cleaning.

DRIP TRAY *



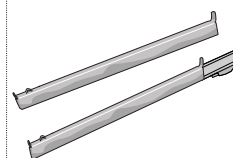
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

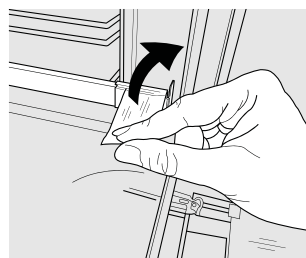
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

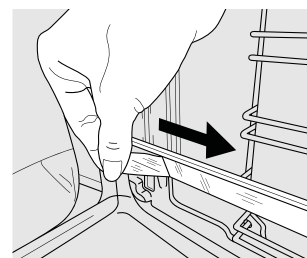
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



[a]



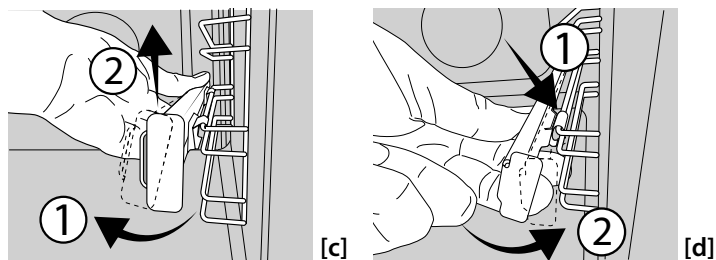
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

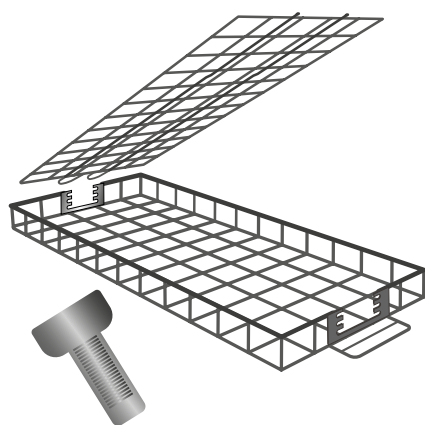
Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

USING THE GRILLING ACCESSORY



Grilling Accessory is compatible with Grill and Turbogrill functions, enabling you achieve the best results grilling a variety of foods.

For optimal performance, refer to the cooking table.

Arrange food in a single layer inside each grill basket.

Insert the lid at the back of the basket, placing it at the appropriate height (depending on the food thickness), then adjust it at the front.

Consider a possible shrinkage during cooking, to keep the food stable while turning the grill baskets.

Insert the designated frame within the oven (at level 4), then place the grill baskets on the frame.

To avoid smoke and to collect residual fat, pour 200 ml of water in a baking tray and place it within the oven (at level 1).

Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

When cooking is about to end, check the food. If needed, you can turn the food again, as many times as necessary, until it reaches the desired degree of doneness and browning.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press until the and the two digits for the hour or and clock start flashing on the display.



Use or to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use or to set the minutes and press to confirm.

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

2. HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



RISING

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



FORCED AIR

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



PIZZA

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



ECO FORCED AIR *

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

XL

For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.



BOTTOM HEATING

Useful for browning the bottom of dishes. Function also recommended for slow cooking, to finish cooking dishes with a very liquid consistency or concentrate sauces and gravies.



BREAD AUTO

A  This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on 0 and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.



PASTRY AUTO

A  This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on 0 and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.



SMARTCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "Smart Clean" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35'. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on 0 /AUTO position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

SMART CLEAN

To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end; alternating with "HYD".



Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle. Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

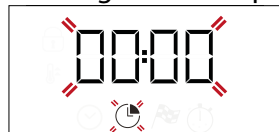
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at 0.

4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



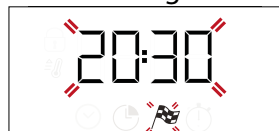
Use + or - to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use - to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking duration has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use + or - to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically in time calculated based on selected cooking end time.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob 0 / AUTO.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

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

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminum foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

. ENERGY EFFICIENCY NOTES

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

GRILLING ACCESSORY COOKING TABLE

FOOD CATEGORY	RECIPE	QUANTITY for single rack	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	PREHEAT TIME (MIN)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
Beef Burger	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	 4	 1
Sausages, Wurstel & Skewers	Pork Sausages***	150 - 500g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Chicken Sausages***	150 - 500g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Chicken & Pork Wurstel	150 - 500g		250	0	15 - 20*	 4	 1
	Chicken & Pork Skewer	200 - 800g		250	0	25 - 30*	 4	 1
Pork	Bacon	20 - 60g		250	0**	10 - 12*	 4	 1
	Ribs	200 - 500g		250	0	30 - 40*	 4	 1
	Cup	200 - 600g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Chop	200 - 500g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Poultry	Chicken & Turkey Breast Slice	150 - 300g		250	0	30 - 35*	 4	 1
	Chicken leg	200 - 500g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Fish	Salmon filet	200 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Whole seabass	300 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Whole bream	300 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
Vegetables	Pepper	100 - 300g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Aubergine	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Zucchini	50 - 200g 1 - 1.5 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Onion	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
Bread	Toasted bread	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	 4	 1
	Toast	30 - 100g		250	0	10 - 15*	 4	 1

*Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

**For optimal food performances insert bacon after 3 minutes of preheat.

*** For optimal food performances punch holes in sausages before inserting the accessory in the oven.

Oil spreaded both on the rack and on the food to avoid sticking the food especially for vegetables and poultry. When using both racks select food categories that have the same cooking function (grill or turbo grill).

FUNCTIONS	 Grill	 Turbogril
ACCESSORIES	 Grilling Accessory	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	3
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2
		Yes	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3
		Yes	180 - 200	35 - 45	4 2
		Yes	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Yes	90	150 - 200	3
		Yes	90	140 - 200	4 2
		Yes	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3
		Yes	230-250	10 - 25	4 2
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3
		Yes	180 - 200	45 - 60	4 2
		Yes	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 2
		Yes	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4  1 
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Turn food halfway through cooking

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

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

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		
FUNCTIONS	 Conventional	 Forced air	 Pizza	 Maxi cooking	 Grill	 Turbo grill	 Eco forced air

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive

cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying

out any kind of maintenance work.

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

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.

To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

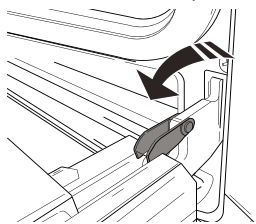
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

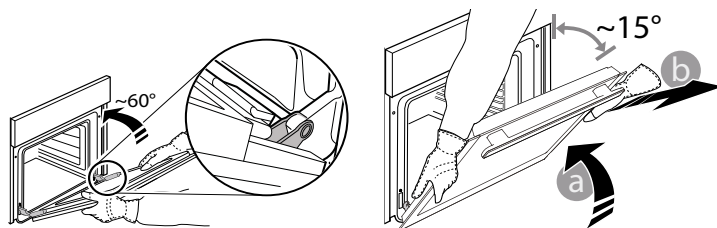
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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



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

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

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

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

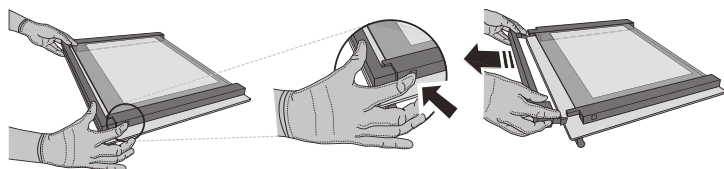
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

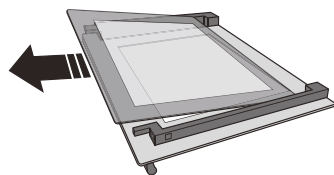
The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

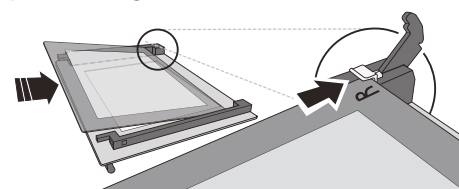
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



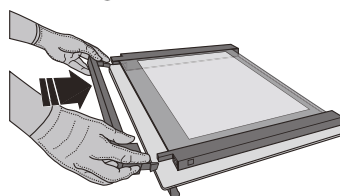
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



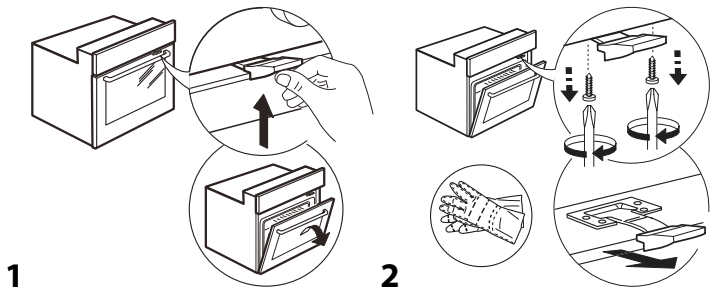
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Center.

DOOR LOCK DEVICE*

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device (see Fig. 1).

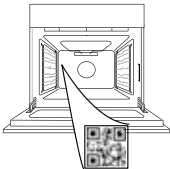
The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



* Available only on certain models

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

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



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

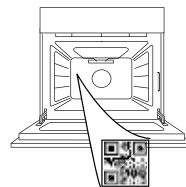
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

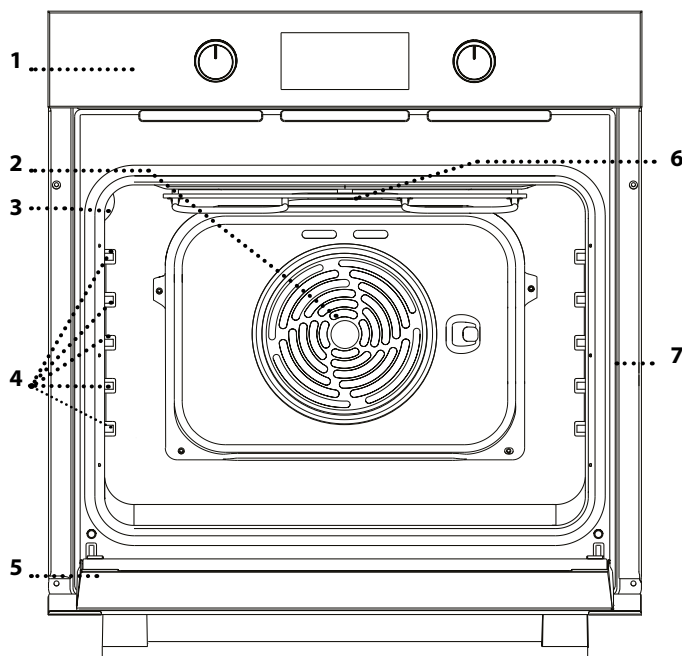


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

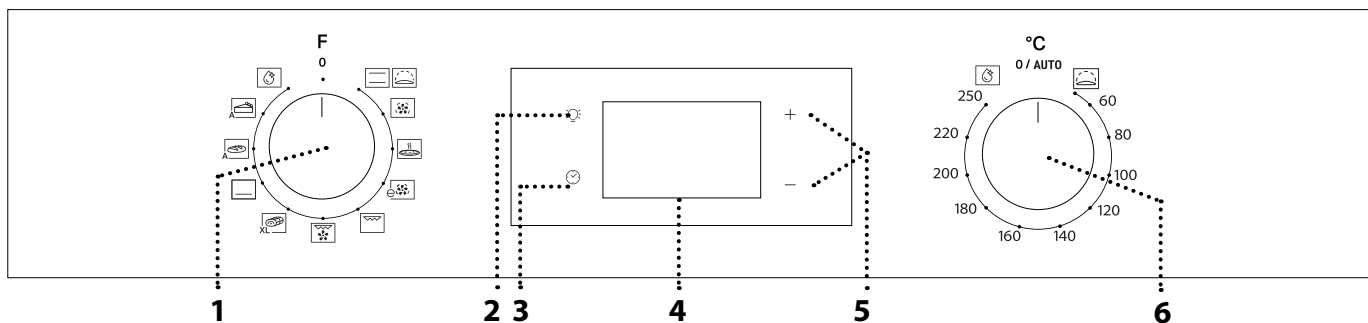


OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)

OPIS PANELU STEROWANIA

**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

2. OŚWIETLENIE

Naciśnięcie tego przycisku  przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE CZASU

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

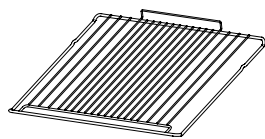
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

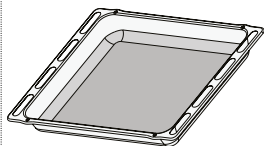
ACCESSORIES

RUSZT



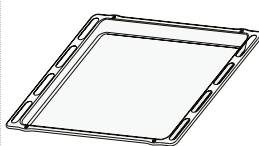
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



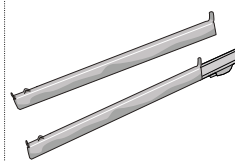
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

AKCESORIA DO GRILLOWANIA



Akcesoria do grillowania składają się z dwóch koszy przeznaczonych do grillowania w piekarniku. Dzięki dużej elastyczności i możliwości szybkiego obracania potraw, zwiększają one komfort przygotowywania posiłków. Specjalny uchwyt został zaprojektowany do łatwego zarządzania i obracania koszami do grillowania. Akcesorium można myć w zmywarce, co ułatwia czyszczenie.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

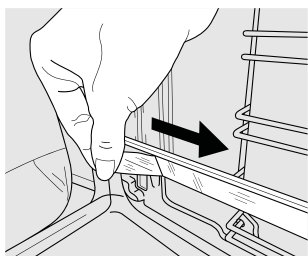
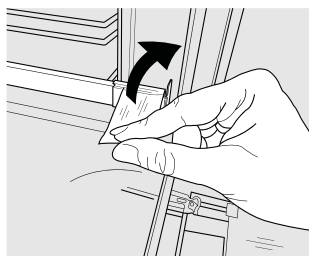
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szynę.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z przewodnic wysuwanych.

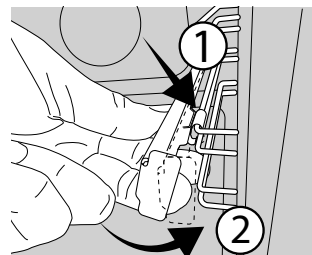
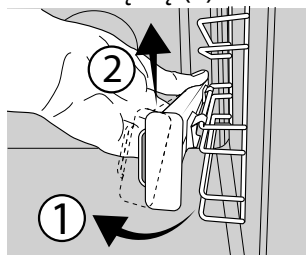


DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część przewodnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć przewodnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na przewodnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część przewodnic wysuwanych do przewodnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).

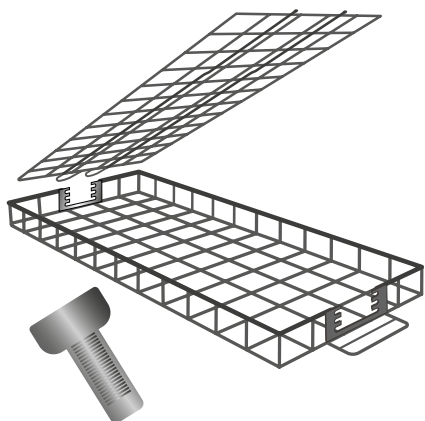


WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW DO GRILLOWANIA



Akcesoria do grillowania są kompatybilne z funkcjami Grill i Turbogrill, umożliwiając osiągnięcie najlepszych rezultatów grillowania różnych potraw.

Aby uzyskać optymalną wydajność, proszę zapoznać się z tabelą przyrządzania potraw. Ułożyć potrawy w jednej warstwie wewnątrz każdego kosza do grillowania. Założyć pokrywę z tyłu kosza, umieszczając ją na odpowiedniej wysokości (w zależności od grubości żywności), a następnie wyregulować ją z przodu.

Proszę wziąć pod uwagę możliwe kurczenie się podczas przyrządzania, aby utrzymać stabilność żywności podczas obracania koszy grillowych.

Włożyć odpowiednią ramę do piekarnika (na poziomie 4), a następnie umieścić kosze do grillowania na ramie. Aby uniknąć dymienia i zebrać resztki tłuszczu, proszę wlać 200 ml wody do blachy do pieczenia i umieścić ją w piekarniku (na poziomie 1). W połowie przyrządzania potrawy proszę obrócić kosze grilla za pomocą dołączonego uchwytu.

Gdy przygotowywanie potrawy dobiega końca, proszę sprawdzić potrawę. W

razie potrzeby można ponownie obrócić potrawę, tyle razy, ile to konieczne, aż osiągnie pożądany stopień wysmażenia i zarumienienia.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciśnąć do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



Użyć + lub -, aby ustawić godzinę, a następnie potwierdzić, wciskając . Zaczyna migać dwie cyfry minut. Użyć + lub -, aby ustawić minuty, a następnie potwierdzić, wciskając .

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNCTIONS (FUNKCJE)



STATYCZNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętkę termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.



TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



ECO TERMOOBIEG*

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



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 rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



MAXI COOKING

XL Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.



BOTTOM HEATING (GRZAŁKA DOLNA)

Przydatne do zrumienienia dołu potraw. Funkcja zalecana również do wolnego pieczenia, końcowego pieczenia potraw o bardzo płynnej konsystencji lub skoncentrowanych sosów.



CHLEB AUTO

A Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby aktywować funkcję, włożyć potrawę do piekarnika, ustawić pokrętkę termostatu na 0, a pokrętkę funkcji na ikonę . W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z poziomu gotowania 2 lub 3.



PASTRY AUTO (CIASTO AUTO)

A Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Aby aktywować funkcję, włożyć potrawę do piekarnika, ustawić pokrętkę termostatu na 0, a pokrętkę funkcji na ikonę . W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z poziomu gotowania 2 lub 3.



SMARTCLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, należy nalać 100 -120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu na ikonę . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętkę wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

USTAWIANIE RĘCZNIE

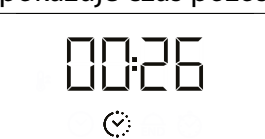
Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętkę termostatu*, by ustawić żadaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętki wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli pokrętkę termostatu będzie ustawione w pozycji **0** AUTO. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

SMART CLEAN

Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, nalać 100 - 120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić *pokrętkę wyboru* oraz *pokrętkę termostatu* na ikonę. Funkcja włączy się automatycznie: wyświetlacz pokazuje czas pozostały do końca; na zmianę z „HYD”.



Uwaga: Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

Uwaga: Można jedynie zaprogramować czas zakończenia działania tej funkcji. Czas trwania jest automatycznie ustawiony na 35 minut.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury ikona staje się stała i rozlega się nowy sygnał dźwiękowy wskazujący, że potrawę można umieścić w środku i można

kontynuować pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw.

☞ Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

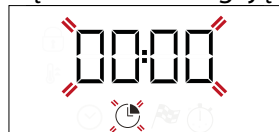
Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji „0”.

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

DURATION (CZAS TRWANIA)

Nacisnąć i przytrzymać ☺, aż na wyświetlaczu pojawi się ikona ⌚ i migające „00:00”.



Za pomocą + lub – ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ☺.

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać ☺, aż na wyświetlaczu zacznie migać ikona ⌚, a następnie za pomocą przycisku – zresetować czas pieczenia do wartości „00:00”. Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPOŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując czas jej zakończenia: nacisnąć ☺, do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona ⌚ i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą + lub – ustawić czas i potwierdzić przyciskiem ☺.

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja zostanie wstrzymana i uruchomi się automatycznie o godzinie obliczonej na podstawie zadanego czasu zakończenia.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji „0 / AUTO”.

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

END OF COOKING (KONIEC PIECZENIA)

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.



Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji „0”, by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie

pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać ☺, aż na wyświetlaczu pojawi się ⌚, ikona „00:00” i migające „00:00”.



Za pomocą + lub – ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ☺.

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć i przytrzymać ☺, aż ikona ⌚ zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku – zresetować ustawienie czasu do „00:00”.

UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

UWAGI DOTYCZĄCE EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

- Wykorzystanie ciepła resztkowego: wyłączyć piekarnik 5/10 minut przed końcem pieczenia, aby wykorzystać pozostałe ciepło.
- Drzwiczki powinny być zamknięte: jeśli to możliwe, unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, ponieważ powoduje to uciekanie ciepła.
- Gotować większe porcje: używać piekarnika głównie do większych potraw (np. mięso powyżej 1 kg) lub większych porcji, aby maksymalnie wykorzystać zużytą energię.
- Regularnie czyścić uszczelkę drzwiczek: czysta uszczelka zapobiega utracie ciepła i zapewnia wydajne pieczenie.
- Podgrzewać tylko wtedy, gdy jest to konieczne: urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Wybierać ciemne blachy do pieczenia: ciemne blachy lepiej pochłaniają ciepło, poprawiając wydajność pieczenia.
- Zaplanować pieczenie: przygotować kilka potraw w sekwencji, aby wykorzystać ciepło resztkowe i uniknąć dodatkowego podgrzewania.
- Wybrać program oszczędzania energii: korzystać z dedykowanego programu ECO w celu obniżenia zużycia energii. Dodatkowe wejścia są opisane w tabeli pieczenia.
- Usunąć nieużywane akcesoria: wyjąć blachy lub ruszty, które nie są potrzebne, aby poprawić wydajność cyrkulacji ciepła i obniżyć pojemność cieplną produktu.

TABELA PRZYRZĄDZANIA POTRAW AKCESORIÓW DO GRILLOWANIA

KATEGORIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH	PRZEPIS	ILOŚĆ dla pojedynczego rusztu	FUNKCJA	TEMPERATURA (°C)	CZAS PODGRZEWANIA (MIN)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA	
Burger wołowy	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*		
Kiełbaski, parówki i szaszłyki	Kiełbaski wieprzowe***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*		
	Kiełbaski z kurczaka***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*		
	Parówki z kurczaka i wieprzowiny	150 - 500 g		250	0	15 - 20*		
	Szaszłyk z kurczaka i wieprzowiny	200 - 800 g		250	0	25 - 30*		
Wieprzowina	Bekon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*		
	Żeberka	200 - 500 g		250	0	30 - 40*		
	Kubek	200 - 600 g		250	0	25 - 30*		
	Kotlet	200 - 500 g		250	0	30 - 35*		
Drób	Plaster piersi z kurczaka i indyka	150 - 300 g		250	0	30 - 35*		
	Udka kurczaka	200 - 500 g		250	0	30 - 35*		
Ryby	Filet z łososia	200 - 400 g		250	0	20 - 25*		
	Cała dorada	300 - 400 g		250	0	20 - 25*		
	Cały leszcz	300 - 400 g		250	0	20 - 25*		
Warzywa	Papryka	100 - 300 g		250	0	20 - 25*		
	Bakłażan	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*		
	Cukinia	50 - 200g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*		
	Cebula	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*		
Chleb	Tosty	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*		
	Tost	30 - 100 g		250	0	10 - 15*		

*W połowie przyrządzania potrawy proszę obrócić kosze grilla za pomocą dołączonego uchwytu.

**W celu uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzania, proszę włożyć boczek po 3 minutach podgrzewania.

*** W celu uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzania przed włożeniem akcesorium do piekarnika należy zrobić otwory w kiełbaskach..

Olej należy rozprowadzić zarówno na ruszcie, jak i na żywności, aby uniknąć przywierania potraw, szczególnie w przypadku warzyw i drobiu. W przypadku korzystania z obu rusztów należy wybrać kategorie potraw, które mają tę samą funkcję gotowania (grill lub grill turbo).

FUNKCJE	 Grill	 Turbo grill
AKCESORIA	 AKCESORIA DO GRILLOWANIA	 Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30-50	3 
		Tak	160	30-50	2 
		Tak	160	40-60	4 
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2 
		Tak	160 - 200	40 - 90	4  2 
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25-35	3 
		Tak	160	25-35	3 
		Tak	150	35-45	4  2 
Choux buns (Ptiesie)		Tak	180 - 210	30 - 40	3 
		Tak	180 - 200	35-45	4  2 
		Tak	180 - 200	35-45	5  3  1 
Bezy		Tak	90	150 - 200	3 
		Tak	90	140 - 200	4  2 
		Tak	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Tak	190-250	15-50	1 / 2 
		Tak	190-250	20-50	4  2 
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3 
		Tak	230-250	10 - 25	4  2 
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3 
		Tak	180 - 200	45-60	4  2 
		Tak	180 - 200	45-60	5  3  1 
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190-200	20-30	3 
		Tak	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Tak	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190-200	45-65	2 
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190-200	80-110	3 
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	3 
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	2 
Indyk/gęś 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 
Ryba pieczona/ potrawy pieczone en papillote (w papierze) (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30-45	2 
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	3 
Tosty		5'	250	2-6	5 
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Kiełbaski/kebaby/żeberka/hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55-70 **	2 1
Befszyk krwisty 1 kg		Tak	200-210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200-210	60 - 90 **	3
Roast potatoes (Pieczone ziemniaki)		Tak	200-210	35-55	2
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200-210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190-200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170-180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

AKCESORIA					
	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

FUNCTIONS (FUNKCJE)							
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbogrill	Termoobieg Eco

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł. Nie stosować urządzeń czyszczących parą. Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/

żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od

zasilania.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, przed użyciem funkcji Pyro usuń największe zabrudzenia wilgotną gąbką oraz standardowym środkiem do czyszczenia piekarników.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw.

Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

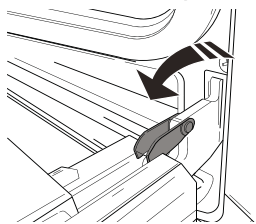
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

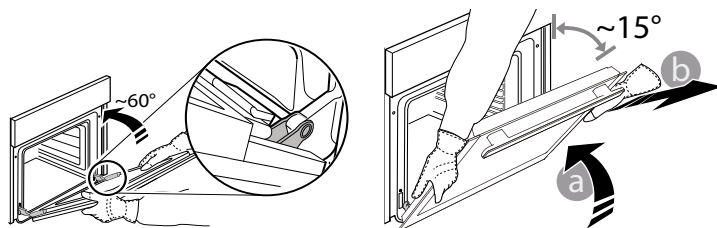


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).

Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

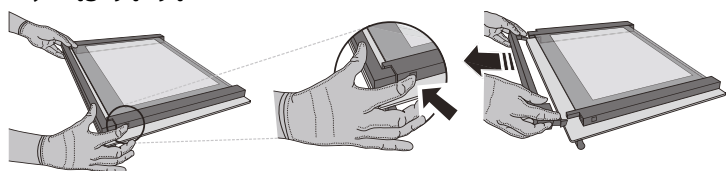
Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

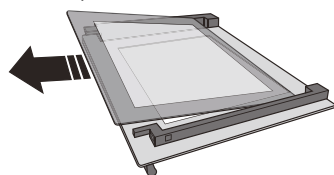
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

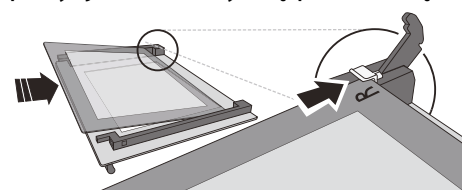
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



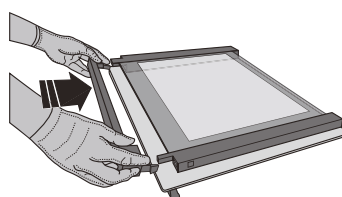
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Ponownie zamontować środkowy panel (oznaczony literą "R") przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



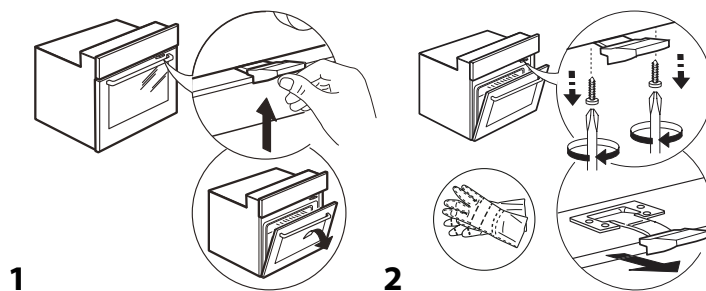
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

BLOKADA DRZWICZEK*

Gdy blokada drzwi jest zainstalowana, drzwi należy zamykać ręcznie. Aby otworzyć drzwiczki z blokadą (patrz Rys. 1).

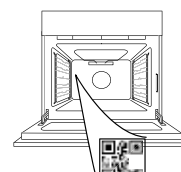
Zabezpieczenie drzwi można zdjąć. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami przedstawionymi na rysunku (patrz Rys. 2).



* Dostępne tylko w wybranych modelach

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu/docs
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

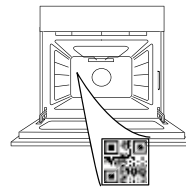


®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.


VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

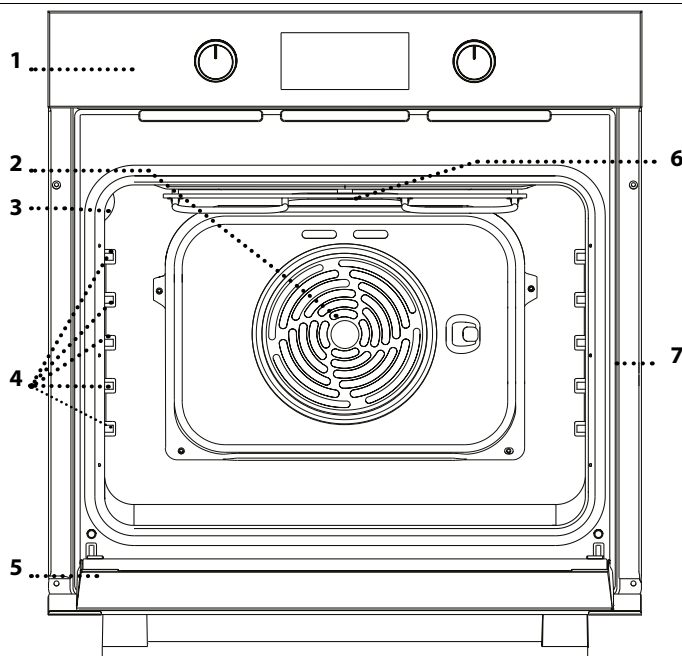
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.register10.eu

SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII



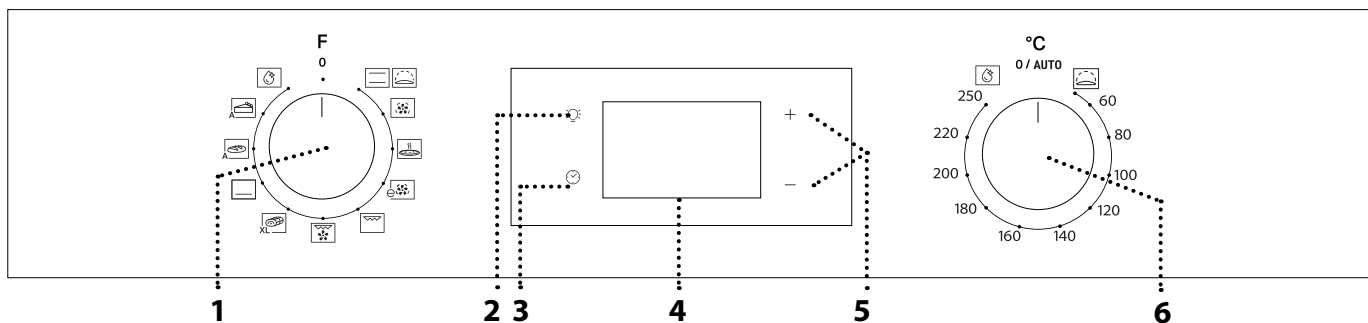
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. LUMINĂ

Cu cuptorul pornit, apăsați  pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

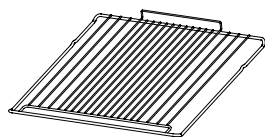
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Tipul de selector poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

ACCESORIU PENTRU PRĂJIRE



Accesoriul pentru prăjire constă din două coșuri tip grătar, concepute pentru prăjirea în cuptor.

Acestea permit optimizarea procesului de preparare, datorită flexibilității lor mari și posibilității de întoarcere rapidă a alimentelor.

De asemenea, este furnizat și un mâner dedicat, care permite manevrarea și întoarcerea cu ușurință a coșurilor tip grătar.

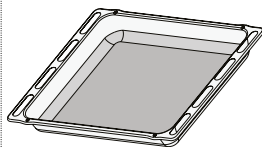
Accesoriul poate fi curățat în mașina de spălat vase.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

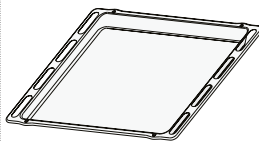
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



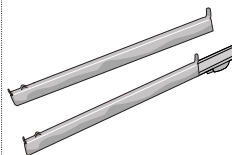
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

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.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

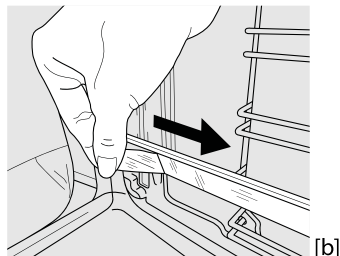
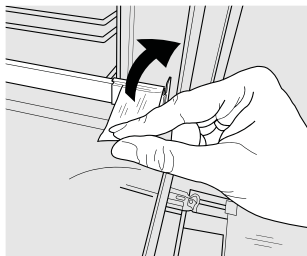
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.

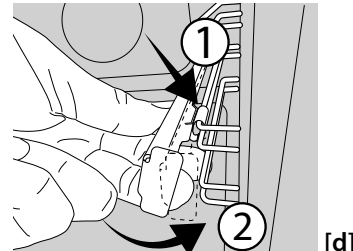
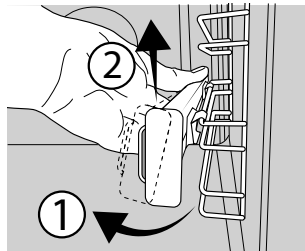


DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

rageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

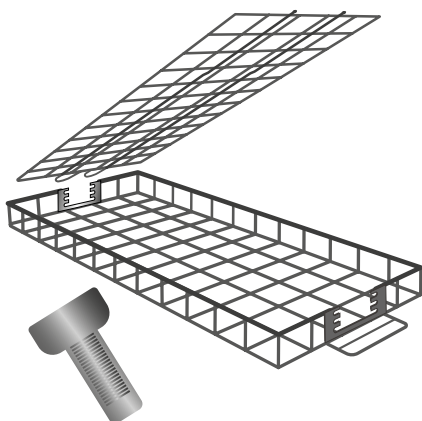
Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.
2. Pentru a repositiona ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU PRĂJIRE



Accesorii pentru prăjire este compatibil cu funcțiile Grill și Turbogrill; de asemenea, cu acesta puteți prepara optim o varietate mare de alimente. Pentru rezultate optime, consultați tabelul cu informații privind prepararea. Așezați alimentele într-un singur strat în fiecare coș tip grătar.

Așezați capacul pe partea din spate a coșului, la înălțimea corespunzătoare (în funcție de grosimea alimentelor), iar apoi reglați-l în partea din față.

Pentru a menține stabilitatea alimentelor în timp ce întoarceți coșurile tip grătar, rețineți că alimentele s-ar putea micșora în timpul preparării.

Introduceți cadrul special în cuptor (pe nivelul 4), iar apoi așezați coșurile tip grătar pe cadru. Pentru a evita generarea de fum și pentru a colecta picăturile de grăsime care se scurg, luați o tavă de copt, turnați 200 ml de apă în aceasta, iar apoi introduceți-o în cuptor (pe nivelul 1). La jumătatea duratei de preparare, întoarceți coșurile tip grătar folosind mânerul furnizat. Verificați alimentele cu puțin timp înainte de încheierea procesului de preparare. Dacă este necesar, puteți întoarce din nou alimentele, de câte ori este necesar, până când se obține gradul de coacere și rumenire dorit.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe până când pictograma și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească.

Utilizați + sau - pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Când pictograma clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră.

Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCTIONS (FUNCȚII)



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



RISING (DOSPIRE)

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Rotiți butonul termostatului la pictograma aferentă pentru activarea acestei funcții.



FORCED AIR (AER FORȚAT)

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.



ECO FORCED AIR* (ECO AER FORȚAT *)

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului.

Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .



GRILL

Pentru prepararea la grill a bucată de carne, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, Rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



MAXI COOKING

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afășajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.



BOTTOM HEATING (REZISTENȚA INFERIOARĂ)

Utilă pentru rumenirea părții inferioare a preparatelor. Funcția este recomandată și pentru preparare lentă, pentru finalizarea preparării alimentelor cu o consistență foarte lichidă sau a sosurilor și sucurilor proprii concentrate.



BREAD AUTO (FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE)

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru a activa funcția, puneți alimentele în cuptor, rotiți butonul termostatului în poziția 0 și butonul funcției pe pictograma . Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea nivelului de gătit 2 sau 3.



PASTRY AUTO (FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE)

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Pentru a activa funcția, puneți alimentele în cuptor, rotiți butonul termostatului în poziția 0 și butonul funcției pe pictograma . Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea nivelului de gătit 2 sau 3.



SMARTCLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma . Se recomandă utilizarea funcției timp de 35'. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014



Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind butonul de selectare sau puteți regla temperatura rotind butonul termostatului. Funcția nu va porni dacă butonul termostatului va fi în poziția 0/AUTO. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

SMART CLEAN

Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100 - 120 ml de apă potabilă în partea

inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma . Funcția sa va activa automat: afișajul indică timpul rămas până la final; alternativ cu „HYD”.



Rețineți: Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare. Vă rugăm să rețineți următoarele: Este posibilă numai programarea orei de finalizare a acestei funcții. Durata este setată automat la 35 de minute.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și aprinderea intermitentă a pictogramei pe afișaj.

Când temperatura setată este atinsă, pictograma rămâne fixă și va fi emis un nou semnal sonor pentru a indica faptul că alimentele pot fi introduse în interiorul aparatului și că procesul de preparare poate începe.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului final al procesului de preparare.

După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe butonul de selectare se află în dreptul simbolului 0.

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATĂ

Apăsați în mod repetat pe până când pictograma și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



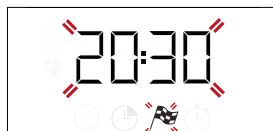
Utilizați + sau - pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați - pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe până când pictograma și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe pentru a confirma.

Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până când pornește automat la ora calculată în funcție de ora de finalizare selectată a preparării.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind butonul de selectare 0 / AUTO.

Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.



Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție diferită sau 0 pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Apăsați în mod repetat pe până când pictograma „00:00” și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pe pentru a confirma.

Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească, apoi utilizați - pentru a reseta ora la „00:00”.

. 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.

. NOTE PRIVIND EFICIENȚA ENERGETICĂ

- Profitați de căldura reziduală: opriți cuptorul cu 5/10 minute înainte de încheierea procesului de preparare, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Mențineți ușa închisă: dacă este posibil, evitați să deschideți ușa cuptorului în timpul procesului de preparare, în caz contrar, căldura se va disipa.
- Gătiți porții mai mari: utilizați cuptorul în principal

pentru feluri de mâncare mai consistente (de exemplu, o cantitate de carne de peste 1 kg) sau porții mai mari, pentru a profita la maximum de energia utilizată.

- Curățați cu regularitate garnitura ușii: o garnitură curată previne pierderea de căldură și asigură o preparare eficientă.
- Preîncălziți numai atunci când este necesar: preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în rețetă sau în tabelul cu informații privind prepararea.
- Alegeți tăvi de copt de culoare închisă: tăvile de copt de culoare închisă absorb mai bine căldura și cresc eficiența procesului de preparare.
- Planificați-vă procesul de gătit: preparați succesiv mai multe feluri de mâncare, pentru a utiliza căldura reziduală și pentru a evita preîncălzirea suplimentară.
- Selectați programul de economisire a energiei: pentru un consum redus de energie, utilizați programul dedicat ECO. Pentru informații suplimentare, consultați tabelul de gătit.
- Îndepărtați accesoriile neutilizate: scoateți tăvile sau suporturile de care nu aveți nevoie, pentru a îmbunătăți, astfel, eficiența circulației căldurii și pentru a reduce capacitatea termică a produsului.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU ACCESORIUL PENTRU PRĂJIRE

CLASA DE ALIMENTE	REȚETĂ	CANTITATE pentru un singur grătar	FUNCȚIE	TEMPERATURĂ (°C)	TIMP DE PREÎNCĂLZIRE (MIN)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII	
Burger cu carne de vită	Hamburger	125 - 750 g d = 8-9 cm		250	0	25 - 30*		
Cârnați, crenvurști și frigărui	Cârnați din carne de porc***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*		
	Cârnați din carne de pui***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*		
	Crenvurști din carne de carne de pui și porc	150 - 500 g		250	0	15 - 20*		
	Frigărui cu carne de pui și porc	200 - 800 g		250	0	25 - 30*		
Porc	Bacon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*		
	Coaste	200 - 500 g		250	0	30 - 40*		
	Spată	200 - 600 g		250	0	25 - 30*		
	Cotlet	200 - 500 g		250	0	30 - 35*		
Carne de pasăre	Felii de piept de pui și curcan	150 - 300 g		250	0	30 - 35*		
	Pulpă de pui	200 - 500 g		250	0	30 - 35*		
Pește	File de somon	200 - 400 g		250	0	20 - 25*		
	Biban întreg	300 - 400 g		250	0	20 - 25*		
	Plătică întreagă	300 - 400 g		250	0	20 - 25*		
Legume	Ardei	100 - 300 g		250	0	20 - 25*		
	Vânăță	100 - 200 g 1-2 cm		250	0	20 - 25*		
	Dovlecei	50 - 200 g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*		
	Ceapă	50 - 150 g 2-3 cm		250	0	20 - 25*		
Pâine	Pâine prăjită	80 - 200 g 2-3 cm		250	0	10 - 15*		
	Pâine prăjită	30 - 100 g		250	0	10 - 15*		

*La jumătatea duratei de preparare, întoarceți coșurile tip grătar folosind mânerul furnizat.

**Pentru rezultate optime, introduceți șunca după ce ați preîncălzit cuptorul timp de 3 minute.

***Pentru rezultate optime, perforați cârnații înainte de a introduce accesoriul în cuptor.

Ungeți cu ulei atât grătarul, cât și alimentele, pentru a evita lipirea preparatelor, mai ales a legumelor și cărnii de pasăre. Atunci când utilizați ambele suporturi, alegeți categorii de alimente pentru care se aplică aceeași funcție de gătit (Grill sau Grill Turbo).

FUNCȚII	 Grill	 Turbo Grill
ACCESORII	 Accesoriu pentru prăjire	 Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Leavened cakes (Torturi dospite)		Da	170	30 - 50	3 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	40 - 60	4 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	3 
		Da	160	25 - 35	3 
		Da	150	35 - 45	4  2 
Choux buns (Choux à la crème)		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Da	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Bezele		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4  2 
		Da	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230-250	10 - 25	4  2 
Prăjituri sărate (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Da	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3 
		Da	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Da	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2 
Miel/vițel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3 
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	3 
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2 
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	3 
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		—	230 - 250	15 - 30 *	4  3 

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		—	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55	2
Legume gratinate		—	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	3

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

ACCESORII					
	Grătar metalic	Vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt cu 200 ml de apă

FUNCTIONS (FUNCȚII)							
	Convențional	Aer forțat	Pizza	Maxi Cooking	Grill	Turbo Grill	Aer forțat Eco

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de

a efectua orice fel de operație de întreținere.

Pentru rezultate optime de curățare, îndepărtați cele mai dificile murdării cu un burete umed și un detergent standard pentru cuptoare înainte de a utiliza funcția Pyro.

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.

• Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă

• Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

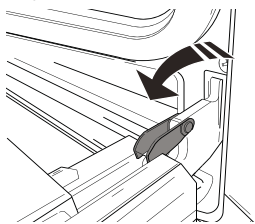
ACCESORII

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le

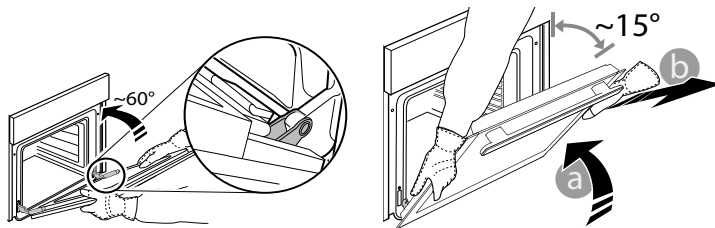
cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b). Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamălelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

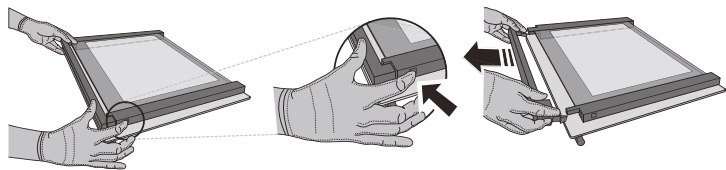
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C.

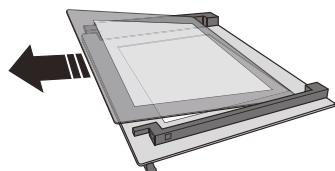
Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

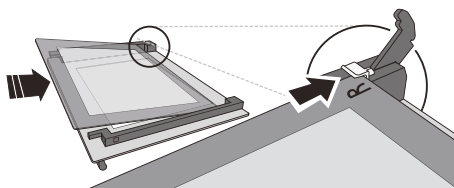
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



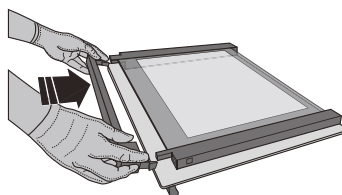
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție. Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.



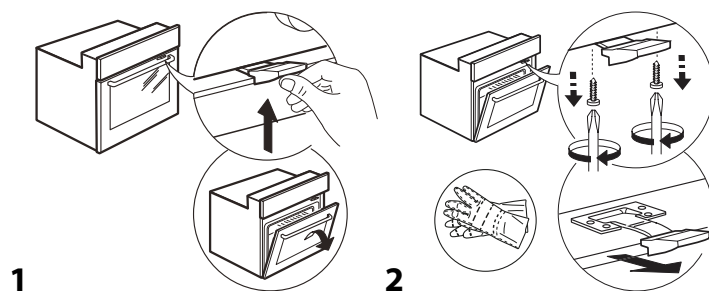
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Pe afișaj apare mesajul „Hot”, iar funcția selectată nu pornește.	Temperatură prea ridicată.	Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a activa funcția. Selectați o funcție diferită.
Pe afișaj apare un text neclar, pare să fie o defecțiune.	Alt set de limbi.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți.

DISPOZITIVUL DE ÎNCUIERE A UȘII*

Atunci când mențineți încuietoarea ușii instalată, ușa trebuie să fie închisă manual. Pentru a deschide ușa cu dispozitivul de încuiere a ușii (consultați Fig. 1).

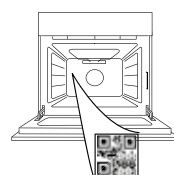
Dispozitivul pentru siguranța ușii poate fi îndepărtat prin parcurgerea secvenței următoare de imagini (consultați fig. 2).



* Disponibile numai la anumite modele

Politicele, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu/docs
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (Consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licență.