

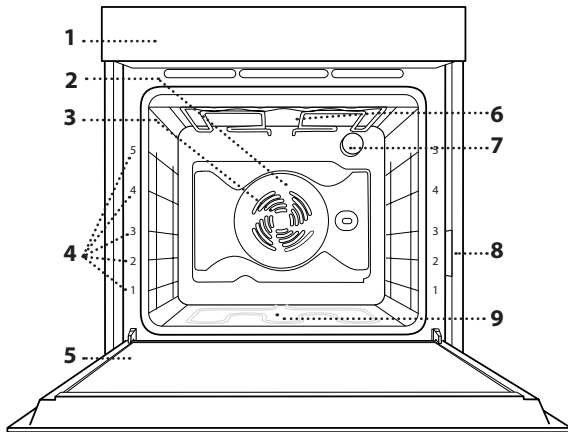


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



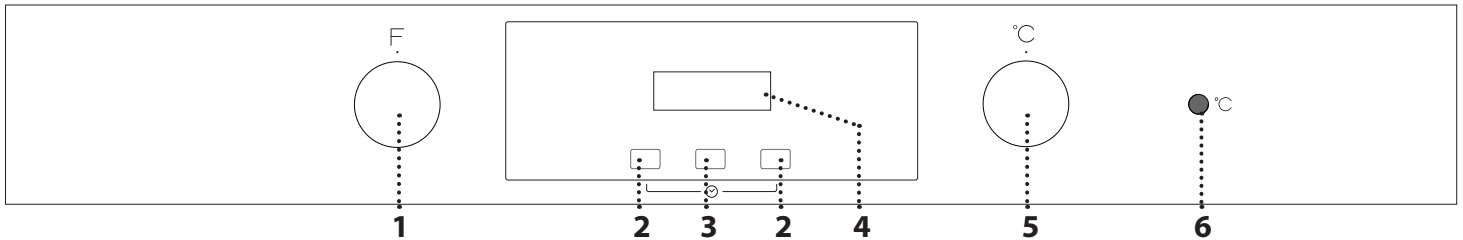
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. - / + BUTTONS

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

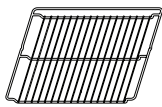
6. LED THERMOSTAT / PREHEATING

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

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

ACCESSORIES

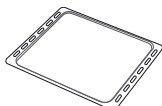
The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.



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

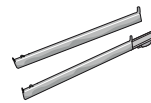


DRIP TRAY. Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.



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

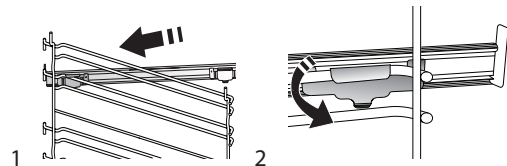
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



SLIDING RUNNERS.*

To facilitate inserting or removing accessories.

To fit the sliding runners, remove the shelf guides and take the protective plastic off of them. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go (1). Lower other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide (2). Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level. The sliding runners can be fitted on any level. Reposition the shelf guides and rest the accessories on them.



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: 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.

* Available only on certain models

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time of the day when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons + and - at the same time: Set the time of day using the + and - buttons.

Press the *time button* to confirm.

Having selected the desired time value, it is possible to change the alarm tone: the display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button —, then press the *time button* to confirm.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

FUNCTIONS & DAILY USE

. SELECT A FUNCTION

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



OFF

For switching off the oven.



LIGHT

To switch the oven light on.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

Leavened cakes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Biscuits/tartlets	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Frozen Pizza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lamb / veal / beef / pork 1 kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Chicken / rabbit / duck 1 kg	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



SMART CLEAN (Only in some models)

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. This function should be activated only when the oven is cold and after having poured 200 ml of water into the bottom of the oven. Set the timer for 30 minutes and the temperature at 90°C. Once the cycle is finished, wait about 15 minutes before opening the door.



CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base.

Filled cake	✓	✓	✓
Salty cakes	✓	✓	✓
Stuffed vegetables	✓	✓	✓

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. 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.



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.

Toasted bread	5'	200	2 - 5
Fish fillets / slices	5'	200	20 - 30 *
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers	5'	200	30 - 40 *

* Turn food halfway through cooking



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.

Roast chicken 1-1,3 kg	—	200	55 - 70 *	—
Roast beef rare 1 kg	—	200	35 - 45 **	—
Roast potatoes	—	200	45 - 55 **	—
Vegetable gratin	—	200	20 - 30	—

* Turn food halfway through cooking

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



DEFROST

For defrosting food more quickly. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.



BOTTOM HEATING

Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews.

FORCED AIR

For cooking a variety of food requiring the same temperature on two shelves at the same time (e.g. fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

Icon	✓	Temp °C	Time	Shelf 4	Shelf 1
Leavened cakes	✓	150 - 170	30 - 90	4	1
Filled cake	✓	150 - 190	35 - 90	4	1
Biscuits / tartlets	✓	150 - 175	20 - 45	4	1
Bread / Pizza / Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	4	1
Frozen Pizza	✓	250	10 - 20	4	1
Salty cakes	✓	175 - 190	45 - 60	4	1
Lasagne & meat	✓	200	50 - 100 *	4	1
Meat & potatoes	✓	200	45 - 100 *	4	1
Fish & vegetables	✓	175	30 - 50 *	4	1

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

PIZZA

Function for baking homemade pizzas. Use the 3rd shelf. Preheat the oven by turning the thermostat knob to the relative icon and insert the food when the set temperature is reached.

Icon	✓	Temp °C	Time	Shelf 3
Pizza	✓	250	10 - 30	3

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The table lists recipes **Icon**, if preheating is needed **✓**, temperature **Temp °C**, cooking time **Time**, accessories and level **Shelf** suggested for cooking. 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.

Accessories showed:

- Wire Shelf
- Cake tin on wire shelf
- Drip tray / baking tray
- Cake tin on wire shelf or drip tray / baking tray
- Tray with water

. ACTIVATE A FUNCTION

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

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

Once the function has been activated, the LED thermostat lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

By pressing the *time button* it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

Please note: After few seconds without any interaction, a buzzer sounds and all settings will be confirmed.

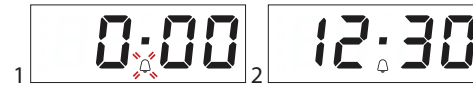
SETTING THE MINUTE MINDER

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

To activate the timer, long press the *time button*: the symbol flashes on the display (1).

Use the **+** and **-** buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds. The display shows the time of the day and the remains lit, confirming the timer has been set (2).

At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm.



Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the *time button* 2 seconds again.

SETTING THE DURATION

After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

Long press the *time button*: the symbol flashes (3).

Press the *time button* again: DUR and AUTO will flash on the display (4). Set the duration using the **+** and **-** buttons.

After a few seconds, the display will show the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting (5).



Please note: To see how much time is left and change the remaining cooking time repeat the steps above.

When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped (6).



Long press the *time button* to deactivate the alarm. Return the *selection knob* and *thermostat knob* to **0** and **●** to switch off the oven.

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.

EXTERIOR SURFACES

Clean 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.

Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

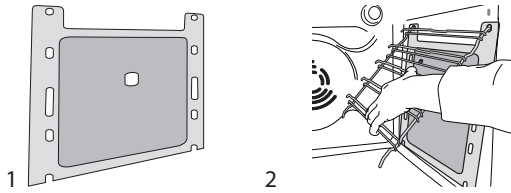
The oven door can be removed to facilitate cleaning.

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.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS (ONLY IN SOME MODELS)

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



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

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

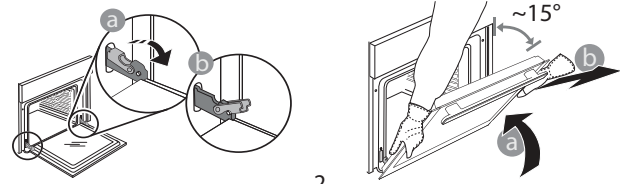
REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply.

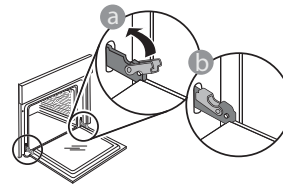
Please note: Only use 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

To remove the door, open it fully and lift the catches, pushing them forwards until they are in the unlock position (1). 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 (2). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



1 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. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position (3): Make sure that you lower them down completely. Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



3 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.

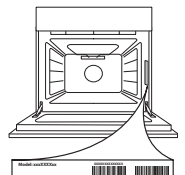
TROUBLESHOOTING

What to do if...	Possible reasons	Solutions
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.



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

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





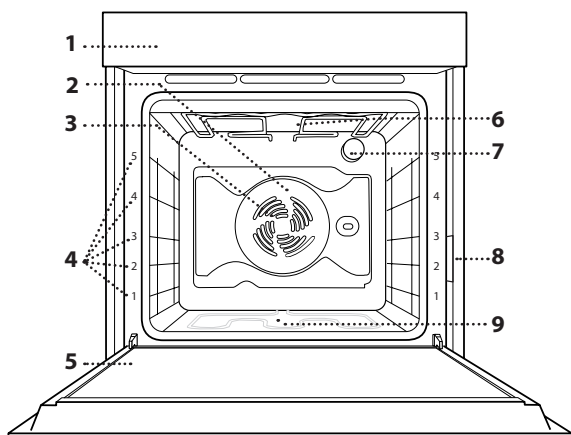
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на www.whirlpool.eu/register



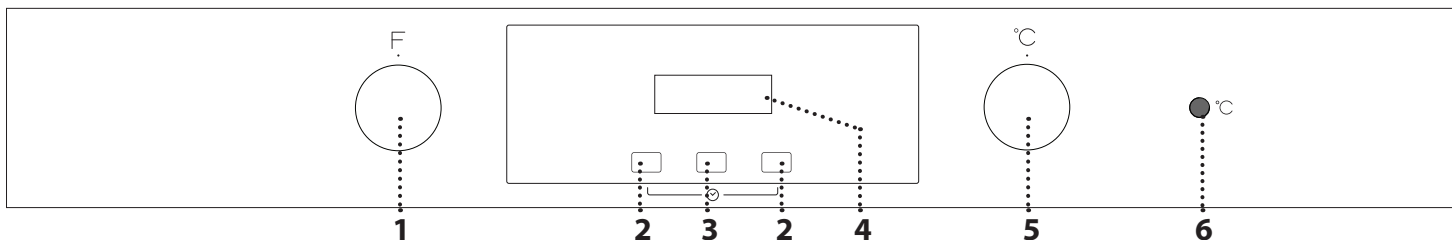
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Вентилатор
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/Грил
7. Лампа
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент (не е видим)

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. БУТОНИ - / +

За увеличаване или намаляване на стойността, показана на дисплея.

3. БУТОН "ВРЕМЕ"

За избиране на различните настройки: продължителност, време на спиране на готвенето, таймер.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете желаната температура и да активирате избраната функция.

6. ТЕРМОСТАТ СЪС СВЕТОДИОД / ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Включва се по време на загравяне. Изключва се при достигане на желаната температура.

Моля, имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутона в средата и той ще изскочи.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности, които не са приложени, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.



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

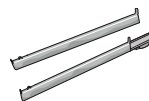


ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ. Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.



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

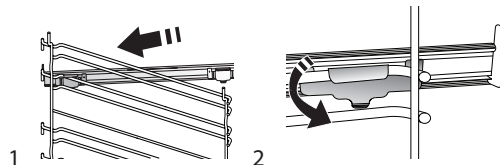
Вкарайте решетъчния рафт в носачите, като внимавате повдигнатият страничен ръб да сочи нагоре, и го плъзнете навътре. Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.



ПЛЪЗГАЧИ.*

За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

За да поставите плъзгачите, премахнете водачите и отстранете защитния найлон от тях. Закрепете горната скоба на плъзгача към носача и я вкарайте докрай навътре (1). Наместете другата скоба на правилното място. За да закрепите носача, натиснете здраво долната част на скобата към него (2). Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво. Плъзгачите могат да се монтират на всяко от нивата. Променете мястото на водачите и поставете принадлежностите върху тях.



ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

За да свалите носачите, ги повдигнете и тогава внимателно ги издърпайте от долните им гнезда: можете да извадите носачите. За да поставите носачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте носача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

* Налично само при определени модели

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРЪВ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: На дисплея премигват "AUTO" и "0.00".



За да настроите часа, натиснете едновременно бутоните + и -: Настройте точния час с помощта на бутоните + и -. Натиснете бутона "Време", за да потвърдите. След като сте задали часа, е възможно да промените звуковия сигнал на алармата: на дисплея се показва „ton 1“.



За да изберете желаните звуков сигнал, натиснете бутона —, след което натиснете бутона "Време", за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: За да промените точния час след например продължително спиране на електрозахранването, повторете описаните по-горе стъпки.

ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете бутона за избиране до символа на желаната функция.



ИЗКЛЮЧЕНО

За изключване на фурната.



ОСВЕТЛЕНИЕ

За включване на светлината на фурната.



КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

Икона	Икона	Икона	Икона	Икона
Кейкове с мая	✓	150 - 175	35 - 90	3
Бисквити/тарталети	✓	160 - 175	20 - 45	3
Замразена пица	✓	250	10 - 15	3
Лазаня / паста на фурна / канелони / плодови пити	✓	200	45 - 65	3
Агнешко/Телешко/Говеждо/Свинско 1 kg	✓	200	80 - 110	3
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg	✓	200	50 - 100	3
Печена риба / Риба в хартия за печене 0,5 kg (филета, цяла)	✓	175 - 200	40 - 60	3



SMART CLEAN (само при някои модели)

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Тази функция се активира само когато фурната е студена и след като сте налили 200 ml вода на дъното ѝ. Задайте таймера за 30 минути и температурата на 90°C. Ако цикълът е приключил, изчакайте около 15 минути, преди да отворите вратичката.



ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За печене на месо или кейкове с течна плънка на един рафт. С тази функция се постигат равномерно опечени отгоре и отдолу, златисти, хрупкави повърхности.

Икона	Икона	Икона	Икона	Икона
Кейк с плънка	✓	150 - 190	30 - 85	3
Солени кейкове	✓	175 - 200	35 - 55	3
Пълнени зеленчуци	✓	175 - 200	50 - 60	2

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: Това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: За препоръчване е да проветрите помещението след използване на уреда за първи път.



ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделените сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 500 ml питейна вода.

Икона	Икона	Икона	Икона	Икона
Препечен хляб	5'	200	2 - 5	5
Рибни филета / парчета	5'	200	20 - 30 *	4 3
Наденици / Кебап / Ребра / Хамбургери	5'	200	30 - 40 *	5 4

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене



ТУРБО ГРИЛ

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

Икона	Икона	Икона	Икона	Икона
Печено пиле 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg	-	200	35 - 45 **	3
Картофи на фурна	—	200	45 - 55 **	3
Зеленчуков огретен	—	200	20 - 30	3

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

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



DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)

За по-бързо размразяване на храна. Поставете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването отвън.



ДОЛНО НАГРЯВАНЕ

Използвайте тази функция след готвенето за запичане на долната част на ястието. Тази функция може също така да се използва за бавно готвене на храни като зеленчуци и задушени ястия с месо.

ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За готвене на различни храни, за които се изисква еднаква температура на готвене, на два рафта по едно и също време (напр.: риба, зеленчуци, кейкове). Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

Икона	✓	Температура (°C)	Време	Рафт 1	Рафт 2
Кейкове с мая	✓	150 - 170	30 - 90	4	1
Кейк с плънка	✓	150 - 190	35 - 90	4	1
Бисквити / тарталети	✓	150 - 175	20 - 45	4	1
Хляб/пица/фокача	✓	190 - 250	20 - 50	4	1
Замразена пица	✓	250	10 - 20	4	1
Солени кейкове	✓	175 - 190	45 - 60	4	1
Лазаня и месо	✓	200	50 - 100 *	4	1
Месо и картофи	✓	200	45 - 100 *	4	1
Риба и зеленчуци	✓	175	30 - 50 *	4	1

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

ПИЦА

Функция за печене на домашно приготвени пици. Използвайте 3-тия рафт. Нагрейте фурната предварително чрез завъртане на копчето на термостата до съответния символ и когато бъде достигната настроената температура, сложете храната във фурната.

Икона	✓	Температура (°C)	Време	Рафт
Pizza (Пица)	✓	250	10 - 30	3

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

Показани принадлежности:

- Решетъчен рафт
- Форма за кейк на решетъчния рафт
- Тава за отцеждане / тава за печене
- Форма за кейк на решетъчния рафт или тава за отцеждане / тава за печене
- Тавичка с вода

. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да стартирате избраната функция, завъртете *бутона на термостата* за задаване на необходимата температура. За да спрете функцията по всяко време, изключете фурната, завъртете *ключа за избиране* и *ключа на термостата* на 0 и ●. След активиране на функцията светодиодът на термостата светва и се изключва, когато фурната достигне избраната температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.


. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОННИЯ ПРОГРАМАТОР




С натискане на *бутона "Време"* е възможно да изберете различен режим, който да се запамети, или да програмирате продължителността на готвене.

Моля, имайте предвид: След изминаване на няколко секунди без извършване на действие прозвучава звуков сигнал и всички настройки ще бъдат потвърдени.

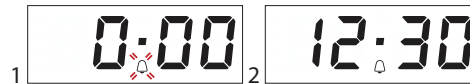
НАСТРОЙВАНЕ НА БРОЯЧА НА МИНУТИ

Тази опция не прекъсва и не активира готвенето, но Ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

За да активирате таймера, натиснете и задръжте *бутона "Време"*: символът  мига на дисплея (1).

С помощта на бутоните  и  задайте желаната продължителност: Отброяването започва след няколко секунди. Дисплеят показва точния час и символът  остава да свети, с което се потвърждава, че таймерът е настроен (2).

Накрая натиснете и задръжте *бутона "Време"*, за да деактивирате алармата.



Моля, имайте предвид: За да видите отброяването и да го промените, ако е необходимо, натиснете отново *бутона "Време"* за 2 секунди.

НАСТРОЙВАНЕ НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА

След като сте избрали и активирали функцията, можете да настроите тя да спре автоматично, като зададете продължителност на готвенето.

Натиснете и задръжте *бутона "Време"*: символът  премигва (3).

Натиснете отново *бутона "Време"*: DUR и AUTO ще премигват на дисплея (4).

Задайте продължителността с помощта на бутоните  и .



След няколко секунди на дисплея се показва точният час и AUTO остава светнало, с което се потвърждава настройката (5).



Моля, имайте предвид: За да видите оставащото време и за да го промените, повторете описаните по-горе стъпки.

Когато зададената продължителност на готвене изтече, прозвучава звуков сигнал и готвенето спира (6).



Натиснете и задръжте *бутона "Време"*, за да деактивирате алармата. Върнете *бутона за избиране* и *бутона на термостата* в положения  и , за да изключите фурната.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миялен препарат с неутрално pH. Накрая избършете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

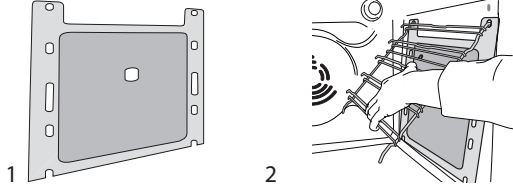
Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат. Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

ПОЧИСТВАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПАНЕЛИ (САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

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



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

Моля, имайте предвид: Използването на корозивни или абразивни препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, може да повреди каталитичната повърхност и да влоши самопочистващите свойства. Моля, свържете се с нашия отдел за следпродажбено обслужване при необходимост от замяна на панелите.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Какво да направите, ако...	Възможни причини	Решения
Фурната не работи.	Спиране на електрозахранването. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

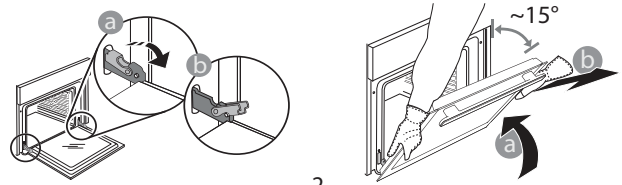
СМЯНА НА ЛАМПТАТА

Изключете фурната от захранването, развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

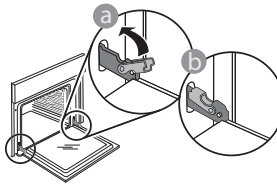
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в уреда, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. Не пипайте балона на халогенна лампа, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение (1). Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затваряте, докато същевременно я изтеглите нагоре, за да излезе от гнездата (2). Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



За да поставите вратичката, първо я приблизете към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите до тяхното първоначално положение (3): Убедете се, че спускате фиксаторите до долу. Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.

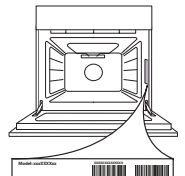


Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.



Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu
- Използвате QR кода
- Като алтернатива можете да се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.





ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA

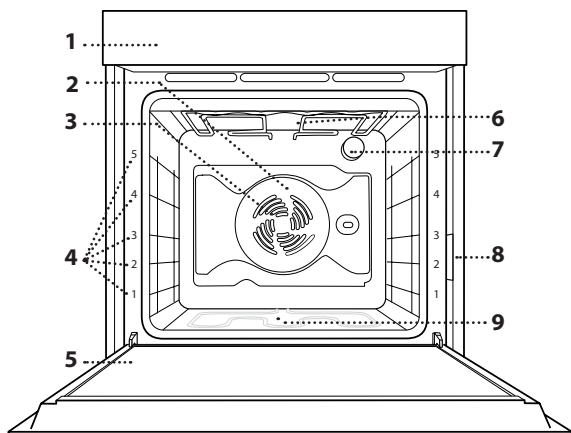
WHIRLPOOL

Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register



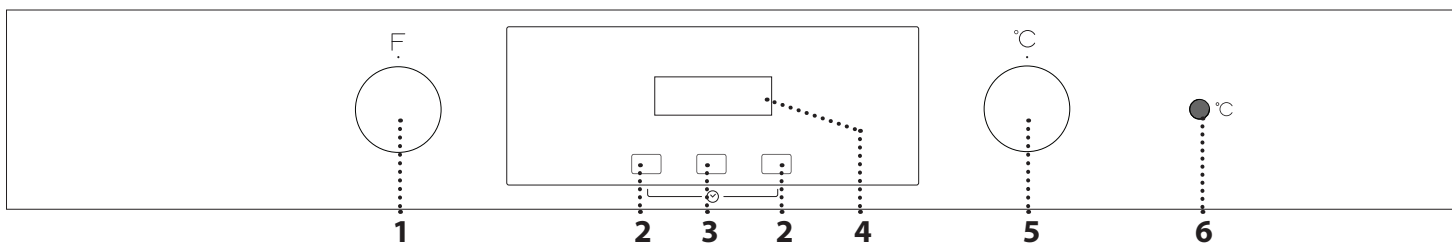
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Kružni grijač (ne vidi se)
3. Ventilator
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/grill
7. Žarulja
8. Identifikacijska pločica (ne skidati)
9. Donji grijač (ne vidi se)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. - / + TIPKE

Za smanjenje ili povećanje vrijednosti prikazane na zaslonu.

3. TIPKA ZA POSTAVLJANJE VREMENA

Za odabir raznih postavki: trajanje, završetak pripreme hrane, mjerač vremena.

4. ZASLON

5. GUMB TERMOSTATA

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

6. LED SVJETLO TERMOSTATA/ZAGRIJAVANJE

Uključuje se tijekom zagrijavanja. Isključuje se kada se dosegne željena temperatura.

Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočili.

DODATNI PRIBOR

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.



REŠETKA. Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

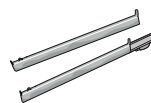


PLITICA ZA PRIKUPLJANJE VIŠKA TEKUĆINE. Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.



LIM ZA PEČENJE. Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

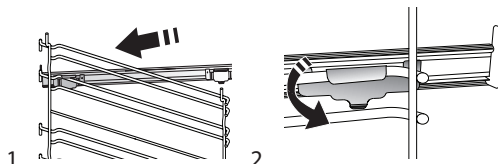
Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore. Ostala dodatna oprema kao što je posuda za prikupljanje sokova i lima za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.



KLIZNE VODILICE.*

Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

Klizne vodilice postavite tako da uklonite vodilice rešetki i s njih skinete zaštitnu plastiku. Pričvrstite gornju kopču vodilice na vodiлицu rešetke i do kraja je klizno pomaknete (1). Donju kopču spustite u položaj. Vodicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodiлицu rešetke (2). Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodiци rešetke na istoj razini. Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo koju razinu. Ponovno postavite vodiлицe rešetke i ostalu dodatnu opremu na njih.



SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodiлицe i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodiлицe rešetki sada se mogu ukloniti. Vodiлицe rešetki postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

* Dostupno samo na određenom modelima

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti točno vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: "AUTO" i "0.00" trepere na zaslonu.



Za postavljanje točnog vremena istovremeno pritisnite tipke **+** i **—**: Postavite točno vrijeme pomoću tipki **+** i **—**. Pritisnite **tipku za postavljanje vremena** za potvrdu. Po odabiru željene vrijednosti, možete promijeniti ton alarma: na zaslonu se prikazuje "ton 1".



Za odabir željenog tona, pritisnite tipku **—**, a zatim pritisnite **tipku za postavljanje vremena** za potvrdu.

Napominjemo: Za naknadno mijenjanje točnog vremena, na primjer nakon dugotrajnog nestanka struje, provedite gore opisani postupak.

FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

• ODABIR FUNKCIJE

Funkciju odaberite tako da okrenete **gumb za odabir** prema simbolu funkcije koju trebate.



ISKLJUČENO

Isključivanje pećnice.



SVJETLO

Za uključivanje žarulje u pećnici.



KONVENKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

Kolači od dizanog tijesta	✓		150 – 175	35 – 90	
Keksi/voćne tortice	✓		160 – 175	20 – 45	
Zamrznuta pizza	✓		250	10 – 15	
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem	✓		200	45 – 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	✓		200	80 – 110	
Pile / zec / patka 1 kg	✓		200	50 – 100	
Pečena riba / riba u ovitku 0,5 kg (fileti, cijela)	✓		175 – 200	40 – 60	



SMART CLEAN (Samo za neke modele)

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Tu funkciju uključujte samo kada je pećnica hladna i nakon što ste ulili 200 ml vode na dno pećnice. Mjerač vremena postavite na 30 minuta i temperaturu na 90 °C. Po završetku ciklusa pričekajte približno 15 minuta prije otvaranja vrata.



KONVEKCIJSKO PEČENJE

Za pečenje mesa ili pečenje kolača s tekućim punjenjem na jednoj razini. Ova funkcija omogućuje jednoliko, rumeno hrskavo pečenje odozgo i odozdo.

Punjeni kolač	✓		150 – 190	30 – 85	
Slani kolači	✓		175 – 200	35 – 55	
Punjeno povrće	✓		175 – 200	50 – 60	

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Otpriblike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.



GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

Prepečeni kruh			200	2 - 5	
Riblji fileti/komadi			200	20 - 30 *	
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice			200	30 - 40 *	

* Okrenite hranu na polovici pečenja



TURBO ROŠTILJ

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

Pečeno pile 1 – 1,3 kg			200	55 - 70 *	
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg			200	35 - 45 **	
Pečeni krumpir			200	45 - 55 **	
Zapečeno povrće			200	20 - 30	

* Okrenite hranu na polovici pečenja

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).



ODMRZAVANJE

Brže odleđivanje namirnica. Stavite jelo na srednju razinu. Jelo ostavite zapakirano kako se ne bi osušilo na rubovima.



GRIJANJE S DNA

Koristite ovu funkciju nakon pripreme, za brzo rumenjenje jela odozdo. Funkciju možete upotrijebiti i za sporo kuhanje hrane poput povrtnih i mesnih gulaša.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremenu pripremu različitih jela za koja je potrebna ista temperatura na dvije razine (npr. ribe, povrća, kolača). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Kolači od dizanog tijesta	✓	150 – 170	30 – 90	
Punjeni kolač	✓	150 – 190	35 – 90	
Keksi / voćne tortice	✓	150 – 175	20 - 45	
Kruh / pizza / pogača	✓	190 – 250	20 – 50	
Zamrznuta pizza	✓	250	10 – 20	
Slani kolači	✓	175 - 190	45 – 60	
Lasagne i meso	✓	200	50 – 100 *	
Meso i krumpiri	✓	200	45 – 100 *	
Riba i povrće	✓	175	30 – 50 *	

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

PIZZA

Funkcija za pečenje pizze napravljene kod kuće. Upotrijebite 3. razinu. Zagrijte pećnicu tako da gumb termostata okrenete na odgovarajuću ikonu i umetnete jelo kada se dosegne postavljena temperatura.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Pizza	✓	250	10 - 30	

KAKO ČITATI TABLICE KUHANJA

U tablici se navode recepti IOI, je li zagrijavanje potrebno ☑, temperatura 🌡️°C, vrijeme pripreme 🕒, dodatni pribor i preporučena razina 🍳 pečenja. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje. Prikazani dodatni pribor:

rešetka

kalup za kolače na rešetki

plitica za sakupljanje viška tekućine / plitica za pečenje

kalup za kolače na rešetki ili plitica za sakupljanje viška tekućine / plitica za pečenje

plitica s vodom

. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete gumb termostata kako biste postavili traženu temperaturu.

Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da isključite pećnicu, okrenete gumb za odabir i gumb termostata na 0 i ●.

Kad se uključi funkcija, pali se LED svjetlo termostata, a zatim se, nakon postizanja željene temperature, ponovno isključuje: tada stavite jelo unutra i započnite pečenje.

Napominjemo: Postavljanje namirnice u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

. UPOTREBA ELEKTRONIČKOG PROGRAMATORA

Pritiskom na tipku za postavljanje vremena, možete odabrati različite načine održavanja ili programiranja vremena pripreme hrane.

Napominjemo: Nakon nekoliko sekundi bez pritiska na neku tipku, oglasit će se zvučni signal i sve će postavke biti potvrđene.

POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta opcija ne prekida i ne započinje pripremu, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Za uključivanje mjerača vremena, pritisnite tipku za postavljanje vremena: simbol 🕒 treperi na zaslonu (1).

Pomoću tipki + i – postavite željeno trajanje: odbrojanje započinje nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se prikazuje vrijeme i 🕒 ostaje uključen, čime se potvrđuje da je mjerač vremena postavljen (2). Na kraju, dugim pritiskom na tipku za postavljanje vremena isključite alarm.



Napominjemo: Kako biste provjerili vrijeme odbrojanja i promijenili ga prema potrebi, ponovno pritisnite tipku za postavljanje vremena na 2 sekunde.

POSTAVLJANJE TRAJANJA

Po odabiru i uključivanju ove funkcije, možete postaviti vrijeme pripreme hrane radi automatskog zaustavljanja.

Dulje pritisnite tipku za postavljanje vremena: simbol 🕒 treperi (3).

Ponovno pritisnite tipku za postavljanje vremena: DUR i AUTO trepere na zaslonu (4).

Postavite trajanje pomoću tipki + i –.

Nakon nekoliko sekundi na zaslonu se prikazuje točno vrijeme, a simbol AUTO ostaje uključen, čime se potvrđuje postavka (5).



Napominjemo: Ako želite vidjeti koliko je vremena preostalo i promijeniti preostalo vrijeme za pripremu hrane, ponovite gore navedene korake.

Po proteku postavljenog vremena pripreme hrane, oglašava se alarm, a priprema hrane prestaje (6).



Dugim pritiskom na tipku za postavljanje vremena isključite alarm. Okrenite gumb za odabir i gumb termostata na 0 i ● za isključivanje pećnice.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom. nemojte koristiti korozivna niti abrazivna sredstva za čišćenje.

Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode, ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

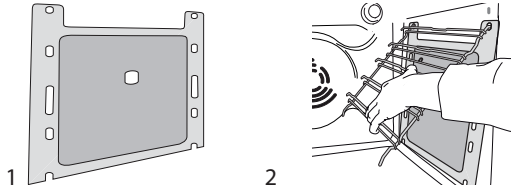
Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

ČIŠĆENJE KATALITIČKIH PLOČA (SAMO NA NEKIM MODELIMA)

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim oblogama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C pomoću funkcije „Konvekcijsko pečenje“. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Zatim pustite da se pećnica ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napominjemo: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja. Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Što učiniti ako...	Mogući razlozi	Rješenja
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

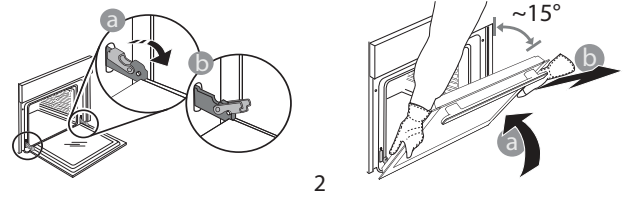
ZAMJENA ŽARULJE

Isključite napajanje pećnice, odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

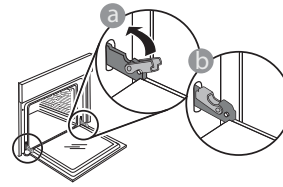
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. Ako upotrebljavate halogene žarulje, žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i podignete zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje (1). Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta (2). Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj (3): Provjerite jeste li ih spustili do kraja. Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

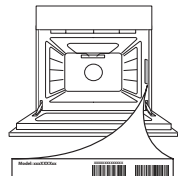


Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.



Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:

- posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.





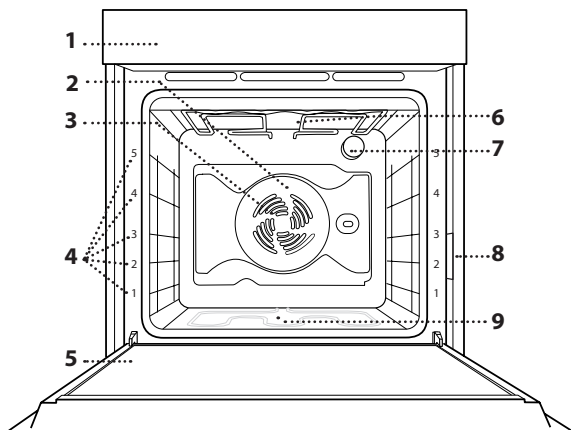
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

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



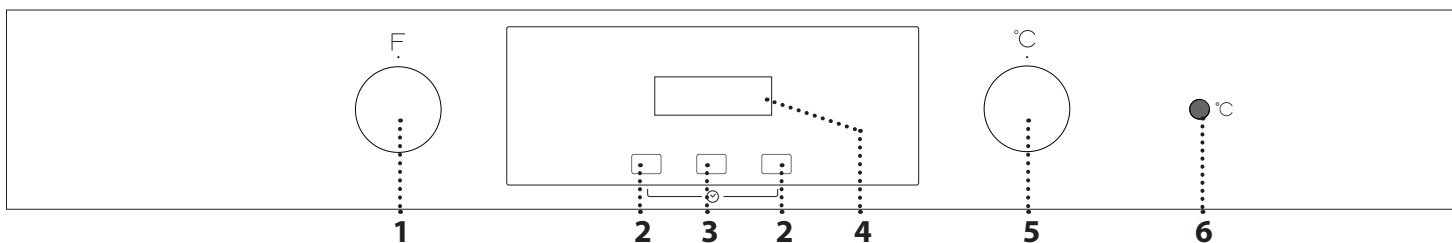
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0.

2. TLAČÍTKA „- / +“

Pro snížení hodnoty zobrazené na displeji.

3. ČASOVÉ TLAČÍTKO

Pro volbu různých nastavení: doby trvání, času ukončení tepelné úpravy, časovače (minutky).

4. DISPLEJ

5. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení požadované teploty a aktivaci vybrané funkce.

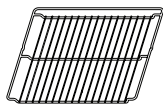
6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

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

Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

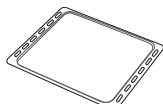
Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit. Další příslušenství, jež není součástí vybavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.



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

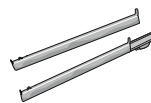


ODKAPÁVACÍ PLECH. Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.



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

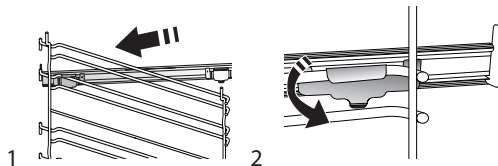
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru. Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.



POSUVNÉ DRÁŽKY *

Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

Pro nasazení posuvných drážek odstraňte vodicí mřížky a sejměte z nich ochranný plastový kryt. Připevňte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz (1). Druhou sponu posuňte dolů na místo. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce (2). Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně. Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně. Přesuňte vodicí mřížky a umístěte na ně příslušenství.



DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: rošt lze nyní 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.

* Dostupné pouze u určitých modelů

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit denní čas: na displeji bude blikat „AUTO“ a „0.00“.



Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte současně tlačítka **+** a **-**: Pomocí tlačítek **+** a **-** nastavte denní čas.

Pro potvrzení stiskněte **časové tlačítko**.

Poté, co jste zvolili požadovaný čas, můžete změnit tón upozornění: na displeji se zobrazí „tón 1“.



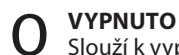
Pro výběr požadovaného tónu stiskněte tlačítko **-** a poté, pro potvrzení, stiskněte **časové tlačítko**.

Upozornění: Pro dodatečnou změnu denního času, například po delších výpadcích proudu, postupujte podle popisu uvedeného výše.

FUNKCE & KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením **ovladače výběru** na symbol požadované funkce.



VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.



SVĚTLO

Slouží k zapnutí osvětlení trouby.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

Kynuté koláče	✓	150–175	35–90	
Čajové pečivo / ovocné koláčky	✓	160 - 175	20–45	
Mražená pizza	✓	250	10 - 15	
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „cannelloni“ / pečené pudinky typu „flan“	✓	200	45–65	
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg	✓	200	80–110	
Kuře/králík/kachna 1 kg	✓	200	50–100	
Pečená ryba v troubě / v papilotě (alobalu) 0,5 kg (filé, celá)	✓	175–200	40–60	



SMART CLEAN (pouze u některých modelů)

Působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Tuto funkci se doporučuje aktivovat pouze v případě, že trouba není zahřátá a dále po nalití 200 ml vody na dno trouby. Nastavte časovač na 30 minut a teplotu na 90 °C. Po ukončení pečícího cyklu vyčkejte přibližně 15 minut předtím, než otevřete dvířka.



KONVEKČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni. Tato funkce poskytuje rovnoměrně propečenou svrchní i spodní stranu.

Koláč s náplní	✓	150–190	30–85	
Slané koláče	✓	175–200	35–55	
Plněná zelenina	✓	175–200	50–60	

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

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

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Po prvním použití trouby doporučujeme vyvětrat místnost.



GRIL

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.

Opečený chléb	5'	200	2–5	
Rybí filé / plátky	5'	200	20–30 *	
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery	5'	200	30–40 *	

* V polovině doby pečení jídlo obraťte



TURBO GRIL

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

Pečené kuře 1–1,3 kg	-	200	55–70 *	
Krvavý rostbíf 1 kg	-	200	35 - 45 **	
Pečené brambory	-	200	45–55 **	
Zapékaná zelenina	-	200	20–30	

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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



ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
























VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Tuto funkci používejte až po upečení, aby se spodní části pokrmu propekla dozlatova. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa.

HORKÝ VZDUCH




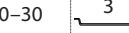
Slouží k současnému pečení různých druhů jídel vyžadujících stejnou teplotu, umístěných na dvou úrovních drážek (např. ryby, zelenina, moučníky). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůně mezi jednotlivými jídlami.

IOI		°C		
Kynuté koláče	✓	150 – 170	30 90	 
Koláč s náplní	✓	150–190	35–90	 
Čajové pečivo / ovocné koláčky	✓	150–175	20–45	 
Chléb/pizza/focaccia	✓	190–250	20–50	 
Mražená pizza	✓	250	10–20	 
Slané koláče	✓	175–190	45–60	 
Lasagne a maso	✓	200	50–100 *	 
Maso a brambory	✓	200	45–100 *	 
Ryba a zelenina	✓	175	30–50 *	 




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

PIZZA


Funkce slouží k pečení domácí pizzy. Používejte třetí úroveň. Předehřejte troubu otočením knoflíku termostatu na příslušnou ikonu a po dosažení nastavené teploty vložte jídlo.

IOI		°C		
Pizza	✓	250	10–30	

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

V tabulce je uveden seznam receptů IOI, informace o nutnosti předehřevu , teplotě °C, době pečení , příslušenství a úrovni  doporučené pro pečení. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (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.

Vyobrazené příslušenství:

 Rošt

 Dortová forma na roštu

 Hluboký plech / plech na pečení

 Forma na pečení na drátěném roštu nebo odkapávacím

plechu / plechu na pečení

 Plech s vodou

. AKTIVACE FUNKCE

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.

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

Po aktivaci funkce se rozsvítí LED kontrolka termostatu a po dosažení zvolené teploty opět zhasne: v tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

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


. POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU


Stiskem časového tlačítka je možné vybrat různé režimy pro zachování nebo naprogramování doby přípravy.

Upozornění: Po několika sekundách bez jakékoli interakce se rozezní bzučák a všechna nastavení se potvrdí.

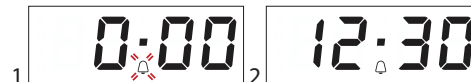
NASTAVENÍ ČASOVAČE (MINUTKY)

Provedení této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnutí trouby.

Pro aktivaci časovače stiskněte dlouze časové tlačítko: na displeji (1) bude blikat symbol .

Použijte tlačítka + a – a nastavte požadovanou dobu trvání: po několika sekundách začne odpočítávání. Na displeji je zobrazen denní čas a zůstává rozsvícený symbol  jako potvrzení, že časovač byl nastaven (2).

Na konci dlouze stiskněte časové tlačítko, kterým se alarm deaktivuje.



Upozornění: Pokud si přejete vidět průběh odpočítávání času a případně ho změnit, opětovně na 2 sekundy stiskněte časové tlačítko.

NASTAVENÍ DOBY OHŘEVU

Poté, co jste vybrali a aktivovali funkci, můžete za účelem jejího automatického ukončení nastavit dobu přípravy.

Dlouze stiskněte časové tlačítko: bude blikat symbol (3) .

Opětovně dlouze stiskněte časové tlačítko: na displeji (4) bude blikat „DUR“ a „AUTO“.

Dobru přípravu nastavíte pomocí tlačítek + a –.

Po několika sekundách se na displeji zobrazí denní čas a zůstane svítit symbol „AUTO“ jako potvrzení o provedeném nastavení (5).



Upozornění: Abyste viděli, kolik času zbývá a mohli změnit údaj týkající se zbývajících doby přípravy, zopakujte kroky uvedené výše.

Jakmile nastavená doba uplyne, rozezní se výstražné zvukové upozornění a proces tepelné úpravy se zastaví (6).



Dlouze stiskněte časové tlačítko, kterým alarm deaktivujete. Pro vypnutí trouby vraťte knoflík výběru a knoflík termostatu do polohy 0 a ●.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

Plochy trouby otírejte vlhkým hadříkem 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, ideálně v době, když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

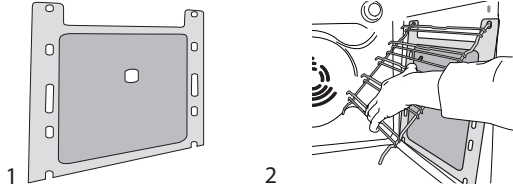
Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH PANELŮ (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

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



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

Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti. Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko prodejných služeb.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Co dělat, když...	Možné důvody	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 přetrvává.

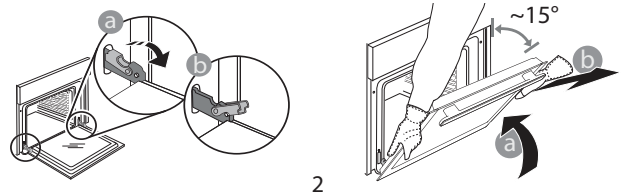
VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

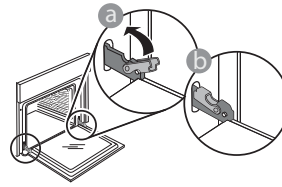
Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W/230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete, nazdvihněte západky, tlačte je směrem dopředu, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete opakovaně zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní ze svého usazení (2). Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy (3): Ujistěte se, že jsou zcela zasunuté dole. Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.

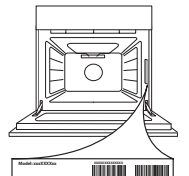


Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedené kroky zopakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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





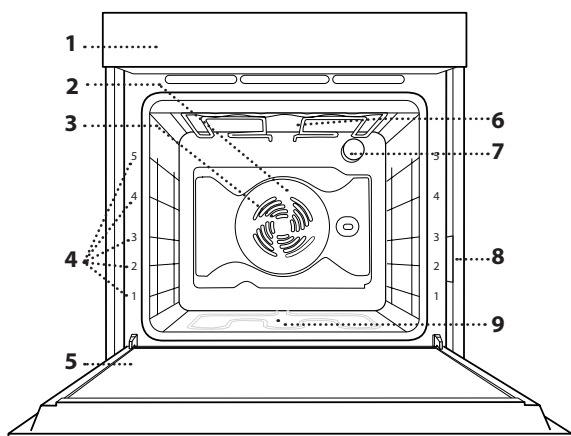
TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT

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



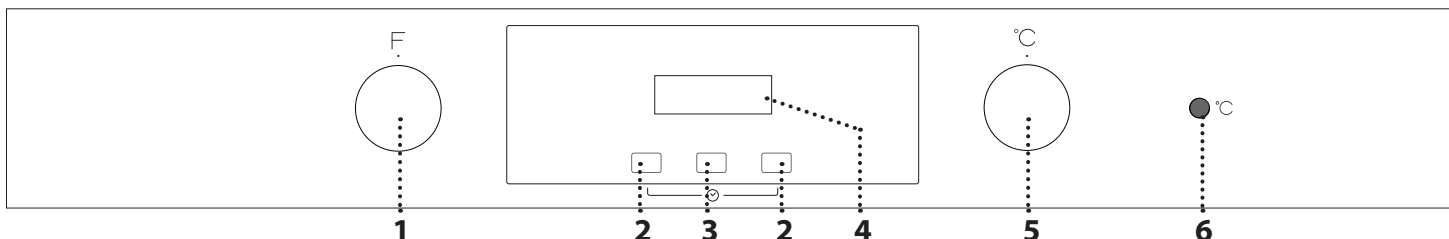
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



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

BETJENINGSPANEL



1. VÆLGEKNAP

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

2. - / + TASTER

Til at reducere eller øge den viste værdi på displayet.

3. KNAPPEN KLOKESLÆT

Til valg af forskellige indstillinger: varighed, tilberedningens sluttid, minutur.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATKNAP

Drej for at vælge en ønsket temperatur og aktivere den valgte funktion.

6. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

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

Bemærk: Knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

TILBEHØR

Antallet og typerne af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.



RIST. Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.

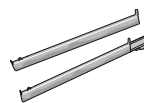


DRYPPEBAKKE. Bruges som en bradepande til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.



BAGEPLADE. Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæskesteg, fisk i fad, etc.

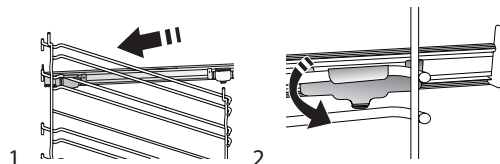
Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad. Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.



GLIDESKINNER.*

Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

Fjern skinnerne og tag deres plastikbeskyttelse af, for at montere glideskinnerne. Fastgør glideskinnens øverste klemme til skinnen, og skub den så langt den kan (1). Sænk den anden klips, og skub den på plads. Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen (2), for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau. Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau. Anbring skinnerne og placér tilbehøret herpå.



AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

For at tage skinnerne ud, skal man løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: nu kan du tage risten ud. For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrømmet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

* Kun disponibel på visse modeller

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: "AUTO" og "0.00" blinker på displayet.



Tryk samtidigt på tasterne + og -, for at indstille klokkeslættet: Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne + og -.

Tryk på *knappen klokkeslæt* for at bekræfte.

Efter indstilling af klokkeslættet er det muligt at ændre alarmens lyd:

Displayet viser "ton 1".



Tryk på *knappen -* for at vælge den ønskede tone, og tryk herefter på *knappen Klokkeslæt*, for at bekræfte.

Bemærk: Følg den ovenstående procedure, for at ændre klokkeslæt, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt.

FUNKTIONER & DAGLIG BRUG

. VÆLG EN FUNKTION

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



OFF

Til at slukke for ovnen.



LYS

Til tænding af ovenlyset.



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

Kager med hævemiddel	✓	150 - 175	35 - 90	
Småkager/portionstærter	✓	160 - 175	20 - 45	
Frossen pizza	✓	250	10 - 15	
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / flans	✓	200	45 - 65	
Lammekød/kalvekød/oksekød/ svinekød 1 kg	✓	200	80 - 110	
Kylling / kanin / and 1 kg	✓	200	50 - 100	
Indbagt fisk / fisk i fad 0,5 kg (fileter, hel)	✓	175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (Kun på visse modeller)

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Denne funktion må kun aktiveres når ovnen er kold, og efter at have hældt 200 ml vand i bunden af ovnen. Indstil timeren på 30 minutter og temperaturen på 90°C. Vent i cirka 15 minutter før lågen åbnes, når cykllusen er færdig.



VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød eller til at bage tærter med fyld på én ribbe. Denne funktion giver en jævn, gylden, sprød top og bund.

Kage med fyld	✓	150 - 190	30 - 85	
Madtærter	✓	175 - 200	35 - 55	
Fyldte grøntsager	✓	175 - 200	50 - 60	

2. VARM OVNEN

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

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

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time. Ovn skal være tom i dette tidsrum. Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

Ristet brød		5'	200	2 - 5
Fiskefiletter/skiver		5'	200	20 - 30 *
Pølser/grillspyd/ spareribs/ hakkebøf		5'	200	30 - 40 *

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået



TURBO GRILL

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

Stegt kylling 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *
Oksesteg - rød 1 kg		-	200	35 - 45 **
Ovnstegte kartofler		-	200	45 - 55 **
Grønsagsgratin		-	200	20 - 30

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

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



OPTØNING

Til hurtigere optøning af mad. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.



UNDERVARME

Brug denne funktion efter tilberedningen til at brune rettens bund. Funktionen kan også anvendes til langsom tilberedning af f.eks. grøntsager og gryderetter.

VARMLUFT

Til samtidig tilberedning på to ribber af (forskellige) retter, der skal tilberedes ved samme temperatur (f.eks.: fisk, grønsager, kager). Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

Ikone	✓	°C	Min - Max	4	1
Kager med hævemiddel	✓	150 - 170	30 - 90		
Kage med fyld	✓	150 - 190	35 - 90		
Småkager / Tarteletter	✓	150 - 175	20 - 45		
Brød/pizza/focacciaboller	✓	190 - 250	20 - 50		
Frossen pizza	✓	250	10 - 20		
Madtærter	✓	175 - 190	45 - 60		
Lasagne & kød	✓	200	50 - 100 *		
Kød og kartofler	✓	200	45 - 100 *		
Fisk og grønsager	✓	175	30 - 50 *		

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

PIZZA

Funktion til tilberedning af hjemmelavede pizzaer. Brug 3. ribbe. Forvarm ovnen, ved at dreje termostatknapen over på det tilsvarende ikon, og sæt retten i, når den indstillede temperatur er oparbejdet.

Ikone	✓	°C	Min - Max	3
Pizza	✓	250	10 - 30	

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLERNE

Tabellen indeholder listen over opskrifter og angiver om forvarme er nødvendig , temperatur , tilberedningstid , og anbefalet tilbehør og niveau til tilberedningen. 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.

Vist tilbehør:

Rist

Tærteform på rist

Dryppebakke/bageplade

Tærteform på rist eller dryppebakke / bradepande

Bakke med vand

. AKTIVERING AF EN FUNKTION

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

Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje **vælgeknappen** og **termostatknapen** over på og

Termostatkontrollampen tænder, når funktionen er blevet aktiveret og slukker igen, når den valgte temperatur er nået: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

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

. BRUG AF DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMERINGSFUNKTION

Ved tryk på **knappen klokkeslæt** kan man vælge forskellige tilstande, for at bibeholde eller programmere tilberedningstiden.

Bemærk: Efter et par sekunder uden indvirkning, lyder summetonen og alle indstillingerne bekræftes.

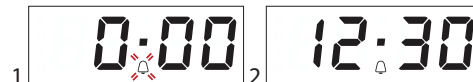
INDSTILLING AF MINUTUR

Denne funktion hverken afbryder eller aktiverer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

Tryk langvarigt på **knappen klokkeslæt**, for at aktivere timeren: Symbolet blinker på displayet (1).

Indstil den ønskede varighed vha. knapperne og : Nedtællingen begynder efter få sekunder. Displayet viser klokkeslættet og forbliver tændt, for at bekræfte at timeren er indstillet (2).

Tryk ved afslutningen langvarigt på **knappen klokkeslæt** for at slå alarmer fra.



Bemærk: For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på **knappen klokkeslæt** i 2 sekunder igen.

INDSTILLING AF VARIGHED

Efter valg og aktivering af funktionen kan man indstille en tilberedningstid, for automatisk at stoppe tilberedningen.

Tryk langvarigt på **knappen klokkeslæt**: Symbolet blinker (3).

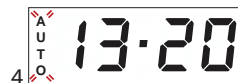
Tryk på **knappen Klokkeslæt** igen: DUR og AUTO blinker på displayet (4). Indstil varigheden vha. tasterne og .

Displayet vil vise klokkeslættet efter få sekunder, og AUTO forbliver tændt, for at bekræfte indstillingen (5).



Bemærk: Gentag de ovenstående trin, for at se hvor lang tid der er tilbage eller ændre den tilbageværende tilberedningstid.

Når tilberedningstiden er gået, vil der lyde en alarm og tilberedningen stoppes (6).



Tryk langvarigt på **knappen klokkeslæt**, for at slå alarmer fra. Drej **vælgeknappen** og **termostatknapen** over på og for at slukke for ovnen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

INDVENDIGE OVERFLADER

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

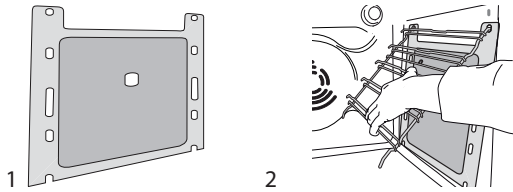
Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

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.

RENGØRING AF DE KATALYTISKE PANELER (KUN PÅ VISSE MODELLER)

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



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

Bemærk: Brug af skrappe eller ridsende rengøringsmidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, kan beskadige den katalytiske overflade og kompromittere dens selvrensende egenskaber. Kontakt venligst vores serviceafdeling, hvis du har behov for nye paneler.

FEJLFINDING

Fejlfinding	Mulige årsager	Løsninger
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 afhjulpel.

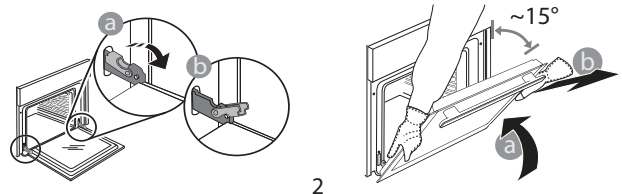
UDSKIFTNING AF PÆREN

Frakobl ovnens strømforsyning, skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen. Sæt stikket i stikkontakten igen.

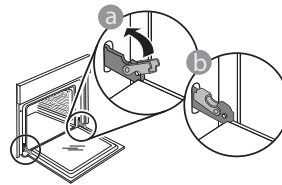
Bemærk: Brug udelukkende halogenpærer 20-40 W/230 ~V af typen G9, T300 °C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen. Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens låge må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

For at fjerne lågen skal du åbne den helt, løfte spærhagerne og skubbe dem fremad, indtil de er i den ulåste position (1). Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet (2). Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



1
2
3
Monter lågen igen, ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslerne kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position (3): Kontrollér at de er lagt helt ned. Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.

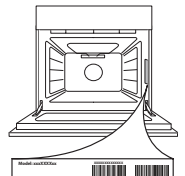


3
Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



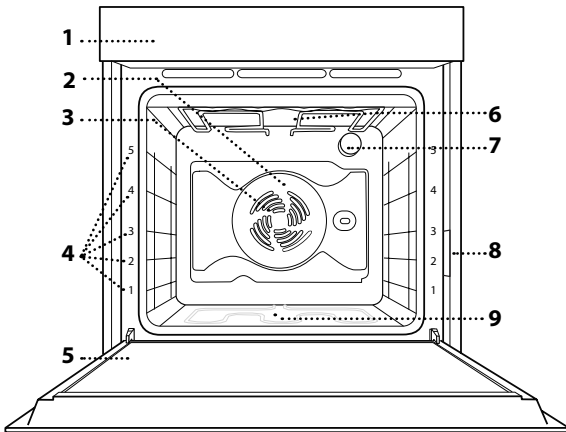


DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an



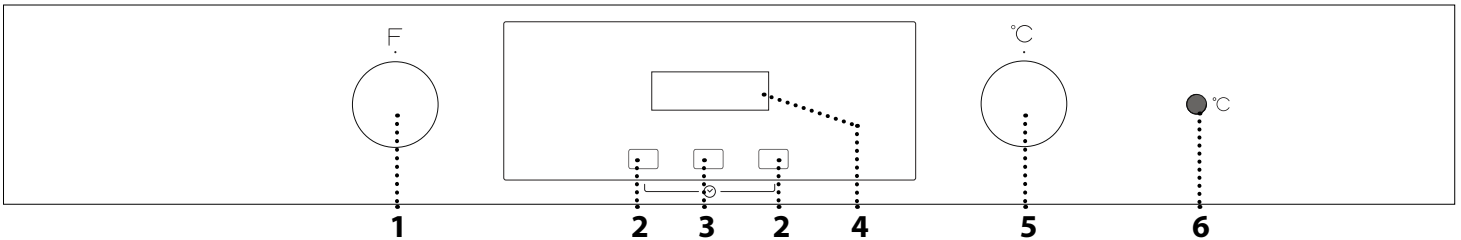
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBECHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. - / + TASTEN

Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE

Zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen: Dauer, Abschaltzeit, Timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTATREGLER

Durch Drehen Auswahl der gewünschten Temperatur und Aktivierung der ausgewählten Funktion.

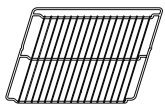
6. LED-KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

ZUBEHÖR

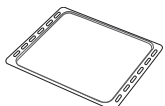
Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.



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

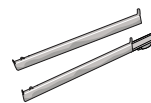


FETTPFANNE. Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.



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

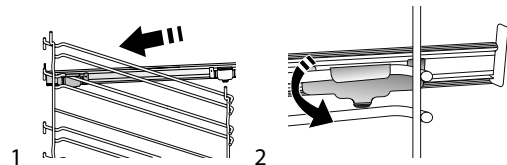
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



LAUFSCHIENEN.*

Um das Einsetzen oder Entfernen von Zubehör zu erleichtern.

Um die Seitengitter einzubauen, die Seitengitter entfernen und die Kunststoff-Schutzhülle abnehmen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen (1). Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter (2) drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen. Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden. Die Seitengitter und das Zubehör wieder anbringen.



ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz 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.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Uhrzeit eingestellt werden: „AUTO“ und „0.00“ blinken auf dem Display.



Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten + und — gleichzeitig: Die Uhrzeit mit den Tasten + und — einstellen.

Drücken Sie die *Zeit-Taste* zur Bestätigung.

Nachdem Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, kann der Alarmton geändert werden: Auf dem Display wird „ton 1“ angezeigt.



Um den gewünschten Ton auszuwählen, die Taste — drücken, dann die *Zeit-Taste* zur Bestätigung.

Bitte beachten: Um die Zeit später zu ändern, beispielsweise nach längeren Stromausfällen, wie oben beschrieben vorgehen.

FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.



AUS

Zum Ausschalten des Ofens.



LICHT

Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.



OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

Hefekuchen	✓		150 - 175	35 - 90	
Plätzchen (Kekse), Törtchen	✓		160 - 175	20 - 45	
Tiefgefz. Pizza	✓		250	10 - 15	
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe	✓		200	45 - 65	
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg	✓		200	80 - 110	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg	✓		200	50 - 100	
Gebackener Fisch / in Folie 0,5 kg (Filets, Ganz)	✓		175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (Nur bei bestimmten Modellen)

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Diese Funktion sollte erst bei kaltem Ofen aktiviert werden, nachdem Sie 200 ml Wasser auf den Boden des Ofens gegeben haben. Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten und die Temperatur auf 90°C ein. Warten Sie nach Abschluss des Durchlaufs 15 Minuten, bevor Sie die Ofentür öffnen.



UMLUFT

Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßig gebräunte und knusprige Oberfläche und Böden backen.

Gefüllter Kuchen	✓		150 - 190	30 - 85	
Herzhafte Kuchen	✓		175 - 200	35 - 55	
Gefülltes Gemüse	✓		175 - 200	50 - 60	

2. 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 auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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



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.

Getoastetes Brot			200	2 - 5	
Fischfilets/Scheiben			200	20 - 30 *	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger			200	30 - 40 *	

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden



GRILL + HEISLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es 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.

Brathähnchen 1-1,3 kg			200	55 - 70 *	
Roastbeef englisch 1 kg			200	35 - 45 **	
Bratkartoffeln			200	45 - 55 **	
Gemüsegratin			200	20 - 30	

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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



AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.



UNTERHITZE

Verwenden Sie diese Funktion, um das Gericht beim Garen von unten zu bräunen. Diese Funktion kann auch für langsames Garen verwendet werden, wie für Gemüse- und Fleischartöpfe.

HEISSLUFT

Zum gleichzeitigen Zubereiten verschiedener Speisen auf zwei Einschubebenen mit gleicher Temperatur (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔧
Hefekuchen	✓	150 - 170	30 - 90	
Gefüllter Kuchen	✓	150 - 190	35 - 90	
Plätzchen (Kekse), Törtchen	✓	150 - 175	20 - 45	
Brot / Pizza / Fladenbrot	✓	190 - 250	20 - 50	
Tiefgefr. Pizza	✓	250	10 - 20	
Herzhafte Kuchen	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasagne & Fleisch	✓	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln	✓	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse	✓	175	30 - 50 *	

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

PIZZA

Spezialfunktion zum Backen von hausgemachter Pizza. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Heizen Sie den Ofen vor und drehen Sie den Thermostatregler auf das entsprechende Symbol. Stellen Sie die Speise in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔧
Pizza	✓	250	10 - 30	

LESEN DER GARTABELLEN

In der Tabelle sind Rezepte angeführt, ob Vorheizen erforderlich ist , empfohlene Temperatur , Garzeit , Zubehör und Einschubebene zum Garen. 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 sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehöerteilen 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 Zubehöerteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehöerteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

Angezeigtes Zubehör:

- Rost
- Kuchenform auf Rost
- Fettpfanne / Backblech
- Kuchenform auf Rost oder Fettpfanne / Backblech
- Blech mit Wasser

. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.

Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf und drehen. Nachdem die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die LED-Thermostat-Kontrollleuchte ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

. VERWENDUNG DER ELEKTRONIKUHR

Durch Drücken der *Zeit-Taste* können verschiedene Arten zum Beibehalten oder Programmieren der Garzeit ausgewählt werden.

Bitte beachten: Nach einigen Sekunden ohne Betätigungen ertönt ein Summer und alle Einstellungen werden bestätigt.

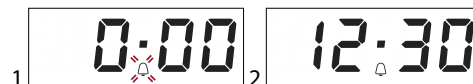
EINSTELLUNG DES KURZZEITWECKERS

Diese Option unterbricht oder aktiviert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

Für die Aktivierung des Timers, die *Zeit-Taste* lange drücken: das Symbol blinkt auf dem Display (1).

Die Tasten und für die Einstellung der gewünschten Dauer verwenden: Das Rückzählen beginnt nach einigen Sekunden. Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt und das Symbol leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde (2).

Am Ende die *Zeit-Taste* lange drücken, um den Alarm zu deaktivieren.



Bitte beachten: Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut 2 Sekunden lang die *Zeit-Taste*.

GARZEIT EINSTELLEN

Nach dem Auswählen und Aktivieren der Funktion können Sie, um diese automatisch zu ausschalten, eine Garzeit einstellen.

Die *Zeit-Taste* lange drücken: Das Symbol blinkt (3).

Die *Zeit-Taste* erneut drücken: DUR und AUTO blinken auf dem Display (4).

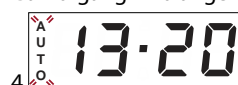
Die Dauer unter Verwendung der Tasten und einstellen.

Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, während AUTO zur Bestätigung der Einstellung weiterhin aufleuchtet (5).



Bitte beachten: Um die verbleibende Garzeit zu sehen und diese ggf. zu ändern, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und der Garvorgang wird angehalten (6).



Für die Deaktivierung des Alarms, die *Zeit-Taste* lange drücken. Den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf und drehen, um den Ofen auszuschalten.

VOLLAUTOMATISCHES PROGRAMM / STARTVERZÖGERUNG

Sie können den Start einer Funktion mittels Programmierung ihrer Abschaltzeit verzögern.

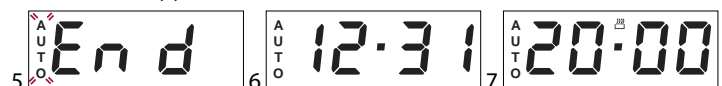
Drücken Sie nach dem Einstellen der Dauer die *Zeit-Taste* bis das Display END zeigt (7).

Drücken Sie die Tasten und für die Auswahl der gewünschten Abschaltzeit. Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, während das Symbol sich abschaltet und AUTO zur Bestätigung der Einstellung weiterhin aufleuchtet (8).

Bitte beachten: Zum Ansehen und Ändern der Einstellungen oben angeführte Schritte wiederholen.

Die Funktion bleibt solange in Pause, bis das Symbol aufleuchtet:

An dieser Stelle fährt der Backofen automatisch mit dem ausgewählten Garmodus fort (9).



Am Ende die *Zeit-Taste* lange drücken, um den Alarm zu deaktivieren. Den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf und drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wird nur die Abschaltzeit ausgewählt (ohne Einstellung der Dauer), startet die Funktion sofort. Der Garvorgang wird fortgesetzt, bis zur gewünschten Abschaltzeit.

Bitte beachten: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

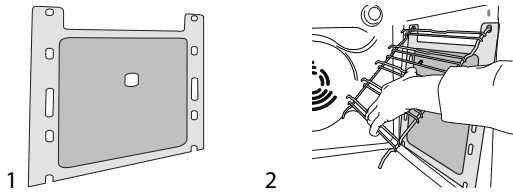
Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreinerer reinigen. Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

REINIGUNG DER KATALYTISCHEN WÄNDE (NUR BEI EINIGEN MODELLLEN)

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



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

Bitte beachten: Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays verwenden, da dadurch die katalytische Emailierung beschädigt werden und die selbstreinigenden

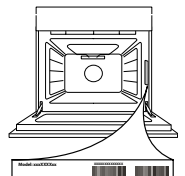
LÖSEN VON PROBLEMEN

Was tun, wenn...	Mögliche Ursachen	Abhilfe
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 einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an die nächste Kundendienststelle.



Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.whirlpool.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unserer Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



Eigenschaften beeinträchtigt werden können. Bitte unseren Kundendienst kontaktieren, wenn Ersatzwände erforderlich sind.

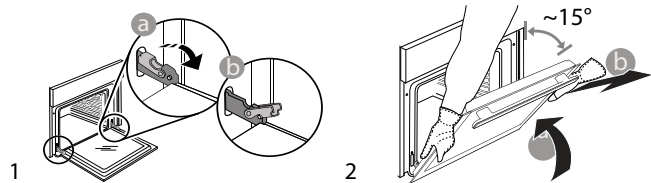
AUSWECHSELN DER LAMPE

Den Ofen von der Stromversorgung trennen, die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

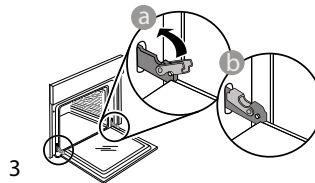
Bitte beachten: nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W / 230 V Typ G9, T300 ° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken anheben und nach vorn drücken, bis sie sich in entriegelter Position (1) befinden. 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 (2) löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ursprungsposition (3) senken: Stellen Sie sicher, dass sie vollständig abgesenkt wurden. Leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



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.

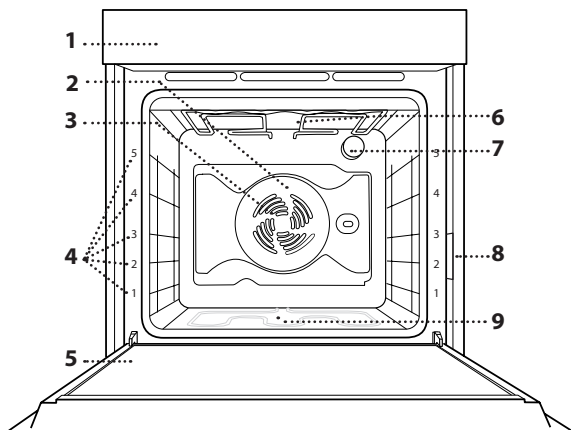


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register



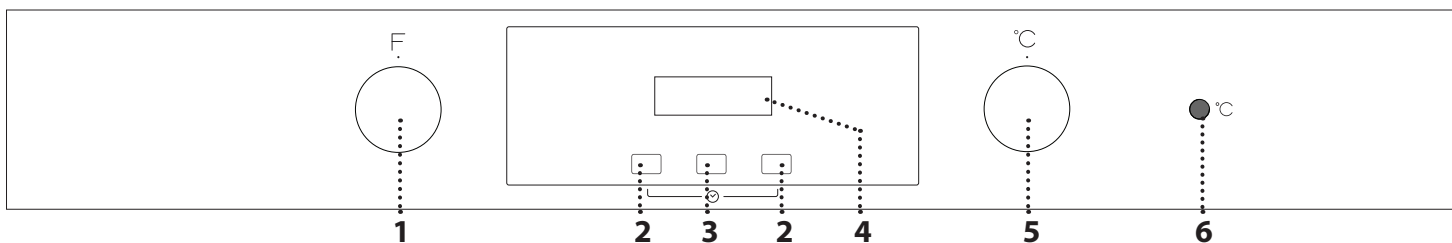
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



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

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

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

2. NUPUD - / +

Kuval näidatud väärtuse vähendamiseks/suurendamiseks.

3. AJA NUPP

Mitmesuguste seadistuste valimiseks: kestus, küpsetuse lõpu-aeg, taimer.

4. KUVA

5. TERMOSTAADINUPP

Keerake soovitud temperatuuri valimiseks, aktiveerides valitud funktsiooni.

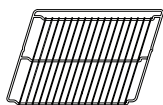
6. LED-LAMP TERMOSTAAT/EELSOOJENDUS

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

Pange tähele: Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage keskel olevaid nuppe ning need klõpsavad välja.

TARVIKUD

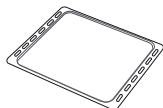
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.



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

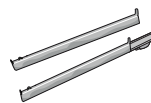


TILKUMISALUS. Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.



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

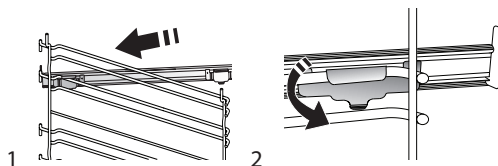
Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhvalt mööda riulisiooni ahju. Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhvalt sisse lükata.



LIUGSIINID.*

Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

Liugsiinide paigaldamiseks eemaldage riilijuhikud ja eemaldage nendelt kaitseplastik. Kinnitage siini ülemine klamber riilisiini külge ja libistage see nii kaugemale, kui see liigub (1). Langetage teine klamber oma kohale. Siini kinnitamiseks vajutage klambri alumine osa kindlalt vastu riilisiini (2). Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riilisiinil. Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele. Pange riilijuhikud paika ja asetage tarvikud nende peale.



RIILISIINI EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

Riilijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: nüüd saab restid eemaldada. Riilijuhikute tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa juhikute ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg. Kval vilguvad „AUTO“ ja „0.00“.



Kellaaja seadmiseks vajutage korraga nuppe + ja -. Seadke kellaeg nuppudega + ja -.

Kinnitamiseks vajutage aja nuppu.

Kui olete valinud kellaaja, on võimalik muuta alarmi tooni. Ekraanil kuvatakse "ton 1".



Soovitud tooni valimiseks vajutage nuppu -, seejärel vajutage kinnitamiseks aja nuppu.

Pange tähele! Kellaaja muutmiseks hiljem, näiteks pikema elektrikatkestuse järel, toimige nii, nagu on ülalpool kirjeldatud.

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake valikunupp soovitud sümbolile.



VÄLJAS

Ahju väljalülitamiseks.



VALGUSTUS

Ahju lambi sisselülitamiseks.



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

Pärmitainast koogid	✓	150 - 175	35 - 90		
Küpsised / korvikesed	✓	160 - 175	20-45		
Sügavkülmutatud pitsa	✓	250	10 - 15		
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas	✓	200	45 - 65		
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	✓	200	80 - 110		
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg	✓	200	50 - 100		
Küpsetatud kala / kalalõigud 0,5 kg (fileed, terved)	✓	175 - 200	40 - 60		



SMART CLEAN (ainult mõnedel mudelitel)

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupriimete eemaldamist. Enne selle funktsiooni kasutamist peaks ahi olema külm ja selle põhja valatud 200 ml vett. Seadke taimer 30 minutile ja temperatuuriks 90 °C. Kui sükkel on lõpetanud, oodake ligikaudu 15 minutit, enne kui ukse avate.



KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil. Selle funktsiooniga saab ühtlase, kuldpruuni ja krõbeda katte ning põhja.

Täidisega kook	✓	150 - 190	30 - 85		
Soolased pirukad	✓	175 - 200	35 - 55		
Täidetud aedvili	✓	175 - 200	50 - 60		

2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjal kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad.

Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

Pange tähele! pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.



GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.

Röstitud sai/leib	5'	200	2-5		
Kalafilee/lõigud	5'	200	20 - 30 *		
Vorstid / kebabi / ribi / kotletid	5'	200	30 - 40 *		

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes



TURBOGRILL

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

Grillkana 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *		
Veisepraad pooltoores 1 kg	—	200	35 - 45 **		
Ahjukartulid	—	200	45 - 55 **		
Köögiviljagrataän	—	200	20 - 30		

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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



SULATUS

Toidu kiire sulatamine Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.



ALUMINE KUUMUTUS

Kasutage seda funktsiooni pärast küpsetamist toidu põhja pruunistamiseks. Funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, näiteks köögiviljade ja lihahautiste valmistamiseks.

SUNDÕHK

Mitmesuguste sama temperatuuri nõudvate toitude (nt kala, köögiviljad, koogid) valmistamiseks korraga kahel tasandil. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

!O!	☑	°C	☺	H
Pärmitainast koogid	✓	150–170	30–90	
Täidisega kook	✓	150 - 190	35 - 90	
Küpsised/marjakorvikesed	✓	150 - 175	20–45	
Sai / pitsa / focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Sügavkülmutatud pitsa	✓	250	10 - 20	
Soolased pirukad	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasanje ja liha	✓	200	50 - 100 *	
Liha ja kartulid	✓	200	45 - 100 *	
Kala ja köögiviljad	✓	175	30 - 50 *	

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

PITSA

Funktsioon omatehtud pitsade küpsetamiseks. Kasutage 3. ahjutasandit. Eelsoojendage ahi, keerates termostaadi nuppu vastava ikooni suunas, ja asetage toit ahju kui seatud temperatuur on saavutatud.

!O!	☑	°C	☺	H
Pizza	✓	250	10 - 30	

KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelis on toodud retseptid !O!, kui eelkuumutamine on vajalik ☑, temperatuur °C, toiduvalmistamise aeg ☺, tarvikud ja tase H küpsetiseks soovitatud. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks 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, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad. Näidatud tarvikud:

Traatrest

Koogivorm restil

Rasvavann / küpsetusplaat

Koogivorm restil või rasvavann / küpsetusplaat või koogivorm restil

Veevann

. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinuppu, et määrata soovitud temperatuur.

Funktsiooni ükskõik millisel hetkel väljalülitamiseks lülitage ahi välja, keerake valikunupp ja termostaadinupp asenditesse 0 ja ●.

Kui funktsioon on aktiveeritud, süttib termostaadi LED-lamp, mis lülitub uuesti välja, kui ahi saavutab valitud temperatuuri. Nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

. ELEKTROONILISE PROGRAMMEERIJAS KASUTAMINE

Aja nupuga on võimalik valida erinevaid režiime küpsetusaja hoidmiseks või programmeerimiseks.

Pange tähele: kui mõne sekundi jooksul midagi ei tehta, väljastab sumisti helisignaali ja kõik sätted kinnitatakse.

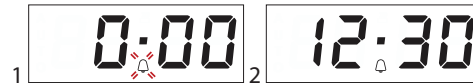
MINUTILUGEJA SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani taimerina nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

Taimeri aktiveerimiseks vajutage pikalt aja nuppu: sümbol vilgub kuval (1).

Kasutage nuppe + ja -, et seada soovitud kestus. Ajaarvestus alguseni algab mõne sekundi pärast. Kuvatakse kellaeg ja jääb põlema, mis viitab, et taimer on aktiveeritud (2).

Pärast lõpetamist vajutage pikalt aja nuppu, et alarm välja lülitada.



Pange tähele: Ajaarvestuse vaatamiseks ja vajaduse korral muutmiseks vajutage veel 2 sekundit aja nuppu.

KESTUSE SEADMINE

Pärast funktsiooni valimist ja aktiveerimist võite selle automaatseks seiskamiseks määrata küpsetusaja.

Vajutage pikalt aja nuppu: sümbol vilgub (3).

Vajutage uuesti aja nuppu: DUR ja AUTO vilguvad kuval (4).

Seadke kestus nuppudega + ja -.

Mõne sekundi pärast kuvatakse kellaeg ja AUTO jääb põlema, mis viitab, et seade on kinnitatud (5).



Pange tähele: järelejäänud aja vaatamiseks ja muutmiseks korrake ülalpool toodud samme.

Kui valitud küpsetusaeg on läbi, kõlab alarm ja küpsetamine lõppeb (6).



Alarmi inaktiveerimiseks vajutage pikalt aja nuppu. Keerake valikunupp ja termostaadinupp asenditesse 0 ja ●, et ahi välja lülitada.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pind on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

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 käsnaga.

Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

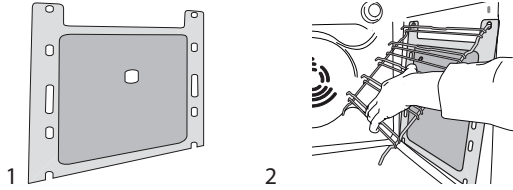
Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

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

KATALÜÜTILISTE PANEELIDE (AINULT OSADEL MUDELITEL)

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



Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovitate ahju kuumutada umbes tundi aega 200 °C juures funktsiooniga "Konvektsioonküpsetus". Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele: Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda. Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

RIKKEOTSING

Mida teha, kui...	Võimalikud põhjused	Lahendused
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.

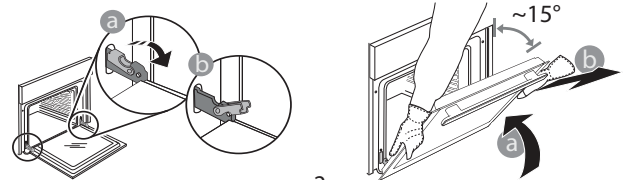
LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Ühendage ahi vooluvõrgust lahti, keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

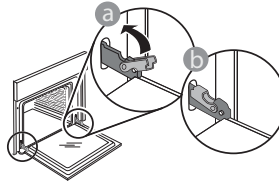
Pange tähele! Kasutage ainult 20-40 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodu tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. Kui paigaldate halogeenpirni, ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad seda kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

Ukse eemaldamiseks avage see täielikult ja tõstke haake, lükates neid edasi, kuni need on avatud asendis (1). Sulgege üks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Eemaldage üks seda lihtsalt sulgedes ja samal ajal ülespoole tõmmates, kuni see lahti tuleb (2). Pange üks pehme pinna peale ühele küljele maha.



1 Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage haagid oma algsesse kohta (3). Langetage need kindlasti lõpuni oma kohale. Vajutage neile õrnalt peale, et need kindlasti õigesse kohta läheksid.

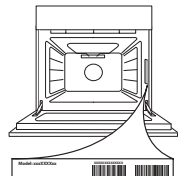


3 Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



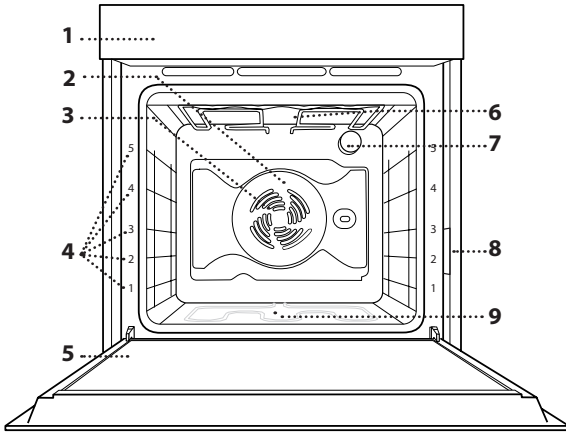


KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register



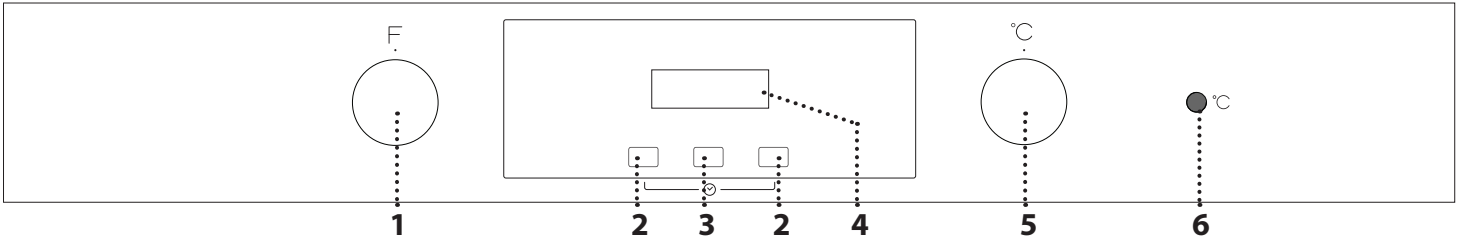
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Puhallin
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. Alaosan lämmitysvastus (ei näkyvässä)

KÄYTTÖPANEELI



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon 0 kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. - / + PAINIKKEET

Nostavat tai laskevat näytössä näkyvää arvoa.

3. AIKA-PAINIKE

Painikkeella valitaan eri asetukset: kesto, kypsennyksen päättymisaika, ajastin.

4. NÄYTTÖ

5. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Haluttu lämpötila valitaan kääntämällä, jolloin valittu toiminto aktivoituu.

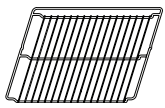
6. TERMOSTAATIN / ESIKUUMENNUKSEN LED

Syttyy kuumennusprosessin ajaksi. Sammuu kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Huomaa: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelistä, kun painat sitä keskeltä.

VARUSTEET

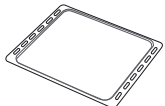
Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan. Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.



RITILÄ. Käytetään ruoan kypsentämiseen sekä tasona pannuille, kakkuvuoille sekä muille uunikestäville keittoastioille.

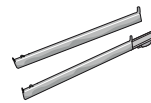


UUNIPANNU. Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian, jne. paistoon tai ritilän alle asetettuna valuvien nesteiden keräämiseen.



LEIVINPELTI. Käytetään leivän ja leivonnaisten, mutta myös paistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.

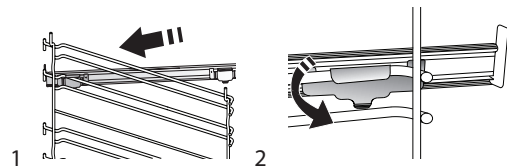
Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin. Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.



LIUKUKISKOT.*

Helpottaa lisävarusteiden laittamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

Liukukiskojen paikalleen asettamista varten on irrotettava hyllykköohjaimet sekä niissä oleva suojamuovi. Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimen ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee (1). Laske toinen pidike paikalleen. Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten (2). Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle. Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle. Laita hyllykköohjaimet takaisin paikoilleen ja aseta lisävarusteet niiden päälle.



HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten varovaisesti alaosa pois paikaltaan: nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa. Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

* Saatavana vain eräissä malleissa

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kellonajan asetukset: näytöllä vilkkuvat "AUTO" ja "0.00".



Aseta kellonaika painamalla samanaikaisesti painikkeita + ja -: Aseta kellonaika käyttämällä + ja - painikkeita.

Vahvista painamalla aika-painiketta.

Kun olet valinnut halutun aika-arvon, on mahdollista muuttaa hälytysääntä: Näytössä lukee "ton 1" (äänimerkki 1).



Valitse haluttu äänimerkki painamalla -painiketta ja vahvista sitten painamalla aika-painiketta.

Huomaa: Jos haluat muuttaa kellonajan myöhemmin, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, toimi yllä mainitulla tavalla.

TOIMINNOT & PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä valintanuppi haluamasi toiminnon symbolin kohdalle.



OFF
Sammuttaa uunin.



LIGHT (VALO)
Sytyttää uuniin valon.



PERINTEINEN
Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.

	☑	🌡️	🕒	🕒	🍳
Kohoavat kakut	✓	150 - 175	35 - 90	3	
Pikkuleivät/tortut	✓	160 - 175	20 - 45	3	
Pakastepizza	✓	250	10 - 15	3	
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot	✓	200	45 - 65	3	
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg	✓	200	80 - 110	3	
Broileri / jänis / anka 1 kg	✓	200	50 - 100	3	
Paistettu kala / foliossa paistettu kala 0,5 kg (fileet, kokonainen)	✓	175 - 200	40 - 60	3	



SMART CLEAN (ainoastaan joissakin malleissa)

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Tämä toiminto tulee käynnistää uunin ollessa kylmä; ennen käynnistämistä uunin pohjalle on kaadettava 200 ml vettä. Aseta ajastin arvoon 30 minuuttia ja lämpötilaksi 90 °C. Kun jakso on päättynyt, odota noin 15 minuuttia ennen kuin avaat uunin luukun.



PERINTEINENLEIVONTA

Kypsennä lihaa tai kakkuja nestemäisellä sisäosalla yhdellä tasolla. Tällä toiminnolla ruokaan saadaan tasainen, kullanruskea sekä rapea pinta ja pohja.

	☑	🌡️	🕒	🍳
Täytekakku	✓	150 - 190	30 - 85	3
Piiraat	✓	175 - 200	35 - 55	3
Täytetyt vihannekset	✓	175 - 200	50 - 60	2

2. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

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

Lämmitä uuni 250 °C:een noin tunnin ajaksi. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.



GRILLI

Grillaa pihvit, vartaat tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pannu mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

	☑	🌡️	🕒	🍳
Paahdettu leipä		5'	200	2 - 5
Kalafleet/palat		5'	200	20 - 30 *
Makkarat/kebabit /grillilylki/ jauhelihapihvit		5'	200	30 - 40 *

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä



TURBOGRILLI

Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

	☑	🌡️	🕒	🍳
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	200	35 - 45 **
Uunissa paistetut perunat		-	200	45 - 55 **
Vihannesgratiini		-	200	20 - 30

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

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



SULATUS

Sulata ruoat nopeammin. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkaussessaan, jotta sen pinta ei kuivu.



ALALÄMPÖ

Tätä toimintoa käytetään paistamisen jälkeen pohjan rapeuttamiseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää myös hitaaseen kypsytämiseen esimerkiksi vihanneksille ja lihapadoille.

KIERTOILMA

Kypsentää saman lämpötilan vaativat ruoat samanaikaisesti kahdella tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, leivonnaiset). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.

IOI	☑	🌡️ °C	🕒	🍳
Kohoavat kakut	✓	150 - 170	30 - 90	4 1
Täytekakku	✓	150 - 190	35 - 90	4 1
Pikkuleivät / tarteletit	✓	150 - 175	20 - 45	4 1
Leipä/pizza/focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	4 1
Pakastepizza	✓	250	10 - 20	4 1
Piiraat	✓	175 - 190	45 - 60	4 1
Lasagne ja liha	✓	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat	✓	200	45 - 100 *	4 1
Kala ja vihannekset	✓	175	30 - 50 *	4 1

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

PITSA

Tällä toiminnolla voit paistaa pizzaa kotona. Käytä kannatintasoa 3. Esikuumenna uuni kiertämällä lämpötilan valitsin kyseisen kuvakkeen kohdalle ja laita ruoka uuniin kun asetettu lämpötila on saavutettu.

IOI	☑	🌡️ °C	🕒	🍳
Pitsa	✓	250	10 - 30	3

KYPSENNYSTAULUKOIDEN LUKEMINEN

Taulukossa on lueteltu reseptit IOI, tarvitaanko esikuumennusta ☑, lämpötila 🌡️, kypsennysaika 🕒, lisävarusteet ja kypsennykselle suositeltu taso 🍳. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esilämmitys (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä tarvikkeista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

Näytetyt lisävarusteet:

☑ Ritilä

🍳 Kakkuvuoka ritilällä

🍳 Uunipannu/leivinpelti

🍳 Kakkuvuoka ritilällä tai uunipannu / leivinpelti

🍳 Vettä sisältävä pelti

. AKTIVOI TOIMINTO

Valitsemasi toiminto käynnistetään asettamalla haluamasi lämpötila lämpötilan valitsinta kääntäen.

Toiminto voidaan keskeyttää milloin tahansa sammuttamalla uuni, kääntäen valintanupin ja lämpötilan valitsimen asentoon 0 ja ●. Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilan valitsimen LED syttyy; se sammuu uudelleen, kun uuni on saavuttanut valitun lämpötilan: nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.

Huomaa: jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

. ELEKTRONISEN OHJELMOINNIN KÄYTTÄMINEN

Painamalla aika-painiketta voidaan valita eri tila tai ohjelmoida kypsennysaika.

Huomaa: Jos mitään toimenpidettä ei suoriteta muutaman sekunnin sisällä, kuuluu äänimerkki ja kaikki asetukset vahvistetaan.

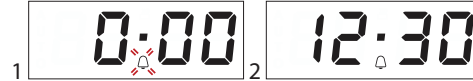
MINUUTTIAJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä lisävalinta ei keskeytä tai käynnistä kypsennystä. Sen sijaan tällä lisävalinnalla näyttöä voidaan käyttää ajastimena sekä toiminnon ollessa aktiivisena että uunin ollessa sammutettuna.

Ajastin aktivoidaan painamalla pitkään aika-painiketta: näytöllä vilkkuu ☑ -symboli (1).

Aseta haluttu kestoaika + ja -painikkeita painamalla: ajastimen ajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy kellonaika ja ☑ jää palamaan, mikä vahvistaa, että ajastin on asetettu (2).

Deaktivoi lopuksi hälytys painamalla pitkään aika-painiketta.



Huomaa: Voit tarkistaa ajastimessa jäljellä olevan ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla uudelleen aika-painiketta 2 sekunnin ajan.

TOIMINTA-AJAN ASETTAMINEN

Toiminnon valitsemisen ja aktivoinnin jälkeen voit sammuttaa sen automaattisesti asettamalla kypsennysajan.

Paina pitkään aika-painiketta: ☑ symboli vilkkuu (3).

Paina aika-painiketta uudelleen: Näytöllä vilkkuvat DUR ja AUTO (4).

Aseta kestoaika + ja -painikkeita käyttäen.

Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua ja sana AUTO jää palamaan vahvistaen, että asetetus on tehty (5).



Huomaa: Jos haluat nähdä jäljellä olevan ajan ja muuttaa jäljellä olevaa kypsennysaikaa, toista yllä kuvatut vaiheet.

Kun asetettu kypsennysaika on kulunut loppuun, kuuluu hälytys ja kypsennys pysähtyy (6).



Deaktivoi hälytys painamalla pitkään aika-painiketta. Palauta valintanuppi ja lämpötilan valitsin kohtaan 0 ja ● uunin sammuttamiseksi.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä käytä höyrupesuria.

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

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään 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. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

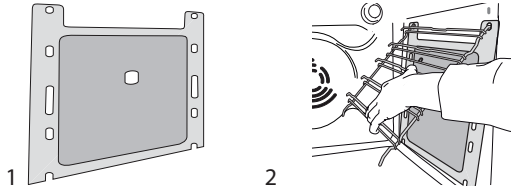
Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

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

KATALYTTISTEN PANEELIEN PUHDISTAMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Tämä uuni on saatettu varustaa erityisellä katalyyttisellä vuorauksella, joka erityisen itsepuhdistuvan pinnoituksensa ansiosta helpottaa kypsennystilan puhdistamista; pinnoitteen huokoisuus imee rasvaa ja likaa. Paneelit on asennettu hyllykkoohjainten varaan: Kun hyllykkoohjaimia siirretään ja asetetaan takaisin paikalleen, on varmistettava, että yläosan koukut tulevat niille tarkoitettuihin aukkoihin paneeleissa.



Katalyyttisten paneelien itsepuhdistusominaisuudet toimivat parhaiten, kun uuni lämmitetään 200 °C:een noin tunniksi "Perinteinen leivonta" -toiminnolla. Uunin on oltava tyhjänä tänä aikana. Anna uunin sitten jäähtyä ennen kuin pyyhit ruoantähteet naarmuttamattomalla sienellä.

Huomaa: Syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden, karkeiden harjojen, kattilasienien tai uuninpuhdistussuihkeiden käyttäminen saattaa vahingoittaa katalyyttistä pintaa ja heikentää itsepuhdistusominaisuuksia. Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos tarvitset vaihtopaneeleja.

VIANMÄÄRITYS

Vianmääritys	Mahdolliset syyt	Korjauskeinot
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.

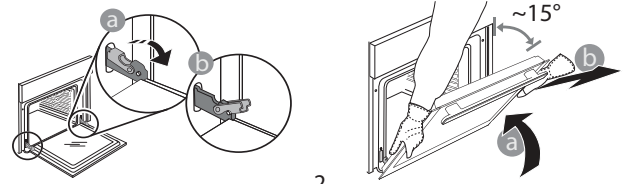
LAMPUN VAIHTAMINEN

Katkaise uuni virrasta, ruuvaa auki lampun suojus, vaihda lamppu ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen. Kytke uuni sähköverkkoon.

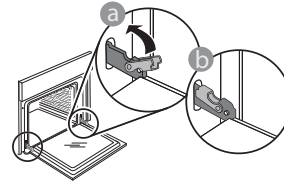
Huomaa: Käytä ainoastaan halogeenilamppuja, 20-40 W/230 V tyyppi G9, T300 °C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

Luukku poistetaan avaamalla se kokonaan ja nostamalla varmistimia niitä eteenpäin työntäen kunnes niiden lukitus vapautuu (1). Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan (2). Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.



1 Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen. Laske luukku ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon (3): Varmista, että lasket ne täysin alas. Paina hieman tarkastaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.

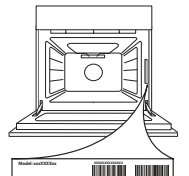


3 Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.



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

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





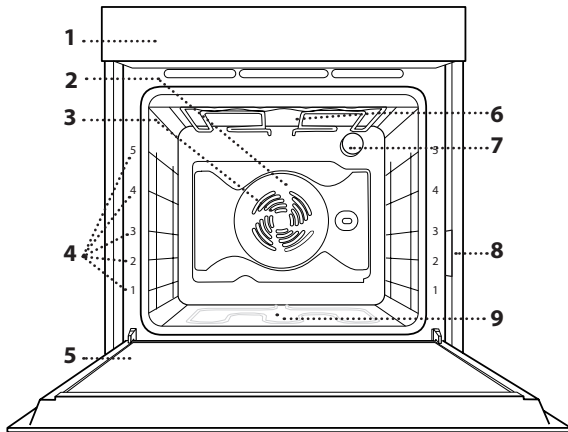
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



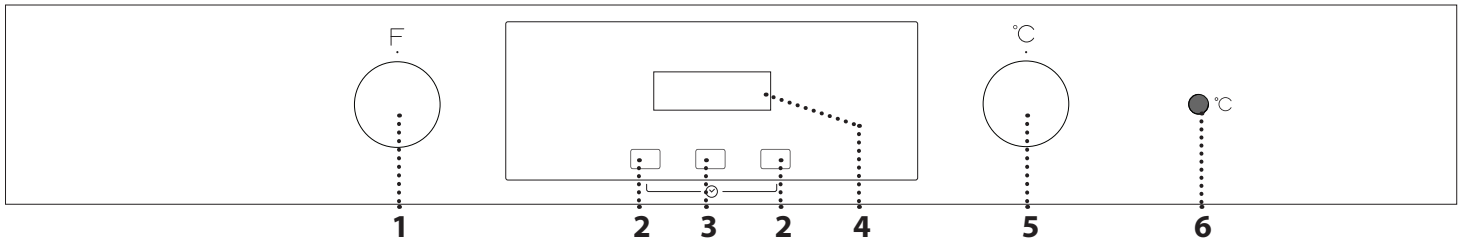
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position **O** pour éteindre le four.

2. BOUTONS +/-

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran.

3. TOUCHE HEURE

Pour sélectionner les différents réglages : durée, fin de cuisson, minuterie.

4. ÉCRAN

5. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

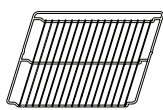
6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

ACCESSOIRES

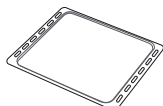
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.



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.

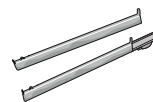


LÈCHEFRITE. Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.



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

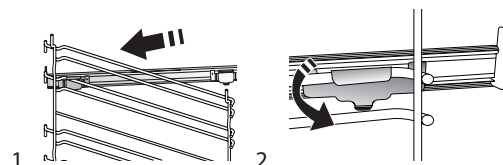
Insérer la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.



GRILLES COULISSANTES.*

Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

Pour placer les grilles coulissantes, enlever les supports grille et enlever la protection en plastique. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible (1). Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille (2). Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau. Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix. Remplacez les supports de grille et y appuyez les accessoires.



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : 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.

* Disponible sur certains modèles seulement

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « AUTO » et « 0.00 » clignotent à l'écran.



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches \pm et --- en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches \pm et --- . Appuyez sur la *touche heure* pour confirmer. Après avoir réglé l'heure voulue, il est possible de modifier la sonnerie d'alarme : l'affichage indique « ton 1 ».



Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur la touche --- , appuyez ensuite sur la *touche heure* pour confirmer.

Veillez noter : Pour modifier l'heure du jour comme, par exemple, suite à une longueur coupure de courant, procédez comme décrit ci-dessus.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.



ARRÊT

Pour éteindre le four.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer la lumière du four.



TRADITIONNEL

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

Gâteaux à pâte levée	✓	150 - 175	35 - 90	
Biscuits/Tartelettes	✓	160 - 175	20 - 45	
Pizzas surgelées	✓	250	10 - 15	
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes	✓	200	45 - 65	
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg	✓	200	80 - 110	
Poulet/lapin/canard 1 kg	✓	200	50 - 100	
Poisson au four / en papillote 0,5 kg (en filet, entier)	✓	175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (sur certains modèles seulement)

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. Cette fonction doit être activée uniquement lorsque le four est froid et après avoir placé 200 ml d'eau au fond de la cavité du four. Réglez la minuterie à 30 minutes et la température à 90°C. Une fois le cycle terminé, attendre environ 15 minutes avant d'ouvrir la porte.



CONVECTION FORCÉE

Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille. Cette fonction permet d'obtenir une base et un dessus également dorés et croustillants.

Gâteau fourré	✓	150 - 190	30 - 85	
Quiches et tartes salés	✓	175 - 200	35 - 55	
Légumes farcis	✓	175 - 200	50 - 60	

2. 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.

Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Suivre les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.



GRIL

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

Pain grillé		5'	200	2 - 5
Filets/tranches de poisson		5'	200	20 - 30 *
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		5'	200	30 - 40 *

* Tourner les aliments à mi-cuisson



TURBO GRIL

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

Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200	55 - 70 *
Rôti de bœuf saignant 1 kg		-	200	35 - 45 **
Pommes de terre rôties		-	200	45 - 55 **
Gratin de légumes		-	200	20 - 30

* Tourner les aliments à mi-cuisson

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



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.





















CHAUFFAGE INFÉRIEUR

Utilisez cette fonction après la cuisson pour brunir le fond du plat. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente comme les légumes et les ragôts.

CHALEUR PULSÉE


Pour cuire simultanément et à la même température différents types d'aliments sur deux grilles (ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Gâteaux à pâte levée	✓	150 - 170	30 - 90	 
Gâteau fourré	✓	150 - 190	35 - 90	 
Biscuits/Tartelettes	✓	150 - 175	20 - 45	 
Pain/Pizza/Fougasse	✓	190 - 250	20 - 50	 
Pizzas surgelées	✓	250	10 - 20	 
Quiches et tartes salées	✓	175 - 190	45 - 60	 
Lasagnes & viandes	✓	200	50 - 100 *	 
Viandes & pommes de terre	✓	200	45 - 100 *	 
Poissons & légumes	✓	175	30 - 50 *	 

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

PIZZA


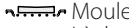
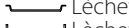
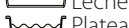

Fonction pour cuire la pizza maison. Utilisez le 3e niveau. Préchauffez le four en tournant le bouton du thermostat sur l'icône correspondante et introduisez le plat lorsque le four a atteint la température voulue.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Pizzas	✓	250	10 - 30	

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau fait la liste de recettes IOI en précisant si le préchauffage est nécessaire ☑, la température 🌡️°C, le temps de cuisson 🕒, les accessoires et le niveau 🍷 suggéré pour la cuisson. 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 plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

Accessoires illustrés :

-  Grille
-  Moule à gâteaux sur la grille métallique
-  Lèche-frite / Plaque de cuisson
-  Lèche-frite/plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur grille
-  Plateau avec de l'eau

. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le bouton du thermostat pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction à tout moment, éteignez le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.

Une fois la fonction activée, le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte: vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

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


. UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE


En appuyant sur le bouton heure, il est possible de sélectionner divers modes pour conserver ou programmer le temps de cuisson.

Veillez noter : Au bous de quelques secondes sans action, une alarme retentit et tous les réglages sont confirmés.

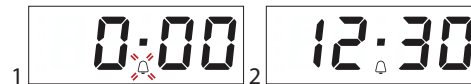
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour lancer la minuterie, appuyez longuement sur la touche heure : le symbole  clignote à l'écran (1).

Utilisez les touches + et - pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'écran affiche l'heure et  reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée (2).


À la fin, appuyez longuement sur le bouton heure pour désactiver l'alarme.



Veillez noter : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

RÉGLAGE DE LA DURÉE

Après avoir sélectionné et activé la fonction et pour qu'elle s'arrête automatiquement, vous pouvez régler un temps de cuisson.

Appuyez longuement sur la touche heure : le symbole  clignote (3).

Appuyez sur la touche heure de nouveau : « DUR » et « AUTO » clignent à l'écran (4).

Réglez la durée à l'aide des touches + et -.

Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure alors qu' AUTO reste allumé, confirmant le réglage (5).



Veillez noter : Pour savoir le temps qu'il reste et modifier le temps de cuisson restant, répétez les étapes susmentionnées.

Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentit et la cuisson est arrêtée (6).



Pour désactiver l'alarme, appuyez longuement sur la touche heure. Pour éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la 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.

Utilisez 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 avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'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.

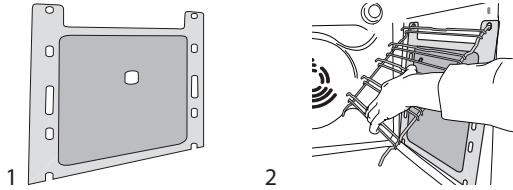
Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié. La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

NETTOYAGE DU REVÊTEMENT CATALYTIQUE (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

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



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

Veuillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

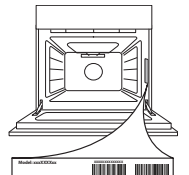
GUIDE DE DÉPANNAGE

Que faire si...	Causes possibles	Solutions
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.



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- Visitant notre site internet docs.whirlpool.eu
- Utilisant le Code QR
- 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



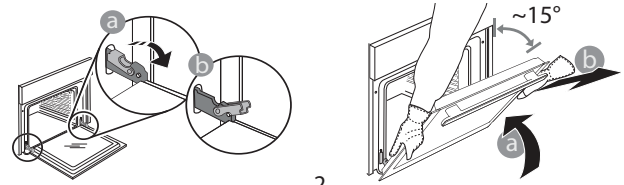
REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

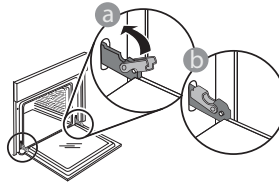
Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets, poussez-les jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). 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 à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (2). Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attachez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale (3) : Assurez-vous de les avoir abaissés complètement. Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



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



Whirlpool



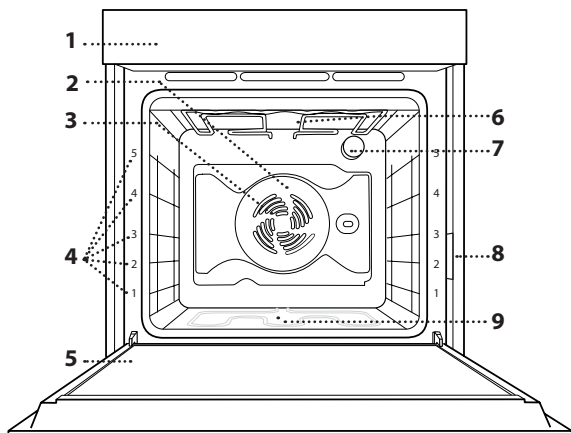
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

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



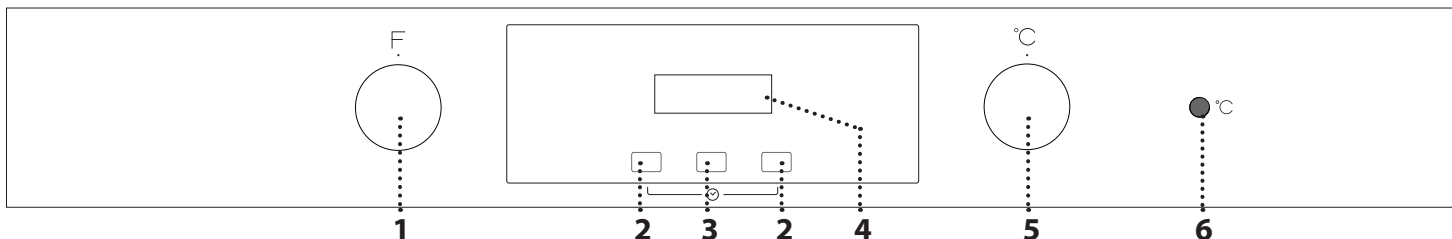
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΚΟΥΜΠΙΑ - / +

Για αύξηση ή μείωση της τιμής που εμφανίζεται στην οθόνη.

3. ΚΟΥΜΠΙ ΩΡΑΣ

Για επιλογή των διαφόρων ρυθμίσεων: διάρκεια, ώρα τέλους ψησίματος, χρονοδιακόπτης.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Στρέψτε το για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία, ενεργοποιώντας την επιλεγμένη λειτουργία.

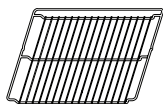
6. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ/ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

Σημείωση: Οι διακόπτες είναι βυθιζόμενοι. Πατήστε τους διακόπτες στο κέντρο για να βγουν έξω.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

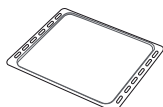
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.



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

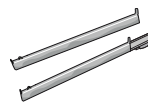


ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ. Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaciatia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.



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

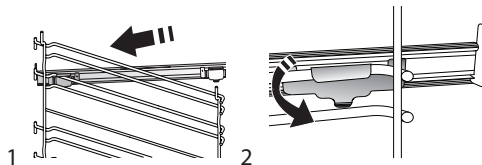
Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.



ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ.*

Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

Για να τοποθετήσετε τους κινητούς οδηγούς, βγάλτε τους οδηγούς του ραφιού και αφαιρέστε από αυτούς το πλαστικό προστατευτικό. Σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα (1). Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση του. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ σταθερά προς τον οδηγό ραφιού (2). Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο. Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι. Τοποθετήστε ξανά τα εξαρτήματα στους οδηγούς ραφιών και αφήστε τα εξαρτήματα πάνω σε αυτούς.



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια. 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.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Τα "AUTO" και "0.00" αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Για να ρυθμίσετε την ώρα, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά + και -: Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -.

Πιέστε το κουμπί ώρας για επιβεβαίωση.

Αφού επιλέξετε την επιθυμητή τιμή ώρας, μπορείτε να αλλάξετε τον τόνο συναγερμού: στην οθόνη εμφανίζεται το "ton 1".



Για να επιλέξετε τον επιθυμητό τόνο, πατήστε το κουμπί —, στη συνέχεια πατήστε το κουμπί ώρας για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, προχωρήστε με τον τρόπο που περιγράφεται παραπάνω.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

• ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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



ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το σβήσιμο του φούρνου.



ΦΩΣ

Για να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου.



ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιοδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

Ψ	⌘	⌚	⌚	⌚
Κέικ που φουσκώνουν	✓	150 - 175	35 - 90	3
Μπισκότα/τάρτες	✓	160 - 175	20 - 45	3
Κατεψυγμένη πίτσα	✓	250	10 - 15	3
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν	✓	200	45 - 65	3
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό	✓	200	80 - 110	3
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό	✓	200	50 - 100	3
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα 0,5 kg (φιλέτα, ολόκληρα)	✓	175 - 200	40 - 60	3



SMART CLEAN (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Αυτή η λειτουργία πρέπει να ενεργοποιείται μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για 30 λεπτά και τη θερμοκρασία στους 90 °C. Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, περιμένετε για περίπου 15 λεπτά πριν ανοίξετε την πόρτα.



ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο. Η λειτουργία αυτή παρέχει ένα ομοιόμορφο, χρυσαφένιο και τραγανό μαγείρεμα.

Ψ	⌘	⌚	⌚	⌚
Γεμιστό κέικ	✓	150 - 190	30 - 85	3
Αλμυρά κέικ	✓	175 - 200	35 - 55	3
Γεμιστά λαχαν	✓	175 - 200	50 - 60	2

2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

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

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

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



ΓΚΡΙΛ

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

Ψ	⌘	⌚	⌚	⌚
Ψημένο ψωμί	✓	200	2 - 5	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	✓	200	20 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ	✓	200	30 - 40 *	5 4

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος



ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

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

Ψ	⌘	⌚	⌚	⌚
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά	—	200	55 - 70 *	2 1
Ψητό βοδινό 1 kg	—	200	35 - 45 **	3
Ψητές πατάτες	—	200	45 - 55 **	3
Λαχανικά ογκρατέν	—	200	20 - 30	3

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

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



ΑΠΟΨΥΞΗ

Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο ράφι. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.



ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία μετά το ψήσιμο για ροδοκοκκίνισμα του κάτω μέρους του φαγητού σας. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αργό μαγείρεμα, όπως για λαχανικά και στιφάδο.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε δύο σχάρες (π.χ. ψάρι, λαχανικά, κέικ). Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΨΟΙ	ΣΩ	Θ°C	🕒	🔥
Κέικ που φουσκώνουν	✓	150 - 170	30 - 90	
Γεμιστό κέικ	✓	150 - 190	35 - 90	
Μπισκότα/τάρτες	✓	150 - 175	20 - 45	
Ψωμί/πίτσα/φοκάτσια	✓	190 - 250	20 - 50	
Κατεψυγμένη πίτσα	✓	250	10 - 20	
Αλμυρά κέικ	✓	175 - 190	45 - 60	
Λαζάνια και κρέατα	✓	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες	✓	200	45 - 100 *	
Ψάρι και λαχανικά	✓	175	30 - 50 *	

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

PIZZA

Λειτουργία ψησίματος σπιτικής πίτσας. Χρησιμοποιήστε το 3ο ράφι. Προθερμάνετε τον φούρνο γυρίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη στο σχετικό εικονίδιο και εισαγάγετε το φαγητό όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία.

ΨΟΙ	ΣΩ	Θ°C	🕒	🔥
Πίτσα	✓	250	10 - 30	

ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο πίνακας περιλαμβάνει συνταγές **ΨΟΙ**, αν χρειάζεται προθέρμανση **ΣΩ**, θερμοκρασία **Θ°C**, χρόνο ψησίματος **🕒**, εξαρτήματα και επίπεδο **🔥** που προτείνεται για ψήσιμο. 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 πινέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Εξαρτήματα που εμφανίζονται:

👉 Σχάρα

Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα

Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος

Φόρμα γλυκού σε σχάρα ή λιποσυλλέκτης / ταψί ψησίματος

Ταψί με νερό

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον **επιλογέα θερμοστάτη** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το **κουμπί επιλογής** και τον **επιλογέα θερμοστάτη** στο **0** και **●**.

Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, η λυχνία LED του θερμοστάτη ανάβει και σβήνει ξανά όταν ο φούρνος φτάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ

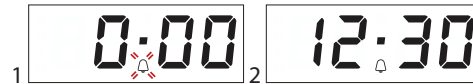
Πιέζοντας το **κουμπί ώρας** μπορείτε να επιλέξετε διάφορες λειτουργίες ή να προγραμματίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: μετά από μερικά δευτερόλεπτα χωρίς καμία ενέργεια, ο βομβητής ηχεί και όλες οι ρυθμίσεις επιβεβαιώνονται.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτεται το πρόγραμμα ψησίματος αλλά σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε την οθόνη ως χρονομετρητή, είτε στο διάστημα που η λειτουργία είναι ενεργή ή όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, πιέστε παρατεταμένα το **κουμπί ώρας**: το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη (1). Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+** και **-** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια: Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα και το παραμένει αναμμένο ως επιβεβαίωση της ρύθμισης του χρονοδιακόπτη (2). Στο τέλος, πιέστε παρατεταμένα το **κουμπί ώρας** για να απενεργοποιήσετε τον συναγερμό.



Σημείωση: Για να δείτε την αντίστροφη μέτρηση και την αλλαγή εάν είναι απαραίτητο, πιέστε το **κουμπί ώρας** για 2 δευτερόλεπτα ξανά.

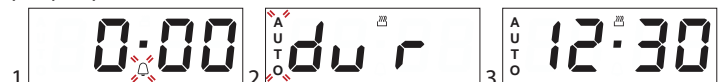
ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Αφού επιλέξετε και ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, για να σταματήσει αυτόματα, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

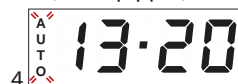
Πιέστε παρατεταμένα το **κουμπί ώρας**: το σύμβολο αναβοσβήνει (3). Πιέστε ξανά το **κουμπί ώρας**: το DUR και AUTO αναβοσβήνουν στην οθόνη (4).

Ρυθμίστε τη διάρκεια με τα κουμπιά **+** και **-**.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας και το AUTO παραμένει αναμμένο, επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση (5).



Σημείωση: Για να δείτε πόσος χρόνος έχει απομείνει και να αλλάξετε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα. Όταν ο **επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος** ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας συναγερμός και το μαγείρεμα θα σταματήσει (6).



Πιέστε παρατεταμένα το **κουμπί ώρας** για να απενεργοποιήσετε το συναγερμό. Περιστρέψτε τον **διακόπτη επιλογής** και τον **διακόπτη θερμοστάτη** στο **0** και στο **●** για να σβήσετε τον φούρνο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Μη 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. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. 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.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

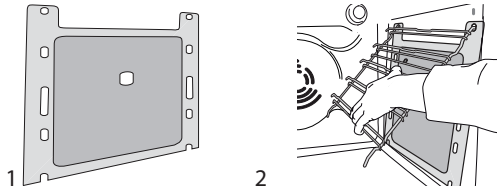
Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι. Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΠΑΚΙΩΝ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

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



Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακιών, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Συμβ. ψήσιμο". Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Στη συνέχεια αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν καθαρίσετε τα υπολείμματα τροφών με ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της. Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακιών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Τι να κάνετε εάν...

Ο φούρνος δεν λειτουργεί.

Πιθανές αιτίες

Διακοπή ρεύματος.
Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.

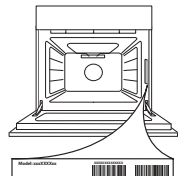
Λύσεις

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.



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

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



Whirlpool

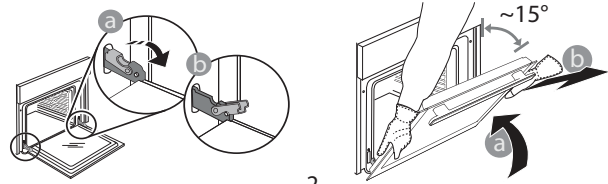
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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

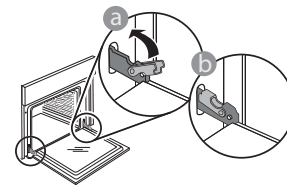
Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Αν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και σηκώστε τα άγκιστρα πιέζοντας προς τα εμπρός έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης (1). 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 (2). Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.



1 Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαρίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση (3): Βεβαιωθείτε ότι τους κατεβάζετε εντελώς. Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση.



3 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.



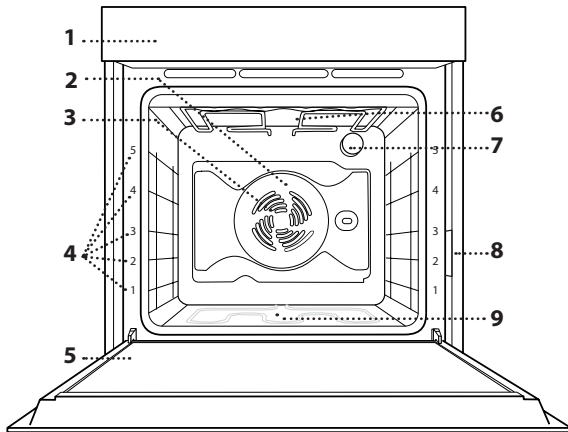
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



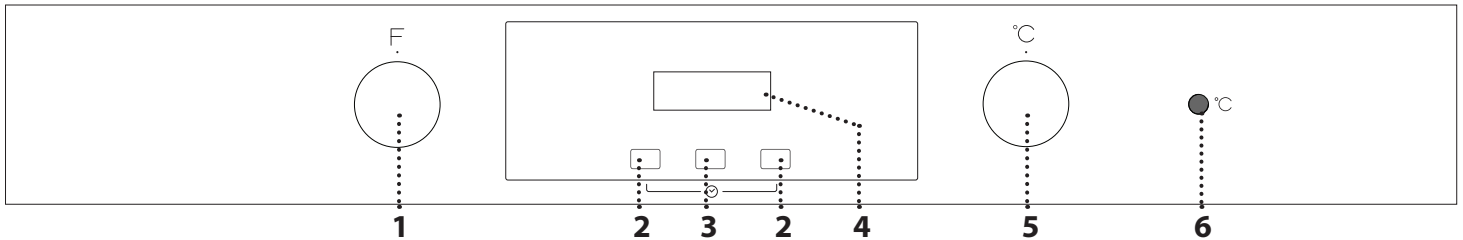
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición **O** para apagar el horno.

2. BOTONES - / +

Para disminuir o aumentar el valor que se muestra en la pantalla.

3. BOTÓN HORARIO

Para seleccionar los distintos ajustes: duración, hora de finalización de la cocción, temporizador.

4. PANTALLA

5. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

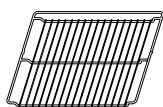
6. TERMOSTATO DEL LED / PRECALENTAMIENTO

Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

ACCESORIOS

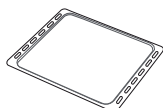
El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.



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

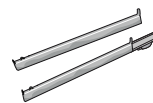


BANDEJA DE GOTEO. Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.



BANDEJA DE HORNEAR. Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

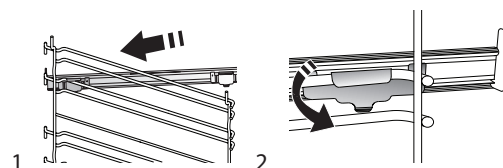
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizando a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba. Otros accesorios, como la graspera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.



GUÍAS DESLIZANTES.*

Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

Para instalar las guías, saque las guías para estante y quíteles el plástico protector. Fije el cierre superior de la deslizante a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope (1). Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes (2). Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel. Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel. Reposicione las guías para los estantes y coloque los accesorios.



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: ahora puede extraer las guías. Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

* Disponible en determinados modelos solamente

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora del día: en la pantalla parpadean «AUTO» y «0.00».



Para ajustar la hora, pulse los botones + y - al mismo tiempo: Ajuste la hora con los botones + y -.

Pulsar el botón horario para confirmar.

Una vez seleccionado el valor horario deseado, puede cambiar el tono de la alarma: la pantalla muestra «ton 1».



Para seleccionar el tono deseado, pulse el botón -, después pulse el botón horario para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora del día más tarde, por ejemplo después de cortes de corriente prolongados, proceda según se describe anteriormente.

FUNCIONES Y USO DIARIO

SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el selector hasta el símbolo de la función deseada.



APAGAR

Sirve para apagar el horno.



LUZ

Para encender la luz del horno.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

Bizcochos	✓	150 - 175	35 - 90	
Galletas, tartaletas	✓	160 - 175	20 - 45	
Pizza congelada	✓	250	10 - 15	
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines	✓	200	45 - 65	
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg	✓	200	80 - 110	
Pollo/conejo/pato 1 kg	✓	200	50-100	
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)	✓	175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (Solo en algunos modelos)

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. Ajuste el temporizador a 30 minutos y la temperatura a 90°C. Una vez terminado el ciclo, espere aproximadamente 15 minutos antes de abrir la puerta.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante. Con esta función se obtiene un acabado dorado y crujiente de la superficie y de la base.

Tartas rellenas	✓	150 - 190	30 - 85	
Tartas saladas	✓	175 - 200	35 - 55	
Verduras rellenas	✓	175 - 200	50 - 60	

2. 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 250 °C durante una hora aproximadamente.

Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira 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.

Pan tostado		5'	200	2 - 5
Filetes/rodajas de pescado		5'	200	20 - 30 *
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	200	30 - 40 *

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la graseira 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.

Pollo asado 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 45 **
Patatas al horno		-	200	45 - 55 **
Verduras gratinadas		-	200	20 - 30

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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



DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.



CALENTAMIENTO INFERIOR

Use esta función después de cocinar para dorar la parte inferior del plato. Esta función puede usarse también para la cocción lenta, adecuada para verduras y estofados de carne.

AIRE FORZADO






Para cocinar a la vez varios alimentos que requieran la misma temperatura, situándolos en dos estantes diferentes (por ej., pescado, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

		°C		
Bizcochos	✓	150 - 170	30 - 90	 
Tartas rellenas	✓	150 - 190	35 - 90	 
Biscuits / tartaletas	✓	150 - 175	20 - 45	 
Pan, pizza, focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	 
Pizza congelada	✓	250	10 - 20	 
Tartas saladas	✓	175 - 190	45 - 60	 
Lasaña y carne	✓	200	50 - 100 *	 
Carne con patatas	✓	200	45 - 100 *	 
Pescado con verduras	✓	175	30 - 50 *	 






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

PIZZA






Función para hornear pizzas caseras. Utilice el 3er estante. Precaliente el horno girando el selector del termostato hasta el icono correspondiente e introduzca los alimentos cuando se alcance la temperatura seleccionada.

		°C		
Pizza	✓	250	10 - 30	

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN



La tabla muestra recetas , si es necesario precalentar , temperatura , tiempo de cocción , accesorios y nivel  sugerido para la cocción. 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 pirox o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

Accesorios mostrados:

-  Rejilla
-  Molde sobre rejilla
-  Graspera / bandeja pastelera
-  Molde sobre rejilla o graspera / bandeja pastelera
-  Bandeja con agua

. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta  y .

Una vez activada la función, el led del termostato se enciende y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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


. USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO


Si pulsa el *botón horario* puede seleccionar varios modos para mantener o programar el tiempo de cocción.

Nota: Después de unos segundos sin ninguna interacción, sonará un timbre y se confirmarán todos los ajustes.

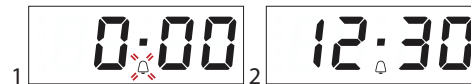
AJUSTAR EL CUENTAMINUTOS

Esta opción no interrumpen ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Para activar el temporizador, mantenga pulsado el *botón horario*: en la pantalla parpadea el símbolo  (1).

Ajuste la duración con los botones $+$ y $-$: la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la  permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador (2).

Al terminar, mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma.



Nota: Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, pulse de nuevo el botón horario durante 2 segundos.

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN

Una vez seleccionada y activada la función, para detenerla de forma automática puede ajustando un tiempo de cocción.

Mantenga pulsado el *botón horario*: el símbolo  parpadea (3).

Vuelva a pulsar el *botón horario*: En la pantalla parpadean DUR y AUTO (4).

Ajuste la duración con los botones $+$ y $-$.



Al cabo de unos segundos, la pantalla mostrará la hora y AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste (5).



Nota: Para ver cuánto tiempo queda y cambiar el tiempo de cocción restante, repita los pasos descritos anteriormente.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado, sonará una alarma y se detendrá la cocción (6).



Mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma. Vuelva a colocar el *selector* y el *selector del termostato* en  y  para apagar el horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza 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 de protección.

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.

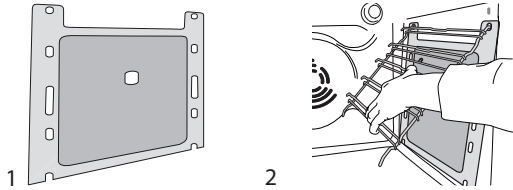
Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno podría estar equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes: Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje el horno abierto para que se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza. Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Qué hacer si...	Posibles razones	Soluciones
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.

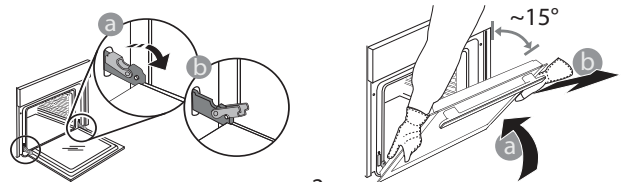
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

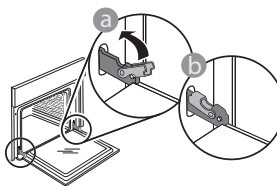
Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro 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.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento (2). Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



1 Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original (3): Asegúrese de haberlos bajado por completo. Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

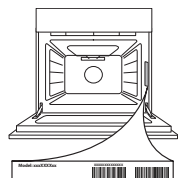


3 Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- Usando el código QR
- 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.



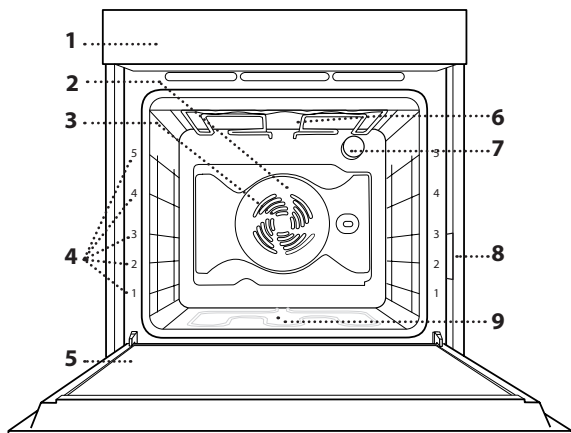

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT
VÁLASZTotta**

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:

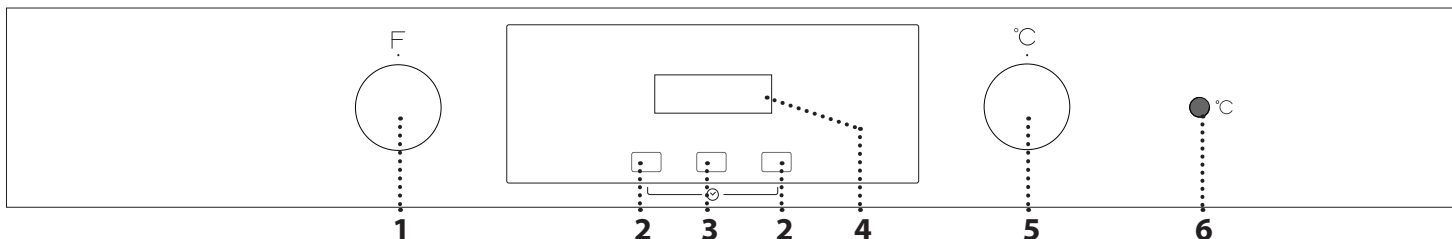
www.whirlpool.eu/register



**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a
Biztonsági útmutatót.**

TERMÉKLEÍRÁS


1. Kezelőlap
2. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Ventilátor
4. Polcvezető sínek (a szintek a sütő elején vannak feltüntetve)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)

KEZELŐPANEL

1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása. A sütő kikapcsolásához forgassa O állásba.

2. - / + GOMBOK

A kijelzőn megjelenő értékek csökkentése vagy növelése.

3. IDŐZÍTŐGOMB

Különböző beállításokhoz: sütési időtartam, sütés befejezésének időpontja, időzítő.

4. KIJELZŐ
5. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Forgassa el a kívánt hőmérséklet beállításához és a kiválasztott funkció bekapcsolásához.

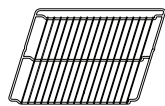
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ/ELŐMELEGÍTÉS JELZŐFÉNYE

A sütő felmelegítése közben bekapcsol. A kívánt hőmérséklet elérésekor kikapcsol.

Megjegyzés: A gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

TARTOZÉKOK

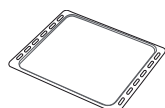
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.



SÜTŐRÁCS. Étel sütésére szolgál, illetve tepsis, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

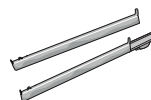


CSEPPFELFOGÓ TÁLCA. Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.



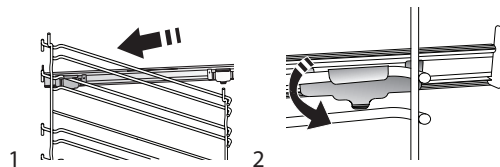
SÜTEMÉNYES TEPSI. Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sült hal, sült papírban sült hal stb. készítéséhez.

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon. Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppelfogó tálcat és a süteményes tepsit, ugyanúgy vízszintesen kell behelyezni, mint a sütőrácsot.


KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK.*

A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

A kihúzható sínek beszereléséhez először vegye ki a polcvezető síneket, és vegye le róluk a műanyag védőborítást. Rögzítse a tartósín felső kapcsát a polcvezető sínhez, majd csúsztassa végig ütközésig (1). Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínnek (2). Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is. A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők. Tegye vissza a polcvezető síneket, és azokra illesse majd a tartozékokat.


A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből: ezután már kiveheti a polcvezető síneket. A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani az időt: A kijelzőn az „AUTO” és a „0.00” felirat villog.



A pontos idő beállításához nyomja meg egyszerre a + és a — gombot: Állítsa be a pontos időt a + és a — gombokkal.

Nyomja meg az *időzítő* gombot a mentéshez.

A pontos idő beállítása után lehetőség van a riasztás hangjelzésének módosítására is: a kijelzőn a „ton 1” felirat látszik.



A kívánt hangjelzés kiválasztásához nyomja meg a — gombot, majd mentse el az *időzítő* gombbal.

Ne feledje: Lehet, hogy a pontos időt majd újra be kell állítani, például egy hosszabb áramkimaradás után.

MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK

. FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra.



OFF

A sütő kikapcsolása.



VILÁGÍTÁS

A sütő világításának felkapcsolása.



ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

Kelt tészták	✓	150 - 175	35 - 90	3	
Kekszek/aprósütemények	✓	160 - 175	20-45	3	
Fagyasztott pizza	✓	250	10 - 15	3	
Lasagne/csőben sült tészta/ cannelloni/felfűjt	✓	200	45 - 65	3	
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg	✓	200	80 - 110	3	
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg	✓	200	50 - 100	3	
Sült hal/ papírban sült hal 0,5 kg (filék, egész)	✓	175 - 200	40 - 60	3	



SMART CLEAN (Csak bizonyos modelleknél)

A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt. Állítsa az időzítőt 30 percre, a hőmérsékletet pedig 90 °C-ra. A ciklus végeztével még várjon kb. 15 percig, mielőtt kinyitná a sütő ajtaját.



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval az étel teteje és alja is egyenletesen ropogósra, aranybarnára süthető.

Töltött torta	✓	150 - 190	30 - 85	3	
Sós sütemények	✓	175 - 200	35-55	3	
Töltött zöldség	✓	175 - 200	50-60	2	

2. 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. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.



GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

Píritott kenyér		5'	200	2-5	5
Halfilé/szeletek		5'	200	20 - 30 *	4 3
Kolbász / kebab / oldalas / hamburger		5'	200	30 - 40 *	5 4

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél



TURBÓ GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a sütés közben keletkező zsír és szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

Sült csirke 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		-	200	35 - 45 **	3
Sült burgonya		—	200	45 - 55 **	3
Rakott zöldség		—	200	20 - 30	3

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).



KIOLVASZTÁS

Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.



ALSÓ MELEGÍTÉS

Az étel elkészítésének utolsó fázisához ajánljuk, az étel aljának píritására. A funkciót pl. zöldségek és húsos raguk lassú sütéséhez is ajánljuk.

HŐLÉGBEFÚVÁS

Azonos hőmérsékleten készülő különböző ételek sütése egyszerre két szinten (pl. hal, zöldségek, torták). Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

IOI	☑	🌡️ °C	🕒	🔥
Kelt tészták	✓	150 - 170	30 - 90	
Töltött torta	✓	150 - 190	35 - 90	
Kekszek/aprósütemények	✓	150 - 175	20-45	
Kenyér/pizza/focaccia	✓	190-250	20 - 50	
Fagyasztott pizza	✓	250	10 - 20	
Sós sütemények	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasagne és hús	✓	200	50 - 100 *	
Hús és burgonya	✓	200	45 - 100 *	
Hal és zöldségek	✓	175	30 - 50 *	

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

PIZZA

Házi pizza sütésére szolgáló funkció. Használja a 3. szintet. Melegítse elő a sütőt a termosztát gomb megfelelő ikonra történő elforgatásával, majd helyezze be az ételt, ha a sütő a beállított hőmérsékletet elérte.

IOI	☑	🌡️ °C	🕒	🔥
Pizza	✓	250	10-30	

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

A táblázatban megtalálja a különböző recepteket **IOI**, hogy van-e szükség előmelegítésre **☑**, a szükséges hőmérsékletet **🌡️ °C**, a sütési időt **🕒** és a sütéshez ajánlott tartozékokat és szinteket **🔥**. 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 kőtálcákat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

Jelzett tartozékok:

- Sütőrács
- Tortaforma rácson
- Cseppfelfogó tálca / tepsi
- Sütőforma a sütőrácsra vagy a cseppfelfogó tálcán / tepsi
- Tálca vízzel

. FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a **hőmérséklet-szabályozó gombot**, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

A funkciót bármikor megszakíthatja, ha kikapcsolja a sütőt, a **választógombot** a **0**, a **hőmérséklet-szabályozó gombot** pedig a **●** állásba forgatja.

A funkció aktiválását követően a termosztát LED kigyullad, majd, ha a sütő elérte a megadott hőmérsékletet, a LED kialszik. Ekkor helyezze be az ételt a sütőbe, és kezdje meg a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

. AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÁS HASZNÁLATA

Az **időzítőgombbal** lehetőség van a különböző üzemmódok sütési idejének megtartására vagy átprogramozására.

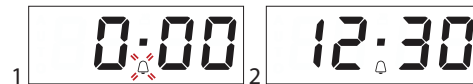
Ne feledje: Ha pár másodpercig nem érint meg semmilyen gombot, hangjelzés lesz hallható, és minden beállítás el lesz mentve.

A KONYHAI IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy bekapcsolására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).

Az időzítő bekapcsolásához nyomja meg hosszan az **időzítő gombot**: a kijelzőn a **🕒** ikon villog (1).

Állítsa be a kívánt időtartamot a **+** és a **-** gombokkal: pár másodperc múlva elindul a visszaszámlálás. A kijelzőn a pontos idő látszik, valamint a **🕒** ikon égvé marad, jelezve, hogy időzítést állított be (2). Amikor az időzítő lejárt, nyomja meg hosszan az **időzítőgombot** a hangjelzés kikapcsolásához.



Ne feledje: Ha szükséges, megnézheti, hol tart a számláló, ha 2 másodpercre ismét megnyomja az időzítőgombot.

AZ IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

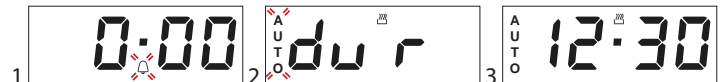
A funkció kiválasztása és aktiválása után megadható egy sütési időtartam, ami után a sütés automatikusan befejeződik.

Nyomja meg hossza az **időzítőgombot**: a **🕒** ikon villog (3).

Nyomja meg ismét az **időzítő gombot**: a kijelzőn a DUR (időtartam) és az AUTO felirat villog (4).

Állítsa be a sütési időtartamot a **+** és a **-** gombokkal.

Pár másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a pontos idő, valamint az AUTO égvé marad, jelezve, hogy sütési időtartamot állított be (5).



Ne feledje: Ha szeretné megnézni, mennyi idő van hátra, vagy ha át szeretné állítani a fennmaradó sütési időtartamot, ismétlje meg a fenti lépéseket.

Amikor lejár a beállított sütési időtartam, hangjelzés hallható, és a sütés automatikusan leáll (6).



Nyomja meg hosszan az **időzítőgombot** a hangjelzés kikapcsolásához. A sütő kikapcsolásához forgassa a **választógombot** a **0**, a **hőmérséklet-szabályozó gombot** pedig **●** állásba.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon acélgyapotot, súrolókefét vagy dörzshatású/maró hatású tisztítószeret, mivel ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

KÜLSŐ BURKOLATOK

Nedves mikroszálal kendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószeret a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket. Ne használjon dörzshatású vagy korrozív tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálal törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszártásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

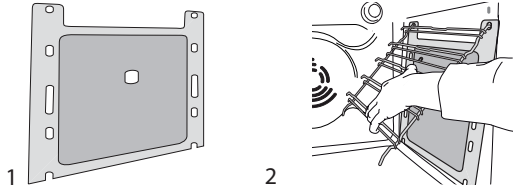
A sütő ajtaja a tisztítás megkönnyítése érdekében levehető.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

A KATALITIKUS PANELEK TISZTÍTÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEK ESETÉBEN)

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel rendelkezik, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívja a zsírt és az egyéb szennyeződések. A panelek a vezetősínekhez illeszkednek: Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősíneket, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.



Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. egy órán keresztül 200 °C-on a „Légkeveréses sütés” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres. Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

Megjegyzés: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, durva kefét, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét. Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

HIBAEHÁRÍTÁS

Mi a teendő, ha...	Lehetséges okok	Megoldások
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.

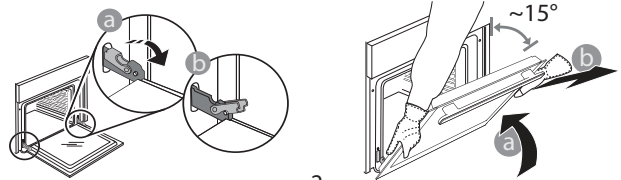
A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

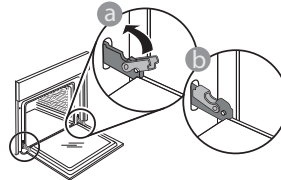
Ne feledje: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. Halogénizzó használatakor ne nyúljon hozzá csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és emelje felfelé és nyomja előre a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek (1). Csukja be az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből (2). Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



1
Az ajtó visszahelyezéséhez emelje az ajtót a sütő elé, majd illessze a zsanérok kapcsait a foglatukba, és rögzítse a felső részüket a foglatba. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe (3): Győződjön meg róla, hogy a kallantyúkat teljesen leengedte. Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.

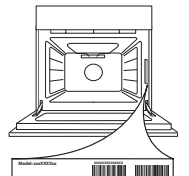


3
Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatóak:

- a docs.whirlpool.eu honlapon
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



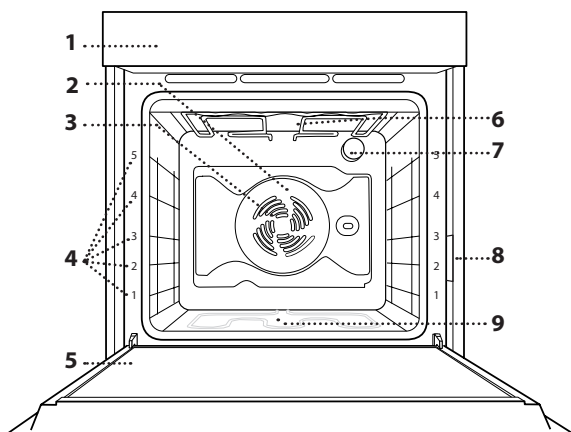


GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



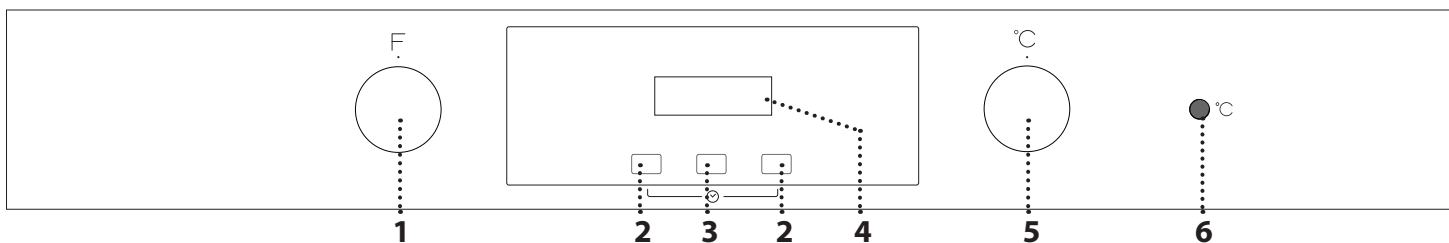
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Ventola
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione **O**.

2. TASTI - / +

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, timer.

4. DISPLAY

5. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

6. SPIA TERMOSTATO/PRERISCALDAMENTO

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

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

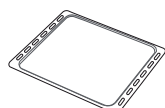
Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.



GRIGLIA. Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

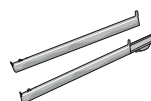


LECCARDA. Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.



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

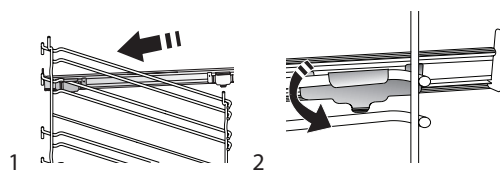
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto. Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.



GUIDE SCORREVOLI.*

Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

Per inserire le guide scorrevoli, togliere le griglie laterali e rimuovere la plastica protettiva. Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa (1). Abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale (2). Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello. Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello. Riposizionare le griglie laterali e appoggiarvi gli accessori.



TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: 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.

* Disponibile solo su alcuni modelli

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".



Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti + e —: Impostare l'ora utilizzando i tasti + e —.

Premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Dopo avere selezionato il valore dell'ora, è possibile cambiare la suoneria: Sul display viene visualizzato "ton 1".



Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto —, quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Nota: per modificare l'ora in un momento successivo, ad esempio dopo un'interruzione di corrente prolungata, procedere come descritto sopra.

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



OFF

Per spegnere il forno.



LUCE

Per accendere la luce del forno.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Torte lievitate	✓		150 - 175	35 - 90	
Biscotti/Tortine	✓		160 - 175	20 - 45	
Pizza surgelata	✓		250	10 - 15	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	✓		200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	✓		200	80 - 110	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	✓		200	50 - 100	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)	✓		175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (solo in alcuni modelli)

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Attivare la funzione quando il forno è freddo, dopo aver versato 200ml di acqua nel fondo della cavità del forno. Selezionare 30 minuti a una temperatura di 90°C. Alla fine del ciclo, attendere circa 15 minuti prima di aprire la porta.



VENTILATO

Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano. Questa funzione permette di ottenere superficie e base uniformemente dorate e croccanti.

Torte ripiene	✓		150 - 190	30 - 85	
Torte salate	✓		175 - 200	35 - 55	
Verdure ripiene	✓		175 - 200	50 - 60	

2. RISCALDARE IL 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 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Pane tostato		✓	200	2 - 5	
Filetti / tranci di pesce		✓	200	20 - 30 *	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		✓	200	30 - 40 *	

* Ruotare il cibo a metà cottura



TURBO GRILL

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). 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.

Pollo arrosto 1-1,3 kg		✓	200	55 - 70 *	
Roast beef al sangue 1 kg		✓	200	35 - 45 **	
Patate arrosto		✓	200	45 - 55 **	
Verdure gratinate		✓	200	20 - 30	

* Ruotare il cibo a metà cottura

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



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.



RESISTENZA INFERIORE

Utilizzare questa funzione a fine cottura per dorare la parte inferiore della pietanza. Questa funzione può anche essere utilizzata per la cottura a fuoco lento di verdure o stufati.

TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su due ripiani pietanze diverse che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio, pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

Nome ricetta	Icona	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte lievitate	✓	150 - 170	30 - 90	4 1
Torte ripiene	✓	150 - 190	35 - 90	4 1
Biscotti / Tortine	✓	150 - 175	20 - 45	4 1
Pane / Pizza / Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	4 1
Pizza surgelata	✓	250	10 - 20	4 1
Torte salate	✓	175 - 190	45 - 60	4 1
Lasagne e carne	✓	200	50 - 100 *	4 1
Carni e patate	✓	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure	✓	175	30 - 50 *	4 1

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

PIZZA

Funzione per la cottura di pizze fatte in casa. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno ruotando la manopola del termostato sull'icona corrispondente e introdurre gli alimenti al raggiungimento della temperatura impostata.

Nome ricetta	Icona	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pizza	✓	250	10 - 30	3

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta, indica se è richiesto il preriscaldamento, e presenta la temperatura, il tempo di cottura, gli accessori e il ripiano consigliati. 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.

Legenda degli accessori:

Griglia

Tortiera su griglia

Leccarda / piastra dolci

Leccarda / teglia o tortiera su griglia

Bacinella con acqua

AVVIARE UNA FUNZIONE

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

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

Una volta attivata la funzione, il LED del termostato si accende per poi spegnersi al raggiungimento della temperatura selezionata. a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Premendo il *tasto di regolazione del tempo* è possibile selezionare varie modalità per programmare il tempo di cottura.

Nota: trascorsi alcuni secondi senza nessuna pressione dei tasti, viene emesso un segnale acustico e tutte le impostazioni vengono confermate.

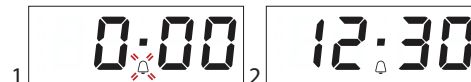
IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, tenere premuto il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggia il simbolo (1).

Impostare la durata usando i tasti + e -: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia. Il display mostra l'ora e il simbolo rimane acceso per confermare che il timer è stato impostato (2).

Alla fine, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria.



Nota: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo* per almeno 2 secondi.

SELEZIONE DELLA DURATA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo lampeggia (3).

Premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggiano le indicazioni DUR e AUTO (4).

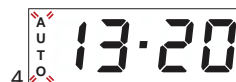
Impostare la durata usando i tasti + e -.

Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (5).



Nota: per vedere quanto tempo rimane e cambiare il tempo di cottura restante, ripetere la procedura sopra descritta.

Al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e la cottura viene interrotta (6).



Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria. Per spegnere il forno, riportare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e .

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare 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

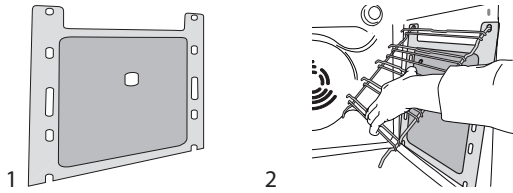
Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare un panno o una spugna a forno freddo. Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

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.

PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno può essere equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimosse, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Nota: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà. Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

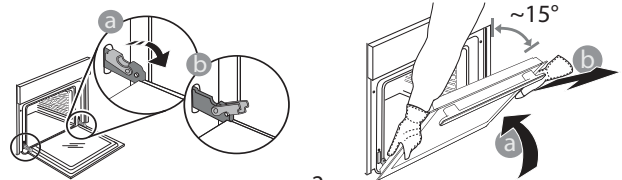
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

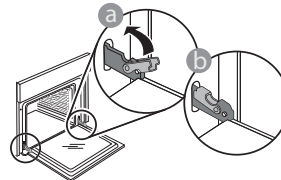
Note: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. In caso di impiego 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.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

Per rimuovere la porta, aprirla completamente e sollevare i fermi, spingendoli in avanti fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre la porta, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi (2). Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



1
2
Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale (3): controllare che siano completamente abbassati. Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



3
Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

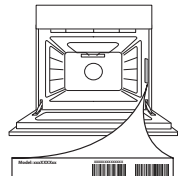
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa fare se...	Possibili cause	Soluzioni
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 per verificare se l'inconveniente persiste.



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

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





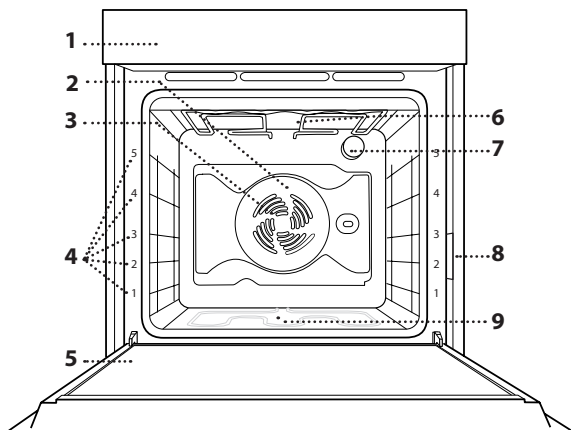
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register



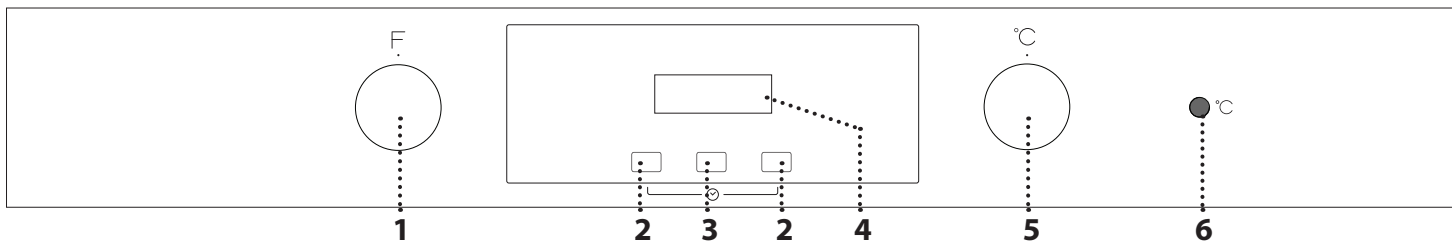
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Lokveida sildelements (nav redzams)
3. Ventilators
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte (neņemt)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsi, izvēloties funkciju. Pagrieziet līdz stāvoklim **O**, lai izslēgtu cepeškrāsi.

2. POGA +/-

Lai samazinātu vai palielinātu displejā redzamo vērtību.

3. LAIKA POGA

Dažādu iestatījumu atlasei: ilgums, gatavošanas beigu laiks, taimeris.

4. DISPLEJS

5. TERMOSTATA SLĒDZIS

Grieziet, lai iestatītu vēlamo temperatūru, ieslēdzot atlasīto funkciju.

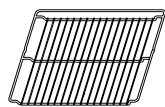
6. TERMOSTATA/PRIEKŠSILDĪŠANAS GAISMAS DIODES INDIKATORS

Ieslēdzas sakarsēšanas laikā. Izslēdzas, sasniedzot vēlamo temperatūru.

Lūdzu, ņemiet vērā: Slēdži ir izvelkami. Nospiediet slēdžus to vidusdaļā, un tie izbīdīsies uz āru.

PIEDERUMI

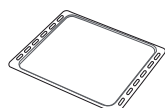
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēc pārdošanas centrā.



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

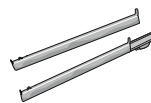


ŠKIDRUMU SAVĀKŠANAS PANNA. To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u. c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stieplu plaukta.



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

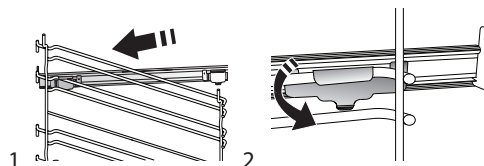
Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup. Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un cepšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.



BĪDĀMAS SLIECES.*

Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

Lai noregulētu bīdāmās slieces, izņemiet plaukta stiprinājumus un noņemiet to aizsargplastmasu. Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdiet to iespējami dziļi (1). Nolaidiet otru stiprinājumu paredzētajā vietā. Lai nostiprinātu vadotni, stingri spiediet skavas apakšdaļu pret plaukta vadotni (2). Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī. Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī. Novietojiet piederumus uz plauktu stiprinājumiem.



PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos 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.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jāiestata diennakts laiks: Displejā mirgos režīma "AUTO" (Automātiski) un "0.00" indikators.



Lai iestatītu diennakts laiku, vienlaikus nospiediet pogu + un —: Ar pogu + un — iestatiet diennakts laiku.

Lai apstiprinātu, nospiediet *laika pogu*.

Pēc vēlamās laika vērtības izvēles ir iespējams mainīt brīdinājuma signāla toni: ekrānā ir redzams "ton 1".



Lai atlasītu vēlamo toni, nospiediet pogu —, tad nospiediet *laika pogu*, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu diennakts laiku, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, rīkojieties, kā aprakstīts iepriekš.

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

. FUNKCIJAS ATLASE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam.



IZSLĒGTS

Lai izslēgtu cepeškrāsni.



APGAISMOJUMS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni apgaismojumu.



STANDARTA REŽĪMS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

Īol	☑	🌡️°C	🕒	🍴
Kūkas no raudzētas mīklas	✓	150–175	35 - 90	3
Cepumi/groziņi	✓	160 - 175	20–45	3
Sasaldēta pica	✓	250	10 - 15	3
Lazanja/cepta pasta/kaneloni/augļu pirāgi	✓	200	45–65	3
Jēra/teļa/liellopu/cūkgaļa 1 kg	✓	200	80–110	3
Vistas/truša/piles gaļa 1 kg	✓	200	50–100	3
Cepta zivs/pagatavota pergamentā 0,5 kg (vesela, filejas)	✓	175–200	40 - 60	3



SMART CLEAN (tikai dažos modeļos)

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Šo funkciju būtu jāieslēdz tikai tad, ja cepeškrāsni ir atdzisusi un tās apakšā ir ielieti 200 ml dzeramā ūdens. Iestatiet taimerī uz 30 minūtēm un 90 °C temperatūru. Kad cikls pabeigts, uzgaidiet aptuveni 15 minūtes pirms ierīces durvju atvēršanas.



CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta. Šī funkcija piešķirs vienmērīgu, zeltainu, kraukšķīgu garoziņu gan ēdiena augšpusē, gan apakšpusē.

Īol	☑	🌡️°C	🕒	🍴
Kūka ar pildījumu	✓	150–190	30 - 85	3
Sāļās kūkas	✓	175–200	35 - 55	3
Pildīti dārzeņi	✓	175–200	50–60	2

2. IESILDĪET CEPEŠKRĀSNI

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

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

Karsējiet cepeškrāsni līdz 250 °C apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsni jābūt tukšai. Ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.



GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

Īol	☑	🌡️°C	🕒	🍴
Grauzdēta maize		200	2–5	5
Zivs fileja/gabaliņi		200	20 - 30 *	4 3
Desas/kebabu/ribiņas/hamburgeri		200	30–40 *	5 4

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi



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 stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

Īol	☑	🌡️°C	🕒	🍴
Cepta vista 1–1,3 kg		200	55–70 *	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		200	35 - 45 **	3
Cepti kartupeļi		200	45–55 **	3
Dārzeņu sacepums		200	20 - 30	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi

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



DEFROST (ATKAUSĒŠANA)

Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku. Novietojiet ēdiena uz vidējā plaukta. Neizpakojiet to, lai nepieļautu ēdiena izžūšanu.



APAKŠĒJĀ KARSĒŠANA

Izmantojiet šo funkciju pēc gatavošanas, lai apbrūninātu ēdiena apakšu. Šī funkcija izmantojama arī lēnai gatavošanai, piemēram, gatavojot dārzeņu un gaļas sautējumus.



PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Paredzēta, lai vienlaikus pagatavotu dažādus produktus (piemēram, zivis, dārzeņus, pīrāgus), izmantojot vienu un to pašu temperatūru un novietojot produktus uz diviem plauktiem. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

Īo	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Kūkas no raudzētas mīklas	✓	150–170	30–90	
Kūka ar pildījumu	✓	150–190	35 - 90	
Cepumi/groziņi	✓	150–175	20–45	
Maize/pīca/fokača	✓	190–250	20 - 50	
Sasaldēta pīca	✓	250	10 - 20	
Sāļās kūkas	✓	175–190	45–60	
Lazanja un gaļa	✓	200	50 - 100 *	
Gaļa un kartupeļi	✓	200	45 - 100 *	
Zivs un dārzeņi	✓	175	30 - 50 *	

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



PICA

Mājās gatavotu picu cepšanas funkcija. Izmantojiet 3. plauktu. Priekšsildiet cepeškrāsni, pagriežot termostata pogu līdz attiecīgajai ikonai un ievietojiet ēdienu, līdzko ir sasniegta iestatītā temperatūra.

Īo	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Pizza	✓	250	10 - 30	

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULAS?

Tabulā ir uzskaitītas receptes Īo|, ja nepieciešama iepriekšēja uzkaršēšana ☑, temperatūra 🌡️°C, gatavošanas laiks 🕒, piederumi un līmenis 🍳, kas ieteicami gatavošanai. 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 vēlamas 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.

Parādītie piederumi:

Metāla režģis

Kūkas veidne uz metāla režģa

Taukvielu panna/cepešpanna

Kūkas veidne uz metāla režģa vai taukvielu panna/cepešpanna

Paplāte ar ūdeni

. FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

Lai aktivizētu izvēlēto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.

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

Pēc funkcijas ieslēgšanas iedegsies termostata gaismas diode, un, kad cepeškrāsnī sasniegta izvēlēta temperatūra, diode nodziest: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

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

. ELEKTRONISKĀ PROGRAMMĒTĀJA IZMANTOŠANA

Nospiežot *laika pogu*, ir iespējams izvēlēties dažādus režīmus, lai saglabātu iestatījumu vai ieprogrammētu gatavošanas laiku. Lūdzu, ņemiet vērā: Ja dažas sekundes netiek veikta neviena darbība, atskanēs skaņas signāls un visi iestatījumi tiks apstiprināti.

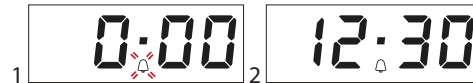
MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA IESTATĪŠANA

Šī iespēja neietekmē un neaktivizē gatavošanu, taču ļauj displeju izmantot kā taimeri gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāsns ir izslēgta.

Turiet nospiestu *laika pogu*, lai ieslēgtu taimeri: kad displejā mirgos simbols (1).

Izmantojiet pogu un , lai iestatītu vēlamo ilgumu: pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite. Displejā ir redzams diennakts laiks, un paliek iedegts, apstiprinot, ka taimeris ir iestatīts (2).

Turiet nospiestu *laika pogu*, lai ieslēgtu brīdinājuma signālu.



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu laika atskaiti un vajadzības gadījumā to mainītu, vēlreiz 2 sekundes spiediet laika pogu.

DARBĪBAS LAIKA IESTATĪŠANA

Pēc funkcijas izvēles un ieslēgšanas, lai apturētu to automātiski, varat iestatīt gatavošanas laiku.

Turiet nospiestu *laika pogu*: mirgo simbols (3).

Vēlreiz nospiediet *laika pogu*: displejā mirgos norāde DUR (Ilgums) un AUTO (Automātiski) (4).

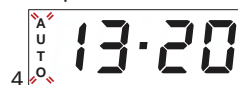
Ar pogu un iestatiet ilgumu.

Pēc dažām sekundēm displejā ir redzams diennakts laiks un deg funkcijas AUTO (Automātiski) indikators, apstiprinot iestatījumu (5).



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu, cik daudz laika atlicis un mainītu atlikušo gatavošanas laiku, atkārtojiet iepriekš veiktās darbības.

Kad iestatītais laiks pagājis, atskanēs brīdinājuma signāls un gatavošana tiks apturēta (6).



Turiet nospiestu *laika pogu*, lai ieslēgtu brīdinājuma signālu. Pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvoklī un , lai izslēgtu cepeškrāsni.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

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.

Izmantojiet virtuves cimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Notīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājama līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu. Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras 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 izžvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

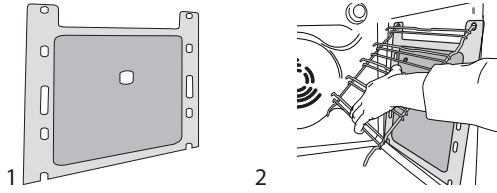
Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.

PIEDERUMI

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

KATALĪTISKO PLĀTŅU TĪRĪŠANA (TIKAI DAŽĪEM MODEĻIEM)

Šī cepeškrāsns var būt aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to pašattīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārliecinieties, ka augšējie āķi ir ieķēti attiecīgajos plātņu caurumos.



Lai nodrošinātu katalītisko plātņu pašattīrošo īpašību maksimālu efektivitāti, krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C un karsēt aptuveni stundu, izmantojot funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces pašattīrošās īpašības. Ja nepieciešama plātņu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpalīdzības centru.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Kā rīkoties, ja...	Iespējamie iemesli	Risinājumi
Krāsns nedarbojas.	Energoapgādes pārtraukums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.

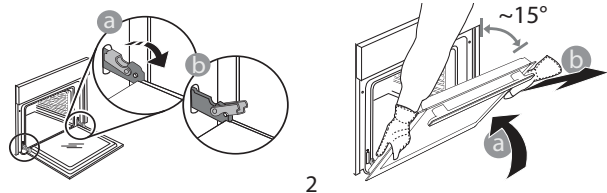
LAMPAS NOMAIŅA

Atvienojiet cepeškrāsns no barošanas avota, atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

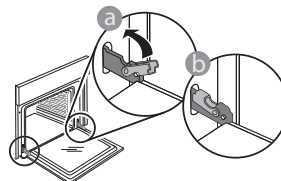
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20–40 W / 230 V G9 tipa T300 °C halogēnspludzes. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpalīdzības dienestā. Izmantojot halogēnspludzes, neaiztieciat tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un paceliet fiksatorus, bīdot tos uz priekšu, līdz tie tiek atbloķēti (1). Aizveriet durvis iespējami stingri. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Izņemiet durvis, tās verot ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas (2). Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.



Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot fiksatoru āķus pretī to vietām un nostiprinot augšdaļu paredzētajā vietā. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet fiksatorus to sākotnējā stāvoklī (3): Noteikti nolaidiet tos līdz galam. Viegli piespiežot, pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

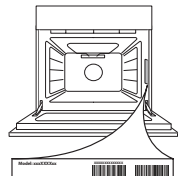


Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpalīdzības centru** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatīnā). Sazinoties ar mūsu pēcpalīdzības centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



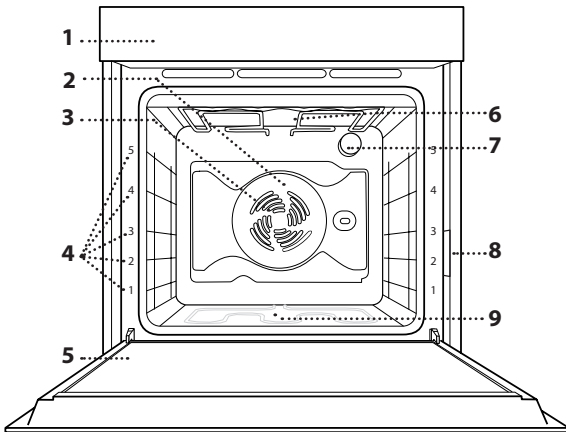


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti
pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje
www.whirlpool.eu/register



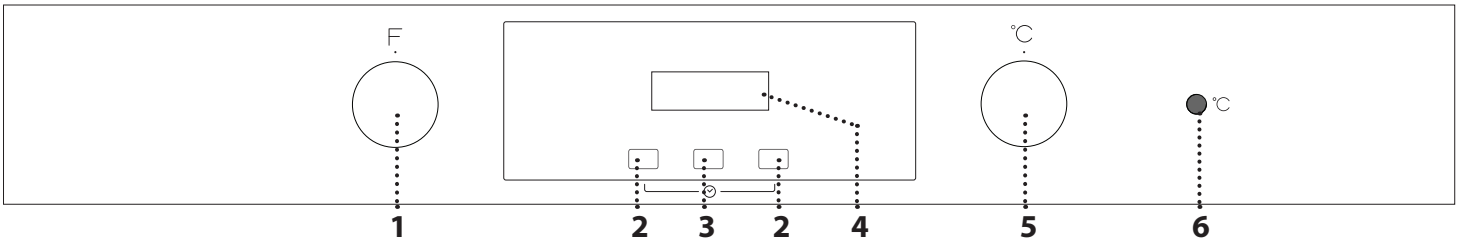
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Ventiliatorius
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
7. Lempa
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama orkaitei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį O.

2. - / + MYGTUKAI

Ekране rodomai reikšmei sumažinti arba padidinti.

3. LAIKO MYGTUKAS

Įvairiems nustatymams pasirinkti: trukmė, gaminimo pabaigos laikas, laikmatis.

4. EKRANAS

5. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Sukdami pasirinkite reikiamą temperatūrą, aktyvinkite norimą funkciją.

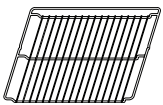
6. LED TERMOSTATAS / IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS

Įsijungia vykstant kaitinimo procesui. Išsijungia, kai pasiekama norima temperatūra.

Atkreipkite dėmesį: Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite rankenėlės vidurį ir ji iššoks.

PRIEDAI

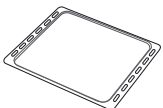
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.



GROTELĖS. Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

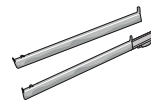


LAŠĖJIMO DĖKLAS. Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.



KEPIMO DĖKLAS. Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

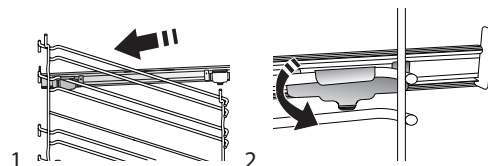
Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai laikiklių. Įsitikinkite, kad aukštesnis grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų. Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.



SLANKIEJI BĖGELIAI.*

Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

Norėdami sumontuoti slankiojančias grotelės, išimkite skersines grotelės ir nuimkite apsaugines plastikines dalis. Viršutinį grotelių fiksatorių pritvirtinkite prie skersinių grotelių ir nustumkite jį iki galo (1). Nuleiskite kitą fiksatorių į jo padėtį. Pritvirtinkite tvirtai spausdami apatinę fiksatoriaus dalį į kreipiamąsias grotelės (2). Patikrinkite, ar skersinės grotelės gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus su skersinėmis grotelėmis atlikite kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje. Slankiojančias grotelės galima įstatyti bet kuriame lygmenyje. Įstatykite skersines grotelės ir sudėkite ant jų priedus.



SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

Norėdami išimti kreipiamąsias grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti kreipiamąsias grotelės. Norėdami įstatyti kreipiamąsias grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

* Tik tam tikruose modeliuose

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti paros laiką. Ekране mirksės „AUTO“ ir „00:00“.



Norėdami nustatyti dienos laiką, vienu metu paspauskite mygtukus + ir —: Nustatykite paros laiką mygtukais + ir —.

Patvirtinkite paspausdami *laiko mygtuką*.

Pasirinkus norimą laiko reikšmę, galimas pakeisti įspėjamojo signalo toną: ekrane rodoma „ton 1“ (1 tonas).



Norėdami pasirinkti norimą toną, paspauskite mygtuką —, tada patvirtinkite paspausdami *laiko mygtuką*.

Atkreipkite dėmesį: Norėdami vėliau pakeisti paros laiką, pavyzdžiui, jei ilgam buvo dingusi elektra, atlikite prieš tai aprašytus veiksmus.

FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

• PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.



IŠJUNGTA

Orkaitės išjungimas.



LEMPUTĖ

Orkaitės apšvietimo įjungimas.



TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

Įor	✓	°C	⌚	🔥
Mieliniai pyragai	✓	150 - 175	35 - 90	3
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	✓	160 - 175	20-45	3
Užšaldyta pica	✓	250	10 - 15	3
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu	✓	200	45-65	3
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	✓	200	80-110	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	✓	200	50-100	3
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje 0,5 kg (filė / visa žuvis)	✓	175 - 200	40 - 60	3



„SMART CLEAN“ (tik kai kuriuose modeliuose)

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Šis funkcija turi būti aktyvinama tik kai orkaitė šalta ir įpylus 200 ml vandens orkaitės apačioje. Nustatykite laikmatį 30 minučių, o temperatūrą 90°C. Kai ciklas bus baigtas, palaukite maždaug 15 minučių prieš atidarydami dureles.



KONVEKČINIS KEPIMAS

Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės. Naudojant šią funkciją galėsite apskrudinti patiekalą iki rudumo iš viršaus ir iš apačios.

Įor	✓	°C	⌚	🔥
Pyragai su įdaru	✓	150 - 190	30-85	3
Sūrūs pyragai	✓	175 - 200	35 - 55	3
Įdarytos daržovės	✓	175 - 200	50-60	2

2. 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.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Atkreipkite dėmesį: panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.



KEPINTUVAS

Naudojama didkepsniams, kebabams ir dešrelėms kepti, daržovių apkepui ruošti ar duonai paskrudinti. Jei mėsą kebate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

Įor	✓	°C	⌚	🔥
Skrudinta duona		200	2-5	5
Žuvies filė / gabalėliai		200	20-30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		200	30 - 40 *	5 4

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite



INTENSYVUS KEPINIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

Įor	✓	°C	⌚	🔥
Keptas viščiukas 1-1,3 kg		200	55 - 70 *	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		200	35 - 45 **	3
Keptos bulvės		200	45 - 55 **	3
Daržovių apkepas		200	20 - 30	3

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

** Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).



ATŠILDYTI

Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.

















APATINIS ŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją, kai norite, kad po kepimo apačia paruduotų. Šią funkciją taip pat galima naudoti lėtai ruošiant maistą, pavyzdžiui daržoves ir mėsos troškinius.



PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

Kelių patiekalų, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, gaminimas ant dviejų lentynų tuo pačiu metu (pvz., žuvis, daržovės, pyragaičiams). Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.


Įor	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Mieliniai pyragai	✓	150–170	30–90	 
Pyragai su įdaru	✓	150 - 190	35 - 90	 
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	✓	150 - 175	20–45	 
Duona / pica / itališka duonelė	✓	190 - 250	20 - 50	 
Užšaldyta pica	✓	250	10 - 20	 
Sūrūs pyragai	✓	175 - 190	45–60	 
Lazanija ir mėsa	✓	200	50–100 *	 
Mėsa ir bulvės	✓	200	45 - 100 *	 
Žuvis ir daržovės	✓	175	30 - 50 *	 

* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.



PICA


Funkcija namuose gaminamai picai. Naudokite 3-ąją lentyną. Įkaitinkite orkaitę nustatydami termostato rankenėlę ties atitinkama piktograma ir įdėkite maistą, kai bus pasiekta nustatyta temperatūra.

Įor	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Pica	✓	250	10 - 30	


KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMS


Lentelėje pateikiami receptai Įor, jei reikia įkaitinti iš anksto ☑, temperatūra 🌡️°C, gaminimo laikas 🕒, gaminimui reikalingi priedai ir lygis 🍷. 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.

Parodyti priedai:

 Grotelės

 Pyrago formoje ant grotelių lentynos

 Surinkimo padėklas / kepimo skarda

 Pyrago forma ant grotelių arba surinkimo padėklas / kepimo skarda

 Padėklas su vandeniu

ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą.

Funkciją galima pertraukti bet kuriuo metu – išjunkite orkaitę, pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę į padėtis 0 ir ●.

Kai funkcija aktyvinama, užsidega termostato LED lemputė, kuri užgessta orkaitė įkaitus iki reikiamos temperatūros tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.


ELEKTRONINIO PROGRAMAVIMO NAUDOJIMAS


Spaudžiant *laiko mygtuką* galima pasirinkti įvairius režimus gaminimo laikui išlaikyti ar užprogramuoti.

Atkreipkite dėmesį: Keletą sekundžių neatlikus jokių veiksmų pasigirs garsinis signalas ir visi nustatymai bus patvirtinti.

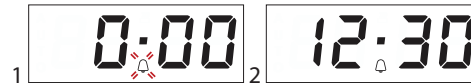
LAIKO PRIMINIMO NUSTATYMAS

Ši parinktis nenutraukia arba nesuaktyvina gaminimo proceso, bet leidžia naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Aktyvinkite laikmatį, ilgai spausdami *laiko mygtuką*: simbolis  ims mirksėti ekrane (1).

Mygtukais + ir – nustatykite norimą trukmę: po kelių sekundžių prasidės atskaita. Ekrane rodomas paros laikas ir šviečia , rodantis, kad laikmatis nustatytas (2).


Funkcijai pasibaigus, ilgai spausdami *laiko mygtuką* išjunkite laikmatį.



Atkreipkite dėmesį: Norėdami peržiūrėti likusį laiką ir prireikus jį pakeisti, dar kartą paspauskite ir 2 sekundes palaikykite laiko mygtuką.

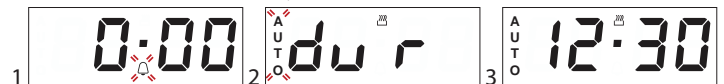
TRUKMĖS NUSTATYMAS

Kai pasirinkote ir aktyvinote funkciją, jei norite, kad ji automatiškai išsijungtų, galite nustatyti a gaminimo laiką.

Ilgai spauskite *laiko mygtuką*: simbolis  ims mirksėti (3).

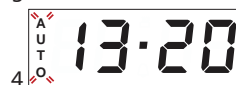
Dar kartą paspauskite *laiko mygtuką*: ekrane mirksės „DUR“ ir „AUTO“ (4). Nustatykite trukmę mygtukais + ir –.

Po kelių sekundžių ekrane pasirodys dienos laikas, o „AUTO“ ir toliau švies, patvirtindamas nustatymą (5).



Atkreipkite dėmesį: Norėdami pažiūrėti, kiek liko laiko, ir pakeisti likusį gaminimo laiką, kartokite anksčiau aprašytus veiksmus.

Kai nustatytas gaminimo laikas baigsis, pasigirs įspėjamasis signalas ir gaminimas bus sustabdytas (6).



Ilgai spausdami *laiko mygtuką* išjunkite įspėjamąjį signalą. Gražindami pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę į padėtis 0 ir ● išjunkite orkaitę.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

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.

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, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

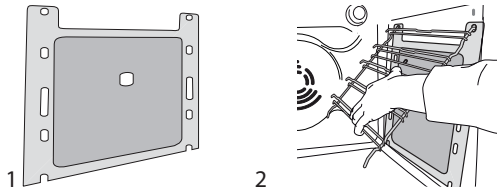
Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS (TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE)

Šioje orkaitėje gali būti naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savime nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.



Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą, įjungus „Konvekcinis kepimas“ funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada pašalinkite maisto likučius kempine.

Atkreipkite dėmesį: naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Ką daryti, jei...

Orkaitė neveikia.

Galimos priežastys

Netiekiamas maitinimas.
Išjunkite iš elektros tinklo.

Sprendimai

Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas.
Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.

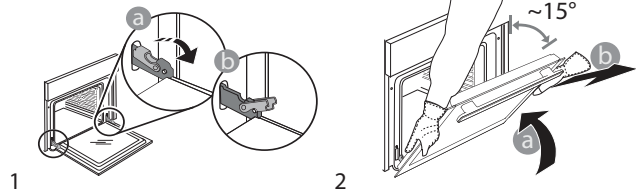
LEMPUTĖS KEITIMAS

Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo, atsukite lempučių gaubtelį, pakeiskite lempuotę ir vėl prisukite gaubtelį. Įjunkite orkaitę į elektros tinklą.

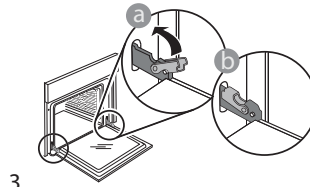
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20–40 W / 230 V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lempuotė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. Jei naudojate halogenines lemputes, nelieskite jų plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lempučių gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir pakelkite fiksatorius, stumdami juos pirmyn, kol jie bus atlaisvintoje padėtyje (1). Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir siek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas (2). Išimtas dureles paguldysite ant minkšto paviršiaus.



Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulgyjuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį (3): Įsitinkite, kad nuleidote jus žemyn iki galo. Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.

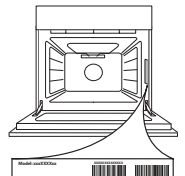


3 Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.

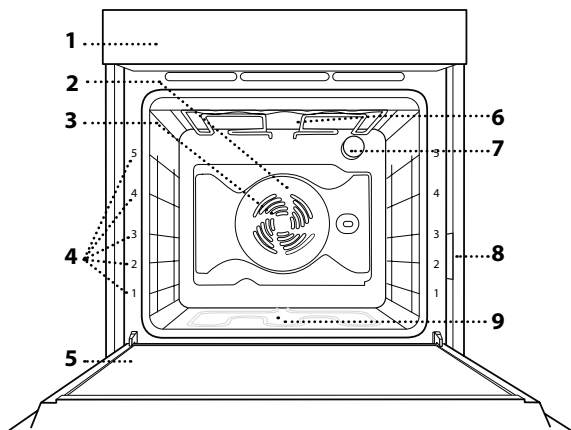



DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

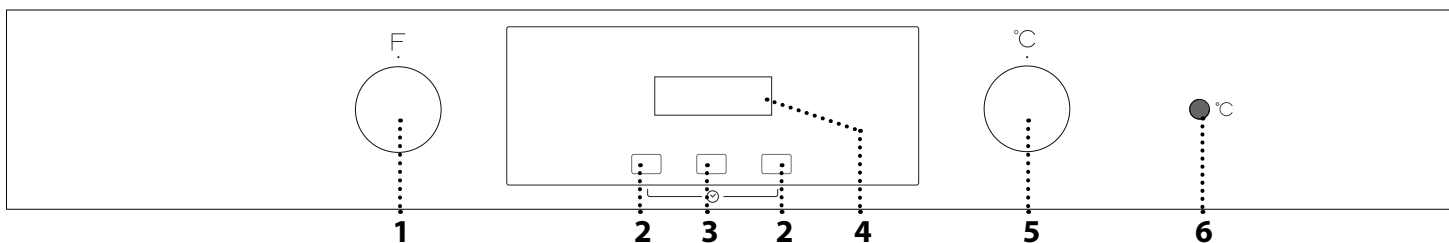
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING


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

BEDIENINGSPANEEL

1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. +/- TOETSSEN

Voor het verlagen of verhogen van de waarde op het display.

3. TIJDTOETS

Voor het selecteren van diverse instellingen: duur, eindtijd bereiding, kookwekker.

4. DISPLAY
5. THERMOSTAATKNOP

Draai om een gewenste temperatuur te kiezen, waarbij de geselecteerde functie start.

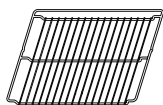
6. LED THERMOSTAAT/VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

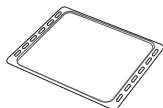
Het aantal en type. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.



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

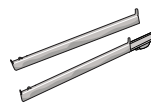


LEKBAKJE. Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.



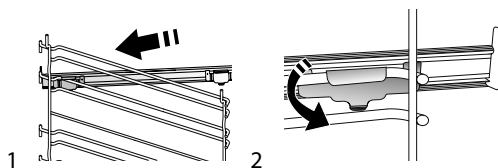
BAKBLIK. Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

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.


SCHUIFRAILS.*

Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

Om de schuifrails te monteren, verwijder de geleiders en haal de plastic bescherming eraf. Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk (1). Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider (2) drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau. De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd. Plaats de accessoires op de roostergeleiders en plaats de accessoires erop.


DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting; de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden. Om de geleiders opnieuw te plaatsen,

* Alleen bij bepaalde modellen

moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie

in de onderste zitting zakken.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: "AUTO" en "0.00" knipperen op het display.



Druk tegelijkertijd op de toetsen + en - om de tijd in te stellen: Stel de tijd in met behulp van de toetsen + en -.

Druk op de *tijdtoets* om te bevestigen.

Na het instellen van de tijd kunt u de alarmtoon wijzigen: op het display wordt "ton 1" weergegeven.



Om de gewenste toon te selecteren, druk op - en vervolgens op de *tijdtoets* om te bevestigen.

Let op: Om de tijd op een later tijdstip te wijzigen, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, handelt u zoals hierboven beschreven.

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie.



UIT

Om de oven uit te schakelen.



LAMP

Inschakeling van het ovenlampje.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

Luchtig gebak	✓	150 - 175	35 - 90	
Koekjes / taartjes	✓	160 - 175	20 - 45	
Diepvriespizza	✓	250	10 - 15	
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels	✓	200	45 - 65	
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	✓	200	80 - 110	
Kip / konijn / eend 1 kg	✓	200	50 - 100	
Gebakken vis / vis in folie 0,5 kg (filets, hee)	✓	175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (Alleen voor bepaalde modellen)

Door de werking van de waterdamp 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. Stel de kookwekker in op 30 minuten en de temperatuur op 90°C. Eens de cyclus voorbij is, wacht ongeveer 15 minuten vooraleer de deur te openen.



TURBO HETE LUCHT

Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte. Met deze functie worden de korst en de bodem gelijkmatig goudbruin en krokant.

Gevulde taart	✓	150 - 190	30 - 85	
Hartige cakes	✓	175 - 200	35 - 55	
Gevulde groenten	✓	175 - 200	50 - 60	

2. 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 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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



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.

Geroosterd brood		5'	200	2 - 5
Visfilets/moten		5'	200	20 - 30 *
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		5'	200	30 - 40 *

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om



TURBOGRILL

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

Gegrilde kip 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *
Rosbeef rosé 1 kg		-	200	35 - 45 **
Gebakken aardappeltjes		-	200	45 - 55 **
Gegratin. groenten		-	200	20 - 30

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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



ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.



ONDERWARMTE

Gebruik deze functie na het koken om de onderkant van de schotel te bruinen. De functie kan ook worden gebruikt voor langzaam koken, zoals groenten- en vleesstoofschotels.

HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bijv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

Recept	✓	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd	Accessoires
Luchtig gebak	✓	150 - 170	30 - 90	4 1
Gevulde taart	✓	150 - 190	35 - 90	4 1
Koekjes / taartjes	✓	150 - 175	20 - 45	4 1
Brood / pizza / focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	4 1
Diepvriespizza	✓	250	10 - 20	4 1
Hartige cakes	✓	175 - 190	45 - 60	4 1
Lasagne & Vlees	✓	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen	✓	200	45 - 100 *	4 1
Vis en groente	✓	175	30 - 50 *	4 1

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

PIZZA

Deze functie is geschikt voor het bereiden van zelfgemaakte pizza. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven door de thermostaatknop op het betreffende icoon te draaien en plaats het voedsel erin wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Recept	✓	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd	Accessoires
Pizza	✓	250	10 - 30	3

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN

In de tabel staan recepten vermeld, al dan niet voorverwarmen , temperatuur , bereidingstijd , accessoires en niveau geadviseerd voor de bereiding. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig). 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. Getoonde accessoires:

Rooster

Taartvorm op rooster

Opvangbak / bakplaat

Taartvorm op rooster of opvangbak/bakplaat

Bak met water

EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.

Om de functie op elk moment te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op 0 en ●.

Het ledlampje van de thermostaat gaat branden als de functie is geactiveerd, en gaat weer uit wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

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.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES

Door op de *tijdtoets* te drukken, kunt u verschillende manieren kiezen om de bereidingstijd bij te houden of te programmeren.

Let op: Na enkele seconden zonder interactie klinkt er een zoemer en worden alle instellingen bevestigd.

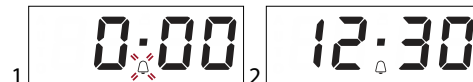
DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Om de kookwekker te activeren, houdt u de *tijdtoets* ingedrukt: het symbool knippert op het display (1).

Gebruik de toetsen + en - om de gewenste duur in te stellen: het aftellen begint na enkele seconden. Op het display wordt de tijd weergegeven en de blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld (2).

Houd aan het einde de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te zetten.



Let op: Om het aftellen weer te geven en indien nodig te wijzigen, druk nogmaals gedurende 2 seconden op de *tijdtoets*.

INSTELLEN VAN DE DUUR

Nadat u de functie heeft geselecteerd en geactiveerd, kunt u een bereidingstijd instellen om deze automatisch te stoppen.

Houd de *tijdtoets* ingedrukt: het symbool knippert (3).

Druk opnieuw op de *tijdtoets*: DUR en AUTO gaan knipperen op het display (4).

Stel de duur in met de toetsen + en -.

Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft AUTO branden om de instelling te bevestigen (5).



Let op: Herhaal de bovenstaande stappen om te zien hoeveel tijd er nog over is en om de resterende bereidingstijd te wijzigen.

Wanneer de ingestelde bereidingstijd voorbij is, klinkt er een alarm en stopt de bereiding (6).



Houd de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te schakelen. Zet de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* weer op 0 en ● om de oven uit te schakelen.

VOLLEDIG AUTOMATISCH PROGRAMMA / UITGESTELDE START

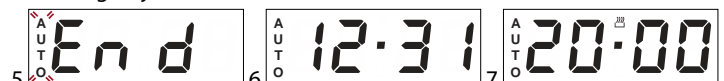
U kunt de start van de functie uitstellen door de eindtijd te programmeren.

Na het instellen van de duur, drukt u op de *tijdtoets* totdat u END op het display ziet (7).

Druk op de toetsen + en - om de gewenste eindtijd van de bereiding te selecteren. Na enkele seconden toont het display de huidige tijd weer. Het symbool wordt uitgeschakeld en AUTO blijft branden, als bevestiging van de programmering (8).

Let op: Om de ingestelde instellingen te bekijken en te wijzigen, herhaalt u de bovenstaande stappen.

De functie blijft in pauze staan totdat het symbool gaat branden: op dat moment gaat de oven automatisch verder met de gekozen bereidingswijze (9).



Houd aan het einde de *tijdtoets* ingedrukt om het alarm uit te zetten. Zet de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* weer op 0 en ● om de oven uit te schakelen.

Let op: Door alleen de eindtijd (zonder duurstelling) te selecteren, start de functie onmiddellijk. De bereiding gaat door tot de gewenste eindtijd.

Let op: Startuistel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

REINIGEN EN ONDERHOUD

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 OPPERVLAGKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af 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 OPPERVLAGKEN

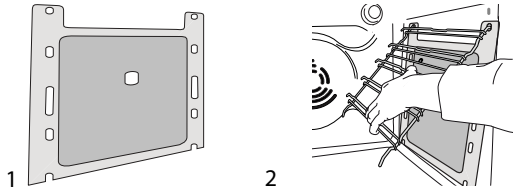
Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons. Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

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.

DE KATALYTISCHE PANELEN REINIGEN (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

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



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

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

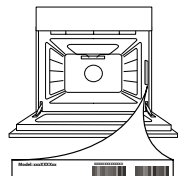
PROBLEEMOPLOSSING

Wat moet u doen als...	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	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.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice.



U kunt de Veiligheidsinstructies, de Handleiding, de Productfiche en de Energiegegevens downloaden:

- Op onze website docs.whirlpool.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact neemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



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

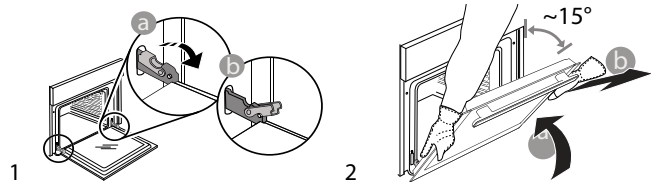
VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

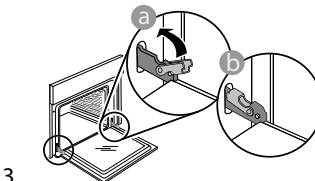
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). 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 het loshaakt uit zijn zitting (2). Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie (3): Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden gedruwd worden. Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



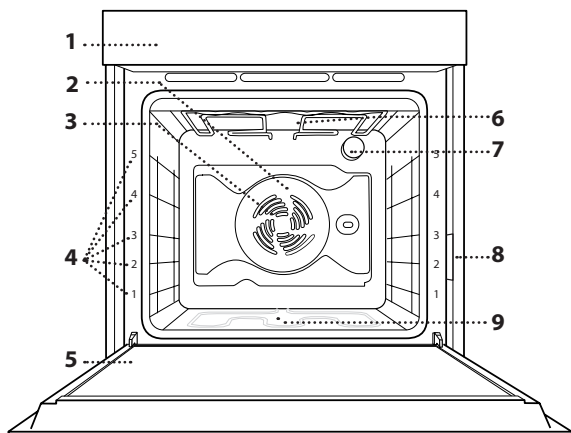
3 Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.


MANGE TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET WHIRLPOOL-PRODUKT

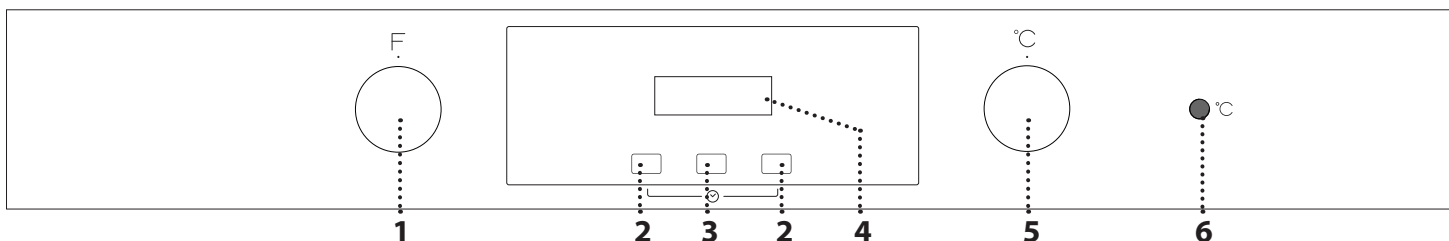
For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.whirlpool.eu/register



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE


1. Kontrollpanel
2. Rundt varmelement (ikke synlig)
3. Vifte
4. Ristenes spor (nivået er indikert framme på ovnen)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lyspære
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunn (ikke synlig)

KONTROLLPANEL

1. BRYTER FOR VALG

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

2. - / + KNAPPER

for å redusere eller øke verdien som vises på display.

3. TIDSBRYTER

for å velge de ulike innstillingene: varighet, stekingens sluttid, timer.

4. DISPLAY
5. TERMOSTATBRYTER

Vri på denne for å velge ønsket temperatur, ved å aktiverer funksjonen som er valgt.

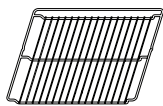
6. LED TERMOSTAT / FORVARMING

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

Vennligst merk deg: bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner. Trykk på midten av bryterne slik at de spretter ut.

TILBEHØR

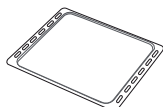
Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom Ettersalgsservicen.



RIST. Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kakeformer og andre ildfaste former.

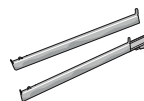


LANGPANNE. For bruk som ovns panne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.



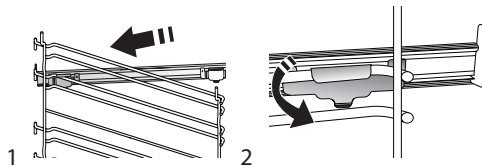
STEKEBRETT. Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

Sett risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover. Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.


GLIDESKINNER.*

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

For å montere glideskinnene, fjern ristene spor og ta av beskyttelsen i plast. Fest den øvre klemmen til skinnen til ristens spor og la den gli så langt det går (1). Senk den andre klemmen på plass. For å feste sporet, trykk bestemt den nedre delen av klemmen mot rillens spor (2). Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde. Glideskinner kan monteres på alle nivåer. Sett på plass rillenes spor og plasser tilbehøret på de.


DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

For å fjerne rillenes spor, løft sporene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: ristens skinner kan nå fjernes. For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet. Hold dem opp, skyv dem inn i ovnsrommet, senk dem på plass i det nedre setet.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

FØRSTE GANGS BRUK

1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tidspunktet på dagen når du slår apparatet på for første gang: "AUTO" og "0.00" blinker på display.



For å stille inn klokkeslettet, trykk på knappene + og - samtidig: Still inn klokkeslettet ved og benytte + og - knappene.

Trykk på tidsbryteren for å bekrefte.

Etter at en har valgt verdien for ønsket tid, er det mulig å endre på alarmtonen: Displayet viser "ton 1".



For å velge ønsket tone, trykk på knappen —, trykk deretter på tidsbryteren for å bekrefte.

Merk: For å endre klokkeslettet senere, for eksempel som følge av et lengre strømbrudd, gå fram slik det beskrives ovenfor.

FUNKSJONER & DAGLIG BRUK

. VELG EN FUNKSJON

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



OFF

For å slå av ovnen.



LYS

For å slå på lyset i ovnen på.



TRADISJONELL

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

Gjærkaker		✓	150 - 175	35 - 90	
Kjeks/småkaker		✓	160 - 175	20 - 45	
Frossen pizza		✓	250	10 - 15	
Lasagne / bakt pasta / canneloni / flan		✓	200	45 - 65	
Lam/kalvekjøtt/oksekjøtt/svinekjøtt 1 kg		✓	200	80 - 110	
Kylling /kanin /and 1 kg		✓	200	50 - 100	
Bakt fisk / en papillote 0,5 kg (fileter, hele)		✓	175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (Kun ved noen modeller)

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringszyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Denne funksjonen må kun aktiveres når ovnen er kald og etter å ha helle 200 ml drikkevann i ovnsbunnen. Still timer inn på 30 minutter og temperaturen på 90°C. Når denne syklusen er avsluttet, må du vente i omtrent 15 minutter før du åpner døren.



KONVEKSJONSBAKING

For steking av kjøtt eller baking av kaker med flytende innhold på en enkelt hylle. Denne funksjonen gir en jevn, gylden og sprø topp og bunn.

Kake med fyll		✓	150 - 190	30 - 85	
Salte kaker		✓	175 - 200	35 - 55	
Fylte grønnsaker		✓	175 - 200	50 - 60	

2. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 250°C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom. Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk deg: Det er lurt å lufte rommet etter at apparatet har vært i bruk første gang.



GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: plasser langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

Ristet brød			200	2 - 5	
Fiskefilet/skiver			200	20 - 30 *	
Pølser/kebabs/ svineribbe/hamburgere			200	30 - 40 *	

* Snu maten halvveis under steking



TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

Stekt kylling 1-1,3 kg			200	55 - 70 *	
Roastbiff rød 1 kg			200	35 - 45 **	
Stekte poteter			200	45 - 55 **	
Gratinerte grønnsaker			200	20 - 30	

* Snu maten halvveis under steking

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



TINING

For raskere tining av mat. Vi anbefaler å bruke den midterste rillen. La matvarene ligge i emballasjen, slik at de ikke blir tørre.



UNDERVARME

Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å brune undersiden av retten. Funksjonen kan også benyttes ved langsom steking, som grønnsaker og kjøttstuing.

VARMLUFT

Tilberedning av forskjellige matvarer som krever samme steketemperatur på to riller samtidig (f. eks. fisk, grønnsaker, kaker). Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Gjærkaker	✓	150 - 170	30 - 90	
Kake med fyll	✓	150 - 190	35 - 90	
Kjeks/småkaker	✓	150 - 175	20 - 45	
Brød/Pizza/Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Frossen pizza	✓	250	10 - 20	
Salte kaker	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasagne og kjøtt	✓	200	50 - 100 *	
Kjøtt og poteter	✓	200	45 - 100 *	
Fisk og grønnsaker	✓	175	30 - 50 *	

* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

PIZZA

Funksjon for tilberedning av hjemmebakket pizza. Bruk den 3. rillen. Forvarm ovnen ved å vri termostatens bryter til det aktuelle ikonet og sett maten inn i ovnen når temperaturen er nådd.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Pizza	✓	250	10 - 30	

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen lister opp oppskrifter IOI, hvorvidt forvarming er nødvendig ☑, temperatur 🌡️°C, steketid 🕒, tilbehør og nivå 🍳 som anbefales for steking. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Matlagingstemperaturene 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.

Tilbehør:

Rist

Kakeform på rist

Langpanne/stekebrett

Kakeform på rist eller langpanne/stekebrett

Langpanne med vann

. AKTIVER EN FUNKSJON

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

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

Når funksjonen er aktivert, tennes termostatens LED-lampe, den slukkes igjen når ovnen har nådd den valgte temperaturen: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

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

. BRUK AV DEN ELEKTRONISKE PROGRAMMEREREN

Ved å trykke på *tidsbryteren* er det mulig å velge forskjellige måter for å holde eller programmere steketiden.

Merk: Etter få sekund uten interaksjon, vil du høre en summer og innstillingene vil bli bekreftet.

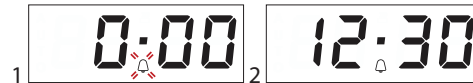
STILLE INN MINUTTPASSEREN

Denne opsjonen hverken avbryter eller starter steking men tillater deg å benytte som et varselur, både når funksjonen er aktiv og når ovnen er slått av.

For å aktivere timeren, trykk og hold nede *tidsbryteren*: symbolet blinker på display (1).

Bruk + og - knappene for å stille inn ønsket varighet: Nedtellingen begynner etter noen sekunder. Displayet viser klokkeslettet og fortsetter å lyse, og bekrefter at varseluret er stilt inn (2).

Til slutt, trykk og hold nede *tidsbryteren* for å deaktivere alarmen.



Merk: For å se nedtellingen og om nødvendig endre den, må du trykke på *tidsbryteren* i 2 sekund igjen.

INNSTILLING AV VARIGHET

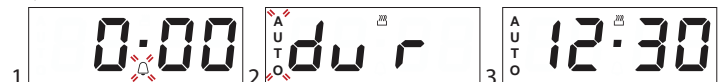
Etter at du har valgt og aktivert funksjonen, for å kunne stanse den automatisk, kan du stille inn en steketid.

Trykk og hold nede *tidsbryteren*: symbolet blinker (3).

Trykk på *tidsbryteren* igjen: DUR og AUTO vil blinke på display (4).

Still inn varigheten ved å benytte knappene + og -.

Etter noen sekunder viser displayet klokkeslettet, mens AUTO fortsetter å lyse og bekrefter innstillingen (5).



Merk: For å se hvor lang tid som er igjen og skifte steketiden som gjenstår, må du gjenta trinnene ovenfor.

Når den innstilte steketiden er over, vil du høre en alarm og steking opphører (6).



Trykk og hold ned *tidsbryteren* for å deaktivere alarmen. Vri *knotten for valg* og *termostatknotten* tilbake til 0 og ● for å slå av ovnen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

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

Bruk vernehansker.

Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

Gjør overflatene rene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut. Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVEDIGE OVERFLATER

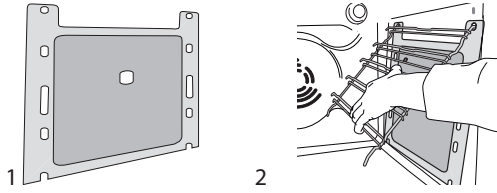
Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp. Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel. Ovnsluken kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

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

RENHOLD AV KATALYTISKE PANEL (KUN VED NOEN MODELLER)

Denne ovnen kan være utstyrt med en spesiell katalytisk kledning som letter rengjøring av ovnsrommet takket være deres spesielle selvrensende belegg, som er svært porøs og i stand til å absorbere fett og sot. Disse panelene er monterte på ristskinnene: Når du plasserer og monterer ristskinnene tilbake på plass, påse at krokene på toppen er festet inn i de riktige hullene i panelene.



For å utnytte de selvrensende egenskapene til de katalytiske panelene best mulig, anbefaler vi å varme opp ovnen til 200 °C i omtrent en time med "Over/Undervarme"-funksjonen. I løpet av denne tiden må ovnen være tom. La deretter ovnen kjøles ned før du fjerner gjenværende matrester ved å benytte en ikke-slipende svamp.

Merk: Ved å benytte etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnspray, kan en skade de katalytiske overflatene og frata dem den selvrensende evnen. Vennligst ta kontakt med vår Ettersalgsservice dersom du ønsker utskifting av panel

PROBLEMLØSNING

Hva må gjøres, hvis ...	Mulig årsaker	Løsninger
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkkontakten.	Kontroller at det ikke er strømbrudd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Skrum ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.

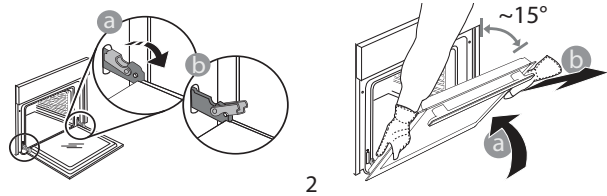
SKIFTE AV LAMPE

Kutt strømforsyningen fram til ovnen, skru av dekelet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset. Koble ovnen til strømmettet igjen.

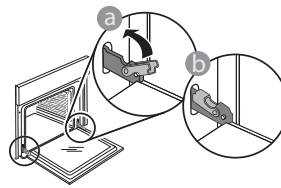
Vennligst merk deg: Bruk kun 20-40 W/230 V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice. Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene ved å dytte de framover helt til de er i åpen stilling (1). Lukk døren så mye du kan. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig helt til den er løs fra sitt feste (2). Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.



Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene slik at de går tilbake i sine opprinnelige stillinger (3): Vær oppmerksom på at du må senke de helt. Påfør et lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.

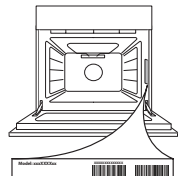


Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.



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

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



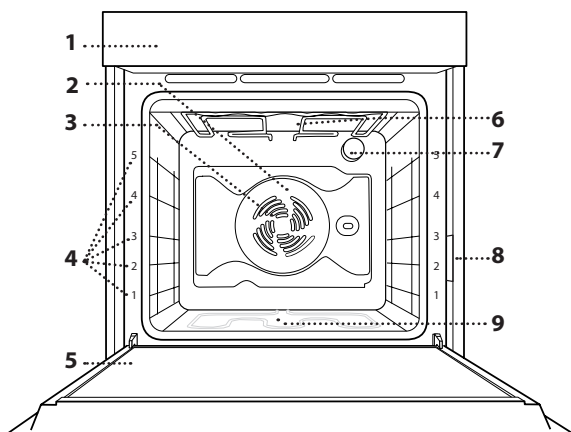


DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.whirlpool.eu/register



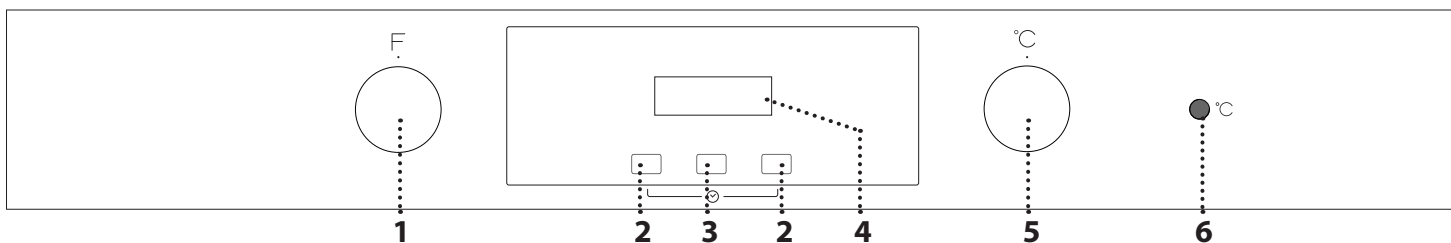
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Wentylator
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Oświetlenie
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

PULPIT STERUJĄCY



1. POKRĘTŁO WYBORU

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

2. PRZYCISKI - / +

Służą do zmniejszania lub zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu.

3. PRZYCISK ZEGARA

służy do wybierania różnych ustawień: czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

4. WYŚWIETLACZ

5. POKRĘTŁO TERMOSTATU

Obrócić, aby ustawić żądaną temperaturę dla wybranej uprzednio funkcji.

6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

Uwaga: Pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

AKCESORIA

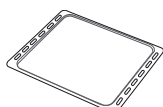
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.



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

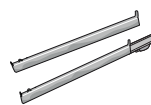


BLACHA-OCIEKACZ. Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.



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

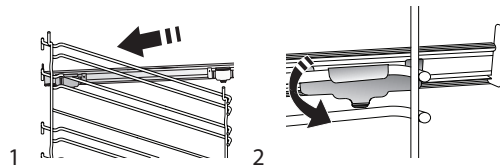
Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze. Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.



WYSUWANE PROWADNICE *

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

Aby zamontować prowadnice wysuwane, należy wyjąć prowadnice półek i zdjąć z nich folię ochronną. Zamocować górny zacisk prowadnicy do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe (1). Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki (2). Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie. Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie. Umieścić z powrotem na miejsce prowadnice i na nich pozostałe akcesoria.



WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: teraz prowadnice można wyjąć. Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić aktualną godzinę: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "AUTO" oraz "0.00".



Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski + i —: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i —.

Nacisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Po wybraniu żądanej godziny można zmienić dźwięk alarmu: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać żądany dźwięk, wcisnąć przycisk —, następnie wcisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Uwaga: Aby później ustawić aktualną godzinę, na przykład po długiej przerwie w dostawie prądu, powtórzyć wyżej opisane czynności.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

. WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.



WYŁĄCZONY

Do wyłączenia piekarnika.



OŚWIETLENIE

Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Ciasta drożdżowe	✓		150 - 175	35 - 90	
Kruche ciasteczka/Rogaliki	✓		160 - 175	20 - 45	
Mrożona pizza	✓		250	10 - 15	
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki	✓		200	45 - 65	
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg	✓		200	80 - 110	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	✓		200	50 - 100	
Ryba pieczona/w folii 0,5 kg (filety, w całości)	✓		175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (Tylko w niektórych modelach)

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zimnym piekarniku i po waniu 200 ml wody na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.



PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewnia równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.

Ciasto z nadzieniem	✓		150 - 190	30 - 85	
Słone ciasta	✓		175 - 200	35 - 55	
Nadziewane warzywa	✓		175 - 200	50 - 60	

2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego 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. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.



GRILL

Do grillowania steku, kebabu, kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie 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.

Tosty		5'	200	2 - 5	
Filety rybne/kawałki		5'	200	20 - 30 *	
Kiełbaski/kebab/zeberka/hamburgery		5'	200	30 - 40 *	

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia



TURBO GRILL

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. 500 ml wody pitnej.

Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	
Befsztyk krwisty 1 kg		-	200	35 - 45 **	
Pieczone ziemniaki		—	200	45 - 55 **	
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		—	200	20 - 30	

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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



ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.



GRZAŁKA DOLNA

Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego.

WYMUSZONY NADMUCH


Do jednoczesnego pieczenia różnych potraw wymagających tej samej temperatury, na dwóch półkach (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Ciasta drożdżowe	✓	150 - 170	30 - 90	 
Ciasto z nadzieniem	✓	150 - 190	35 - 90	 
Krucze ciasteczka/Rogaliki	✓	150 - 175	20 - 45	 
Chleb/ pizza/ focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	 
Mrożona pizza	✓	250	10 - 20	 
Stone ciasta	✓	175 - 190	45 - 60	 
Lasagne i mięso	✓	200	50 - 100 *	 
Mięso i ziemniaki	✓	200	45 - 100 *	 
Ryby i warzywa	✓	175	30 - 50 *	 

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

PIZZA

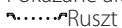
Funkcja pieczenia pizzy domowej roboty. Należy używać 3. poziomu. Rozgrzać piekarnik, obracając pokrętkę termostatu do odpowiedniej ikony i włożyć potrawę po osiągnięciu ustawionej temperatury.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Pizza	✓	250	10 - 30	

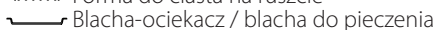
JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

W tabeli podano przepisy IOI, informacje o ewentualnej konieczności nagrzewania wstępnego ☑, temperaturze 🌡️°C, czasie pieczenia 🕒, akcesoriach i sugerowanym poziomie 🍷 pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

Pokazane akcesoria:

 Ruszt

 Forma do ciasta na ruszcie

 Błacha-ociekacz / blacha do pieczenia

 Tortownica na ruszcie lub blacha na ściekający tłuszcz / blacha do ciast

 Błacha z wodą

. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętkę wyboru funkcji oraz pokrętkę termostatu odpowiednio w położeniach 0 oraz ●.

Po włączeniu tej funkcji zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

. UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

Wciskając przycisk zegara można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli nie podejmie się żadnego działania w ciągu kilku sekund, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i wszystkie ustawienia zostaną zatwierdzone.

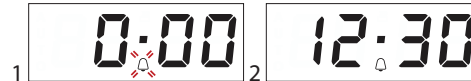
USTAWIANIE MINUTNIKA

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

Nacisnąć przycisk zegara aby uruchomić minutnik: symbol 🕒 miga na wyświetlaczu (1).

Aby ustawić żądany czas pieczenia należy użyć przycisków + oraz -: odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol 🕒 potwierdzający ustawienie minutnika (2).

Na końcu nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby dezaktywować alarm.



Uwaga: Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je jeśli to konieczne, naciskać ponownie przycisk zegara przez 2 sekundy.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

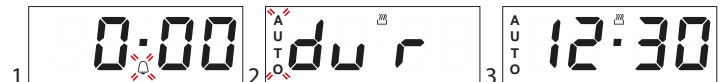
Po wybraniu i aktywowaniu tej funkcji można ustawić czas pieczenia, aby funkcja automatycznie się wyłączyła.

Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara: symbol 🕒 zacznie migać (3).

Ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara: na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty DUR i AUTO (4).

Nastawić czas pieczenia za pomocą przycisku + i -.

Po kilku sekundach na wyświetlaczu będzie widać godzinę i podświetlony napis AUTO potwierdzający ustawienie (5).



Uwaga: Aby zobaczyć ile pozostało czasu i zmienić pozostały czas pieczenia, należy powtórzyć kroki opisane powyżej.

Gdy ustawiony czas pieczenia się skończy, rozlegnie się alarm i pieczenie się zakończy (6).



Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby dezaktywować alarm. Przywrócić pokrętkę wyboru i pokrętkę termostatu do 0 i ●, aby wyłączyć piekarnik.

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.

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 rozproszone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

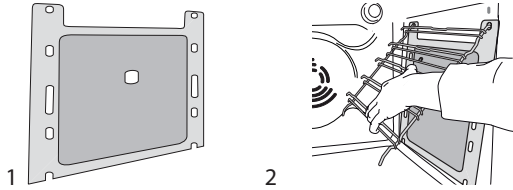
Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką. Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

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.

CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH (W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik może być wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest wysoce porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzenie piekarnika do temperatury 200°C przez około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. Jeśli potrzebne będą panele zamiennne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

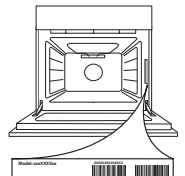
USUWANIE USTEREK

Co zrobić, gdy...	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć kuchenkę i włączyć ją ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.



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

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- 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.



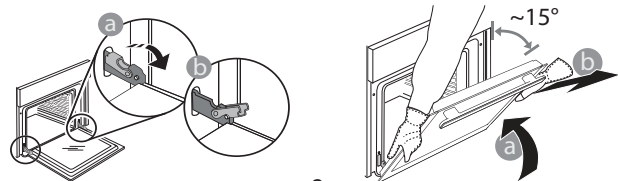
WYMIANA LAMPY

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

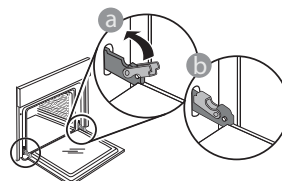
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. 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.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i podnieść zaczepy popychając je do przodu do momentu aż zostaną odblokowane (1). 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 (2). Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



1 Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia (3): Upewnić się, że zaczepy zostały całkowicie opuszczone. Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



3 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.



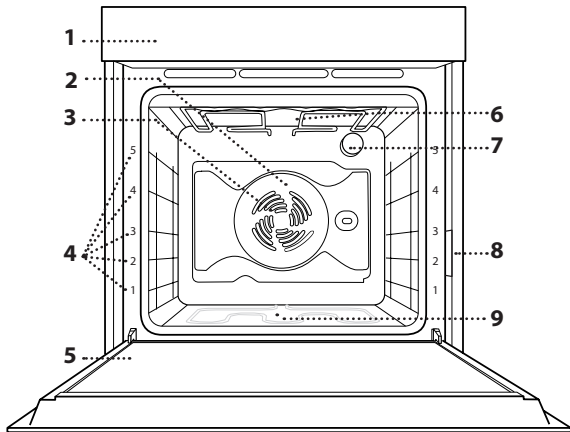
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register



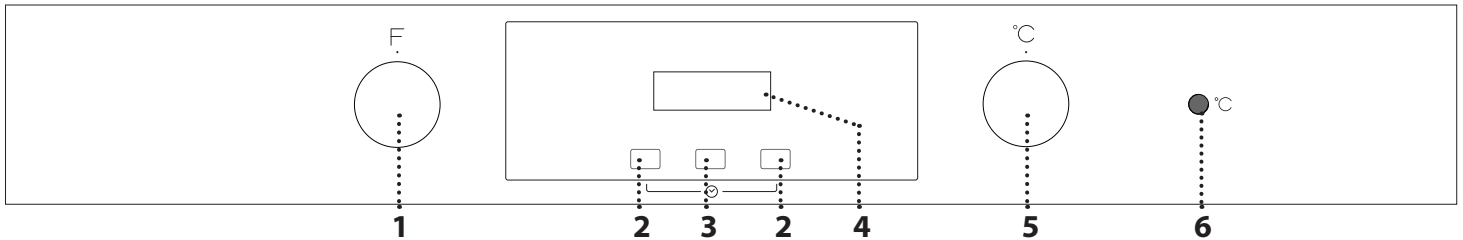
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1. Painel de comandos
- 2. Resistência circular (invisível)
- 3. Ventoinha
- 4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
- 5. Porta
- 6. Resistência superior/grill
- 7. Lâmpada
- 8. Placa de identificação (não remover)
- 9. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição O.

2. BOTÕES - / +

Para diminuir o valor apresentado no visor.

3. BOTÃO DO TEMPO

Para selecionar as várias opções: duração, tempo de fim da cozedura, temporizador.

4. VISOR

5. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

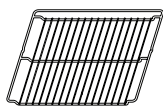
6. LED DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

Nota: Os botões são retráteis. Carregue no centro de cada manípulo para que este fique saliente.

ACESSÓRIOS

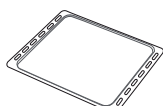
O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.



GRELHA METÁLICA. Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

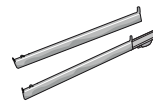


TABULEIRO COLETOR. Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.



TABULEIRO PARA ASSAR. Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

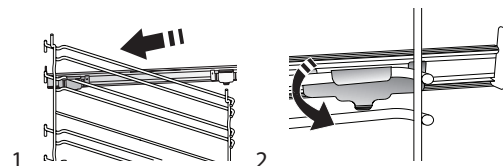
Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a parte com a extremidade elevada está virada para cima. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.



CALHAS DESLIZANTES.*

Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

Para instalar as calhas deslizantes, remova as guias de nível e a película de plástico que protege as mesmas. Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até ao máximo (1). Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível (2). Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível. As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível. Posicione novamente as guias de nível e coloque os acessórios nas mesmas.



RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: as grelhas metálicas podem ser retiradas nessa altura. Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

* Disponível apenas em determinados modelos

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora do dia: "AUTO" e "0.00" piscam no visor.



Para acertar a hora, prima os botões \pm e — em simultâneo: Acerte a hora utilizando os botões \pm e — .

Prima a tecla *botão do tempo* para confirmar.

Após seleccionar o valor de tempo desejado, é possível alterar o tom do alarme: no visor é apresentado "ton 1".



Para seleccionar o som pretendido prima o botão — e, em seguida, prima o *botão do tempo* para confirmar.

Nota: Para alterar a hora do dia, após, por exemplo, longos períodos de falha de energia, siga as instruções descritas acima.

FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para seleccionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende seleccionar.



DESLIGADO

Para desligar o forno.



LUZ

Para ligar a lâmpada no interior do forno.



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

Bolos com levedura	✓	150 - 175	35 - 90	
Biscoitos/queques	✓	160 - 175	20 - 45	
Pizza congelada	✓	250	10 - 15	
Lasanha / massa ao forno / canelones / flans	✓	200	45 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	✓	200	80 - 110	
Frango/coelho/pato 1 kg	✓	200	50 - 100	
Peixe no forno / em papelote 0,5 kg (filetes, inteiros)	✓	175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (Apenas em alguns modelos)

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Esta função deve ser ativada apenas quando o forno estiver frio e após verter 200 ml de água no fundo do mesmo. Defina o temporizador para 30 minutos e a temperatura para 90 °C. Concluído o ciclo de limpeza, aguarde cerca de 15 minutos antes de abrir a porta do forno.



COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível. Esta função proporciona cozinhados com um topo e uma base uniformes, dourados e crocantes.

Bolo recheado	✓	150 - 190	30 - 85	
Bolos salgados	✓	175 - 200	35 - 55	
Legumes recheados	✓	175 - 200	50 - 60	

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno tem de estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: é aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.



GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

Pão tostado		200	2 - 5	
Filetes/postas de peixe		200	20 - 30 *	
Salsichas/espetadas/ costeletas/hambúrgueses		200	30 - 40 *	

*Vire o alimento a meio da cozedura



TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

Frango assado 1 - 1,3 kg	-	200	55 - 70 *	
Rosbife mal passado 1 kg	-	200	35 - 45 **	
Batatas assadas	-	200	45 - 55 **	
Gratinado legumes	-	200	20 - 30	

*Vire o alimento a meio da cozedura

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).



DESCONGELAÇÃO

Para descongelar alimentos mais rapidamente. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.



AQUECIMENTO INFERIOR

Utilize esta função após a cozedura para tostar a parte inferior do alimento. Esta função também pode ser utilizada para uma cozedura lenta, como, por exemplo, para legumes e guisados de carne.

AR FORÇADO

Para cozinhar, simultaneamente, alimentos variados que exijam a mesma temperatura e em dois níveis (por exemplo: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

Ícone	Ícone	°C	Tempo	Ícone	Ícone
Bolos com levedura	✓	150 - 170	30 - 90	4	1
Bolo recheado	✓	150 - 190	35 - 90	4	1
Biscoitos/queques	✓	150 - 175	20 - 45	4	1
Pão/Pizza/Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	4	1
Pizza congelada	✓	250	10 - 20	4	1
Bolos salgados	✓	175 - 190	45 - 60	4	1
Lasanha e carne	✓	200	50 - 100 *	4	1
Carne e batatas	✓	200	45 - 100 *	4	1
Peixe e legumes	✓	175	30 - 50 *	4	1

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

PIZZA

Função para cozinhar pizzas caseiras. Utilize o 3.º nível. Pré-aqueça o forno rodando o botão seletor do termostato para o respetivo ícone e introduza os alimentos quando o forno alcançar a temperatura definida.

Ícone	Ícone	°C	Tempo	Ícone
Pizza	✓	250	10 - 30	3

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A tabela contém uma lista de receitas Ícone, caso seja necessário pré-aquecimento Ícone, temperatura °C, tempo de cozedura Ícone, acessórios e nível Ícone sugerido para cozinhar. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

Acessórios apresentados:

Ícone Grelha metálica

Ícone Forma para bolos na grelha

Ícone Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria

Ícone Forma para bolos na grelha ou tabuleiro coletor / para assar

Ícone Tabuleiro com água

COMO ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termostato para definir a temperatura requerida.

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o botão seletor e o botão do termostato para 0 e ●.

Assim que a função for ativada, termostato LED acende-se, desligando-se novamente quando o forno atingir a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

COMO UTILIZAR O PROGRAMADOR ELETRÔNICO

Ao premir o botão do tempo é possível selecionar vários modos para manter ou programador o tempo de cozedura.

Nota: Após alguns segundos sem qualquer interação, ouve-se um alarme sonoro e todas as definições serão confirmadas.

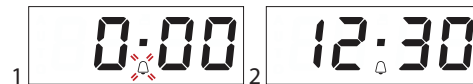
PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, prima de forma prolongada o botão do tempo: o símbolo Ícone pisca no visor (1).

Utilize os botões + e - para definir a duração pretendida: a contagem decrescente tem início após alguns segundos. O visor apresenta a hora e o símbolo Ícone permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo (2).

No final, prima de forma prolongada o botão do tempo para desativar o alarme.



Nota: para ver a contagem decrescente e alterá-la caso seja necessário, volte a premir o botão de horas durante 2 segundos.

DEFINIR A DURAÇÃO

Após selecionar e ativar a função, por forma a pará-la automaticamente, poderá definir um tempo de cozedura.

Prima de forma prolongada o botão do tempo: o símbolo Ícone pisca (3).

Prima o botão do tempo novamente: DUR e AUTO irão piscar no visor (4).

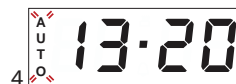
Defina a duração através dos botões + e -.

Após alguns segundos é apresentada a hora no visor e a mensagem "AUTO" permanece acesa, confirmando a programação (5).



Nota: Para ver quanto tempo falta e alterar o tempo de cozedura restante, repita os passos acima.

Quando o tempo de cozedura programado termina, ouvir-se-á um alarme sonoro e a cozedura irá parar (6).



Para desativar o alarme, prima de forma prolongada o botão do tempo. Rode o botão seletor e o botão do termostato para 0 e ● para desligar o forno.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibras úmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

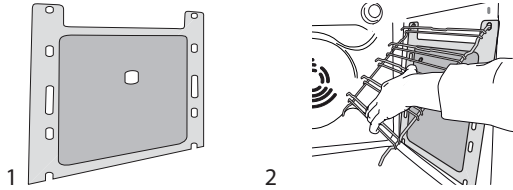
A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

COMO LIMPAR OS PAINÉIS CATALÍTICOS (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno poderá ser equipado com revestimentos catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno tem de estar vazio. Deixe o forno arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Nota: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para painéis ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática. Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

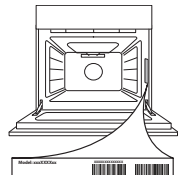
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O que fazer em caso de...	Razões possíveis	Soluções
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.



Pode transferir as instruções de segurança, o manual do utilizador, a ficha do produto e os dados energéticos:

- Visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



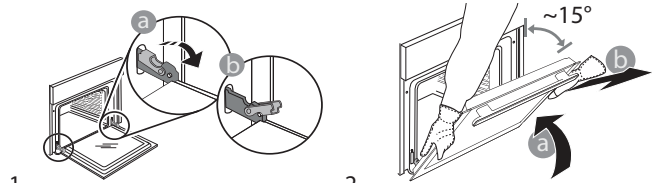
SUBSTITUIR A LÂMPADA

Desligue o forno da rede elétrica, desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

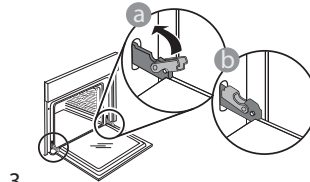
Nota: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

REMOVER E REPOR A PORTA

Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio (1). Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (2). Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.



Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original (3): Certifique-se de que baixa as linguetas totalmente. Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



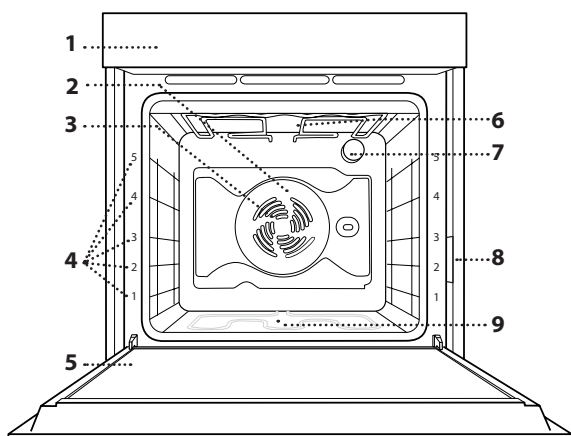
Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Caso não esteja, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

**VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS****WHIRLPOOL**

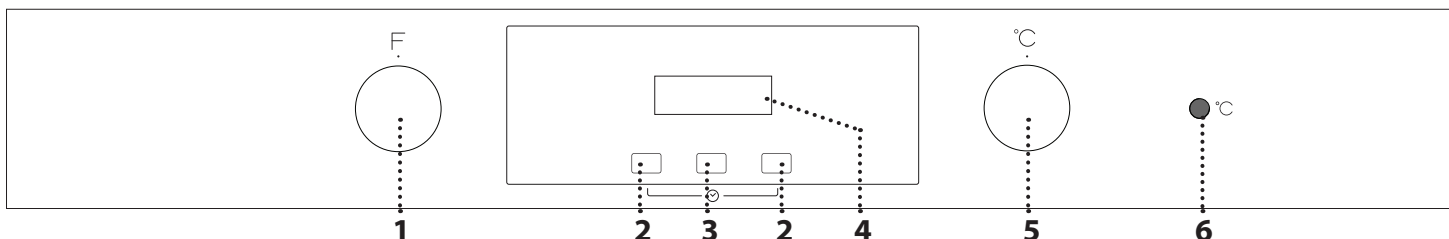
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register



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

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Panou de comandă
2. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
3. Ventilator
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Bec
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistența circulară inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ**1. BUTONUL DE SELECTARE**

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

2. BUTOANE - / +

Pentru a reduce sau a mări valoarea indicată pe afișaj.

3. BUTON DURATĂ

Pentru a selecta diverse setări: durata de preparare, ora de finalizare a preparării, temporizatorul.

4. AFIȘAJ**5. BUTONUL TERMOSTATULUI**

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită, activând funcția selectată.

6. LED-UL TERMOSTATULUI / PREÎNCĂLZIRII

Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

Vă rugăm să rețineți: Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

ACCESORIILE

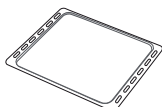
Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.



GRĂȚAR METALIC. Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru țigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriiilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.



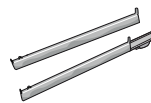
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR. Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.



TAVĂ DE COPT. Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

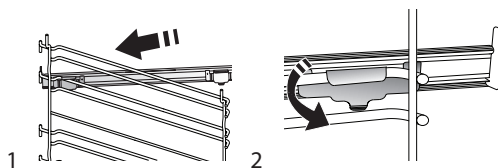
Introduceți grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul metalic.

* Disponibile numai la anumite modele

**GHIDAJE CULISANTE.***

Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriiilor.

Pentru a monta ghidajele culisante, scoateți ghidajele pentru grătar și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe acestea. Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt (1). Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar (2). Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel. Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel. Poziționați ghidajele pentru grătar și așezați accesoriiile pe acestea.

**DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR**

Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: grătarele de sârmă 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.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: „AUTO” și „0.00” încep să clipească pe afișaj.



Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan pe butoanele + și —. Setati ora curentă cu ajutorul butoanelor + și —.

Apăsați *butonul Durată* pentru a confirma.

După ce ați selectat valoarea dorită pentru durată, puteți modifica tonul alarmei: pe afișaj apare „ton 1”.



Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butonul —, apoi apăsați pe *butonul Durată* pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica ora la o dată ulterioară, de exemplu, în urma unor perioade îndelungate de întrerupere a curentului electric, procedați conform descrierii de mai sus.

FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ

SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.



OPRIRE

Pentru oprirea cuptorului.



LUMINĂ

Pentru a aprinde becul cuptorului.



CONVENȚIONAL

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

Țol	☑	°C	⌚	🍳
Torturi dospite	✓	150 - 175	35 - 90	🍳 ³
Biscuiți/Tarte mici	✓	160 - 175	20 - 45	🍳 ³
Pizza congelată	✓	250	10 - 15	🍳 ³
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci	✓	200	45 - 65	🍳 ³
Miel/vițel/vită/porc 1 kg	✓	200	80 - 110	🍳 ³
Pui/iepure/rață 1 kg	✓	200	50 - 100	🍳 ³
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)	✓	175 - 200	40 - 60	🍳 ³



SMART CLEAN (Numai la anumite modele)

A 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. Această funcție trebuie activată numai atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă în partea inferioară a cuptorului. Setati temporizatorul la 30 de minute și temperatura la 90 °C. Odată finalizat ciclul, așteptați aproximativ 15 minute înainte de a deschide ușa.



COACERE PRIN CONVECȚIE

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă pe un singur nivel. Această funcție asigură o bază și o crustă uniforme, aurii și crocante.

Țol	☑	°C	⌚	🍳
Prăjitură umplută	✓	150 - 190	30 - 85	🍳 ³
Prăjituri sărate	✓	175 - 200	35 - 55	🍳 ³
Legume umplute	✓	175 - 200	50 - 60	🍳 ²

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. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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



GRILL

Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, 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.

Țol	☑	°C	⌚	🍳
Pâine prăjită		200	2 - 5	🍳 ⁵
Fileuri/medaioane de pește		200	20 - 30 *	🍳 ⁴ 🍳 ³
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		200	30 - 40 *	🍳 ⁵ 🍳 ⁴

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare



TURBO GRILL

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.

Țol	☑	°C	⌚	🍳
Friptură de pui 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	🍳 ² 🍳 ¹
Rosbif - puțin făcut 1 kg	—	200	35 - 45 **	🍳 ³
Cartofi copti	—	200	45 - 55 **	🍳 ³
Legume gratinate	—	200	20 - 30	🍳 ³

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

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



DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă lăsarea alimentelor în ambalaj, pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.





















REZISTENȚA INFERIOARĂ

Utilizați această funcție după preparare, pentru a rumeni partea inferioară a preparatului. Această funcție poate fi utilizată și pentru prepararea lentă, de exemplu, în cazul tocănițelor de legume sau cu carne.

AER FORȚAT


Pentru a găti simultan, pe două niveluri, chiar și alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex., pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

Țol	☑	°C	☺	☰
Torturi dospite	✓	150 - 170	30 - 90	 
Prăjitură umplută	✓	150 - 190	35 - 90	 
Biscuiți / mini tarte	✓	150 - 175	20 - 45	 
Pâine / pizza / focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	 
Pizza congelată	✓	250	10 - 20	 
Prăjituri sărate	✓	175 - 190	45 - 60	 
Lasagne și carne	✓	200	50 - 100 *	 
Carne și cartofi	✓	200	45 - 100 *	 
Pește și legume	✓	175	30 - 50 *	 

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

PIZZA






Funcție pentru coacerea pizzei de casă. Utilizați nivelul 3. Preîncălziți cuptorul rotind butonul termostatului la pictograma corespunzătoare și introduceți alimentele când este atinsă temperatura setată.

Țol	☑	°C	☺	☰
Pizza	✓	250	10 - 30	

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

În tabel sunt prezentate rețete Țol, cazurile în care este necesară preîncălzirea ☑, temperaturile °C, duratele de preparare ☺, accesoriile necesare și nivelul ☰ recomandat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse 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 găsite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile 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.

Accesoriiile prezentate:

-  Grătar metalic
-  Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
-  Tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt
-  Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic sau tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt
-  Tavă cu apă

. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

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

Pentru a întrerupe în orice moment funcția, opriți cuptorul, rotiți butonul de selectare și butonul termostatului în poziția 0 și ●.

Odată ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se aprinde și se stinge din nou când cuptorul atinge temperatura selectată. În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

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

. UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ELECTRONIC DE PROGRAMARE

Prin apăsarea butonului Durată puteți selecta diverse moduri pentru a păstra sau a programa durata de preparare.

Vă rugăm să rețineți: După câteva secunde în care nu se interacționează cu aparatul, se va declanșa un avertizor sonor și toate setările vor fi confirmate.

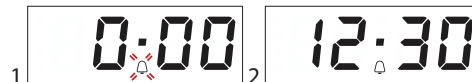
SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe și nu activează procesul de preparare, dar vă permite să utilizați afișajul ca temporizator, atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Pentru a activa temporizatorul, apăsați lung pe butonul Durată: simbolul ☹ clipește pe afișaj (1).

Utilizați butoanele + și - pentru a seta durata dorită: număratoarea inversă începe după câteva secunde. Pe afișaj este prezentată ora curentă, iar simbolul ☹ rămâne aprins, confirmând setarea temporizatorului (2).

La final, apăsați lung pe butonul Durată pentru a dezactiva alarma.



Vă rugăm să rețineți: Pentru a vizualiza număratoarea inversă și a efectua eventualele modificări necesare, apăsați din nou butonul Durată timp de 2 secunde.

SETAREA DURATEI

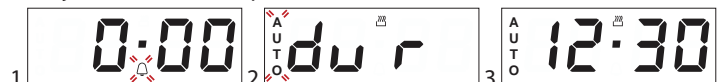
După selectarea și activarea funcției, pentru a o opri automat, puteți seta o durată de preparare.

Apăsați lung pe butonul Durată: simbolul ☹ clipește (3).

Apăsați din nou pe butonul Durată: Mesajele DUR și AUTO vor clipi pe afișaj (4).

Setați durata folosind butoanele + și -.

După câteva secunde, pe afișaj va apărea ora curentă, în timp ce mesajul AUTO rămâne aprins, confirmând setarea (5).



Vă rugăm să rețineți: Pentru a vedea cât timp a mai rămas și pentru a modifica durata de preparare rămasă, repetați pașii de mai sus.

La finalizarea duratei de preparare setate, se va declanșa o alarmă și procesul de preparare se va opri (6).



Apăsați lung pe butonul Durată pentru a dezactiva alarma. Readeșteți butonul de selectare și butonul termostatului în pozițiile 0 și ● pentru a opri cuptorul.

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.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu o lavetă umedă din microfibre. Dacă sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți 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 umedă din microfibre.

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.

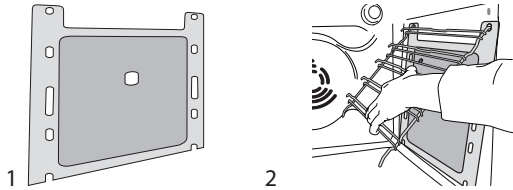
Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul din sticlă al ușii. Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

ACCESORIILE

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.

CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricăror resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare. Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Ce trebuie să faceți dacă...	Motive posibile	Soluții
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectarea 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.

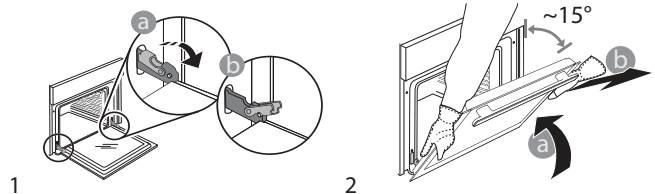
ÎNLOCUIREA BECULUI

Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

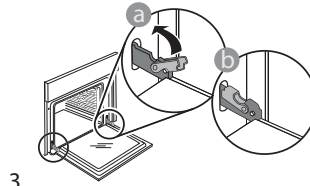
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 V de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și ridicați dispozitivele de oprire, împingându-le înainte până când se află în poziția de deblocare (1). 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 locașul (2). Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială (3): Asigurați-vă că le-ați coborât complet. Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.

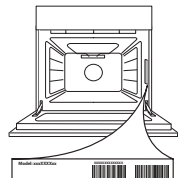


Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.



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

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- 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, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.





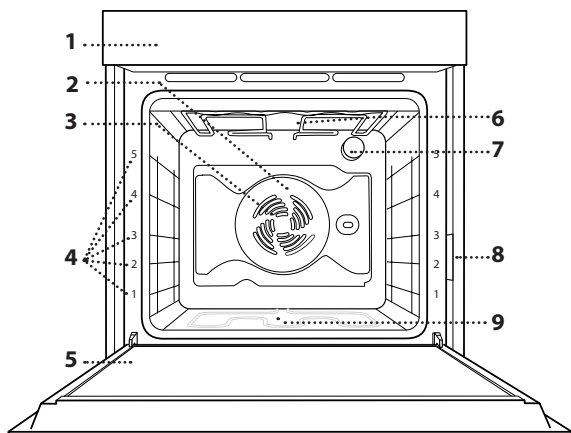
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

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



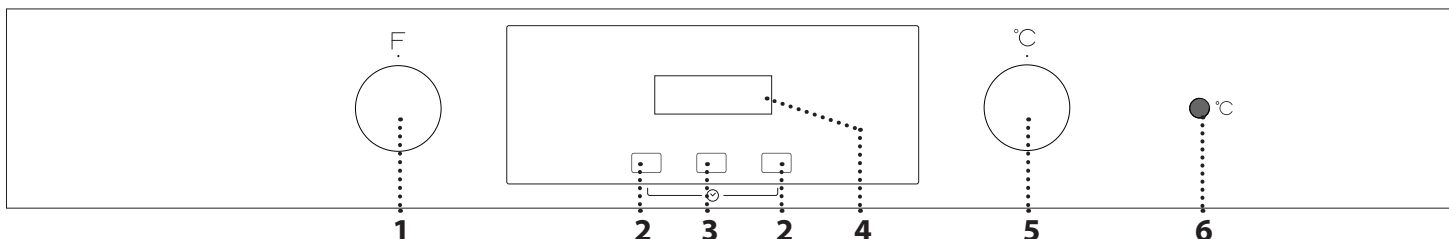
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry funkcie. Rúru vypnete Otočením ovládača do polohy off.

2. TLAČIDLÁ - / +

Na zníženie alebo zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji.

3. TLAČIDLO NASTAVENIA ČASU

Na výber rôznych nastavení: času trvania, ukončenia prípravy jedla, časovača.

4. DISPLEJ

5. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu, aktivujete zvolenú funkciu.

6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREHU

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

Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

PRÍSLUŠENSTVO

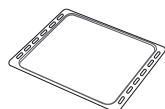
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.



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

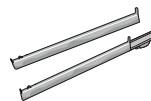


NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE. Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focacie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.



PLECH NA PEČENIE. Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

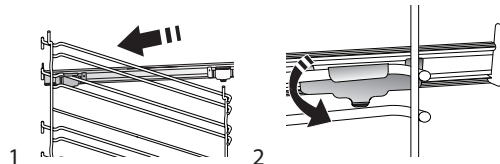
Vložte rošt vodorovne posúvaním po vodiacich lištách tak, aby boli zdvihnuté okraje obrátené nahor. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, rovnako ako rošt.



POSUVNÉ BEŽCE *

Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

Aby ste mohli nasadiť posuvné bežce, vyberte vodiace lišty a zložte z nich ochranné plasty. Prípevnite vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuňte, pokiaľ to ide (1). Druhú svorku spustite na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že spodnú časť svorky pevne potlačíte o vodiacu lištu (2). Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni. Posuvné bežce možno nasadiť na hoci ktorej úrovni. Uložte vodiace lišty na miesto a položte na ne príslušenstvo.



VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete kolajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: rošty teraz možno vybrať. Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť čas. Na displeji bliká „AUTO“ a „0.00“.



Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel + a —. Čas nastavte pomocou tlačidiel + a —.

Stlačte tlačidlo na nastavenie času na potvrdenie.

Po zvolení želaného času môžete zmeniť tón alarmu: na displeji sa zobrazí „ton 1“.



Želaný tón vyberiete stlačením tlačidla — a potvrdíte stlačením tlačidlo na nastavenie času.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, napríklad po dlhšom výpadku prúdu, postupujte, ako je opísané vyššie.

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

.VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte voliacim gombíkom na symbol požadovanej funkcie.



VYPNÚT

Na vypnutie rúry.



OSVETLENIE

Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

Kysnuté koláče	✓	150 – 175	35 – 90	
Sušienky/košíčky	✓	160 – 175	20 – 45	
Mrazená pizza	✓	250	10 – 15	
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy	✓	200	45 – 65	
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg	✓	200	80 – 110	
Kurča / Králik / Kačica 1 kg	✓	200	50 – 100	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, vcelku)	✓	175 – 200	40 – 60	



SMART CLEAN (iba na niektorých modeloch)

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiacieho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Táto funkcia by sa mala zapnúť, iba keď je rúra studená a na dno rúry ste naliali 200 ml vody. Nastavte časovač na 30 minút a teplotu na 90 °C. Po skončení cyklu počkajte cca 15 minút, až potom otvorte dvierka.



KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni. Pri tejto funkcii sa jedlo prepečie rovnomerne, dozlatista a dochrumkava zhora i zospodu.

Plnený koláč	✓	150 – 190	30 – 85	
Slané koláče	✓	175 – 200	35 – 55	
Plnená zelenina	✓	175 – 200	50 – 60	

2. 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.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.



GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

Opečený chlieb	5'	200	2 – 5	
Rybie filé / plátky	5'	200	20 – 30 *	
Klobásy / Kebaby / Reberka / Hamburgery	5'	200	30 – 40 *	

* V polovici prípravy jedlo obráťte



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.

Pečené kurča 1 – 1,3 kg	-	200	55 – 70 *	
Krvavý rozbiť 1 kg	-	200	35 – 45 **	
Pečené zemiaky	-	200	45 – 55 **	
Gratinovaná zelenina	-	200	20 – 30	

* V polovici prípravy jedlo obráťte

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



ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.



SPODNÝ OHREV

Túto funkciu použite po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalú prípravu jedla, napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa.

VHÁŇANÝ VZDUCH


Na prípravu rôznych jedál, ktoré potrebujú tú istú teplotu, na dvoch úrovniach zároveň (napr. ryba, zelenina, koláče). Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔧
Kysnuté koláče	✓	150 – 170	30 – 90	 
Plnený koláč	✓	150 – 190	35 – 90	 
Sušienky / košíčky	✓	150 – 175	20 – 45	 
Chlieb/pizza/posúch	✓	190 – 250	20 – 50	 
Mrazená pizza	✓	250	10 – 20	 
Slané koláče	✓	175 – 190	45 – 60	 
Lasagne a mäso	✓	200	50 – 100 *	 
Mäso a zemiaky	✓	200	45 – 100 *	 
Ryby a zelenina	✓	175	30 – 50 *	 

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

PIZZA

Funkcia určená na pečenie doma pripravenej pizze. Použite 3. úroveň. Rúru predhrejte otočením gombíka termostatu na príslušnú ikonu a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte jedlo.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔧
Pizza	✓	250	10 – 30	

AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL


V tabuľke sú uvedené recepty IOI, či je potrebné predhriatie ☑, teplota 🌡️°C, čas prípravy 🕒, príslušenstvo a úroveň 🔧 navrhovaná pre prípravu. 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.

Zobrazené príslušenstvo:

 Rošt

 Forma na tortu na rošte

 Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie

 Forma na tortu na rošte alebo nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie

 Nádoba s vodou

. AKTIVOVANIE FUNKCIE

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

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte voliacim gombíkom a gombíkom termostatu na 0 a ●.

Po aktivovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

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

. POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

Stlačením tlačidla na nastavenie času je možné zvoliť rôzne režimy na uchovanie alebo programovanie času prípravy.

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách nečinnosti sa ozve bzučiak a všetky nastavenia budú potvrdené.

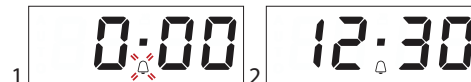
NASTAVENIE ČASOVAČA

Táto možnosť nepreruší ani neaktivuje program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časovač, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Časomer aktivujete dlhým stlačením tlačidla na nastavenie času: na displeji bliká symbol ⏰ (1).

Pomocou tlačidiel + a – zvolíte želané trvanie: Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách. Na displeji sa zobrazí čas a ⏰ zostane svietiť, čo potvrdzuje, že časovač je nastavený (2).

Na konci dlhým stlačením tlačidla na nastavenie času alarm deaktivujete.



Upozornenie: Ak chcete zobrazit odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte tlačidlo na nastavenie času na 2 sekundy.

NASTAVENIE TRVANIA

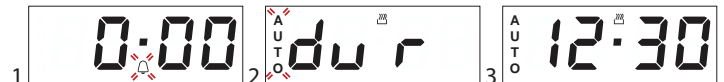
Aby sa po zvolení a aktivovaní funkcia zastavila automaticky, môžete nastaviť čas prípravy.

Po dlhom stlačení tlačidla na nastavenie času bliká symbol ⏰ (3).

Znova stlačte tlačidlo na nastavenie času. Na displeji bliká „DUR“ a „AUTO“ (4).

Pomocou tlačidiel + a – nastavte trvanie.

Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a nápis AUTO zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie (5).



Upozornenie: Ak chcete vedieť, koľko času zostáva, a zmeniť zostávajúci čas, zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po uplynutí nastaveného času sa ozve alarm a príprava jedla sa zastaví (6).



Alarm deaktivujete dlhým stlačením tlačidla na nastavenie času. Rúru vypnete tak, že voliaci gombík a gombík termostatu vrátite na 0 a ●.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby 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 alebo 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.

Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

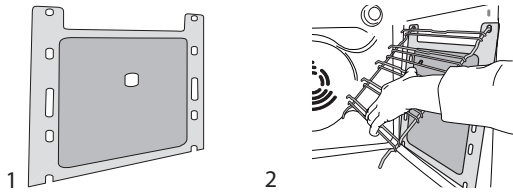
Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

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.

ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Táto rúra by mohla byť vybavená špeciálnou katalytickou vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnej samočistiacej vrstve, ktorá je veľmi pórovitá a absorbuje masť a nečistoty. Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt. Pri premiestňovaní a opätovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohriať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvenčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozornenie: používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti. V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Čo robiť, ak...	Možné príčiny	Riešenia
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 porucha odstránila.

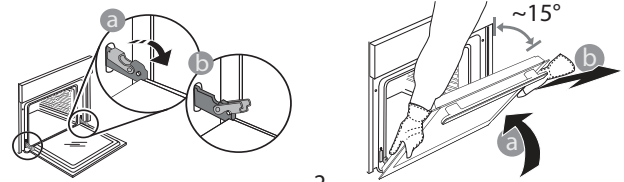
VÝMENA ŽIAROVKY

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

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20 – 40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. Ak používate halogénové žiarovky, nechajte ich holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

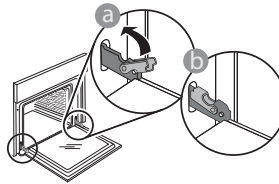
Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a zdvihnite úchytky a potlačte ich dopredu, až sú v polohe odomknutia (1). Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvoľnia zo sedla (2). Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



1

2

Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy (3): Dávajte pozor, aby ste ich sklopili celkom. Opatrne potlačte a skontrolujte, či sú úchytky v správnej polohe



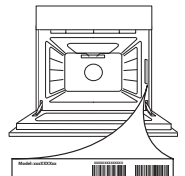
3

.Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Na našej webovej stránke docs.whirlpool.eu
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.

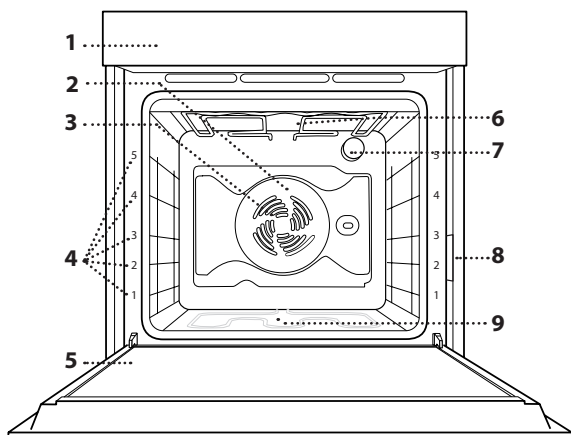



HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK
WHIRLPOOL

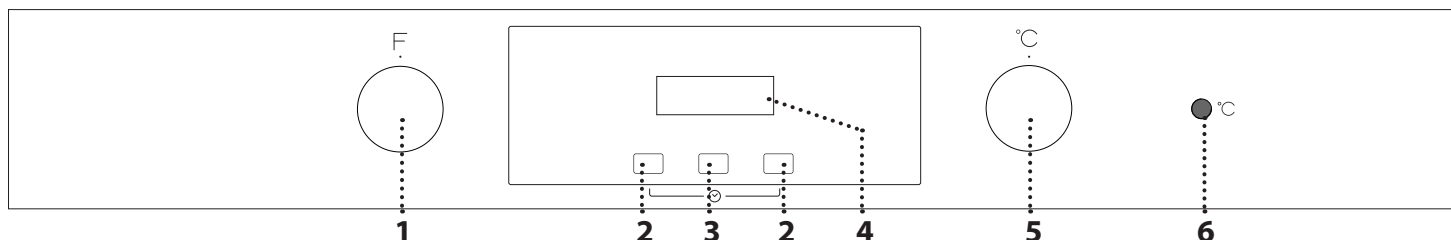
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani www.whirlpool.eu/register



Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA


1. Nadzorna plošča
2. Okrogli grelnik (ni viden)
3. Ventilator
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik (ni viden)

NADZORNA PLOŠČA

1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

2. GUMBA - / +

Za zmanjšanje ali povečanje vrednosti, prikazane na zaslonu.

3. GUMB ZA NASTAVITEV ČASA

Za izbiro različnih nastavitvev: trajanja, konca peke, časovnika.

4. ZASLON
5. VRTLJIVI GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Obrnite, da izberete želeno temperaturo in vklopite izbrano funkcijo.

6. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

Opomba: Gumbi so ugrezni. Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

PRIBOR

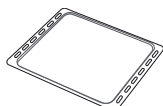
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Pribor, ki ni priložen, je mogoče kupiti ločeno pri servisni službi.



REŠETKA. Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

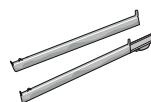


PRESTREZNI PEKAČ. Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.



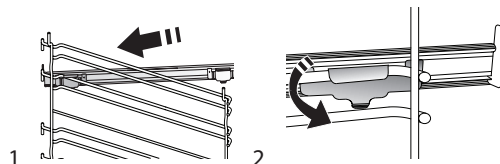
ORIGINALNI PEKAČ. Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor. Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.


DRSNA VODILA.*

Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

Za namestitev drsnih vodil odstranite vodila za pekače in z drsnih vodil odstranite plastično zaščito. Privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodila za pekače in jo pomaknite vzdolž vodila, kolikor gre (1). Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodilo za pekače (2). Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini. Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino. Znova namestite vodila za pekače in nanje postavite pribor.


ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: 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.

* Na voljo le pri določenih modelih

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti uro: Na zaslonu utripata "AUTO" in "0.00".



Za nastavev ure hkrati pritisnite gumba + in -: Nastavite uro z gumboma + in -.

Za potrditev pritisnite gumb za nastavev časa.

Ko nastavite zeleno časovno vrednost, je mogoče spremeniti zvok alarma: na zaslonu se prikaže "ton 1" (zvok 1).



Za izbiro zelenega zvoka pritisnite gumb — in nato gumb za nastavev časa, da potrdite.

Opomba: Če želite pozneje spremeniti čas, na primer po daljših izpadih električnega toka, sledite zgornjemu postopku.

FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.



IZKLOP

Za izklop pečice.



LUČ

Za vklop luči pečice.



KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

			°C	⌚	
Kvašeno pecivo	✓	✓	150–175	35–90	
Piščoti/kolački	✓	✓	160–175	20–45	
Zamrznjena pica	✓	✓	250	10–15	
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki	✓	✓	200	45–65	
Jagnjetina/teletina/govedina/švinjina 1 kg	✓	✓	200	80–110	
Piščanec/kunec/raca 1 kg	✓	✓	200	50–100	
Pečena riba/zavita v papir za peko 0,5 kg (file, cela)	✓	✓	175–200	40–60	



SMART CLEAN (samo pri nekaterih modelih)

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. To funkcijo vklopite le pri hladni pečici, po tem ko na dno pečice zlijete 200 ml vode. Nastavite časovnik na 30 minut pri temperaturi 90 °C. Po končanem ciklu počakajte 15 minut, preden odprete vrata pečice.



VENTILACIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko peciva s sočnimi nadevi na eni višini. Ta funkcija zagotavlja enakomerno, zlato zapečen hrustljav zgornji in spodnji del.

			°C	⌚	
Polnjeno pecivo	✓	✓	150–190	30–85	
Slane torte	✓	✓	175–200	35–55	
Polnjena zelenjava	✓	✓	175–200	50–60	

2. 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.

Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna. Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor.



ŽAR

Za pripravo zrezkov, kebaba in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali toasta. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

			°C	⌚	
Popečen kruh		✓	200	2–5	
Ribji fileji/kosi		✓	200	20–30 *	
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		✓	200	30–40 *	

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano



TURBO GRILL (HITRI ŽAR)

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

			°C	⌚	
Pečen piščanec 1–1,3 kg		✓	200	55–70 *	
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		✓	200	35–45 **	
Pečen krompir		✓	200	45–55 **	
Gratinirana zelenjava		✓	200	20–30	

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.



ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanje hrane. Položite hrano na srednjo višino. Pustite hrano v embalaži, da se ne posuši na zunanji strani.

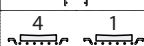
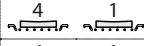
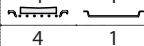
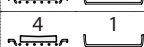
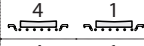
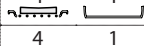
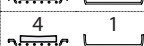




SPODNJI GRELNIK

Po pečenju uporabite to funkcijo, da se spodnji del jedi rjavo zapeče. Ta funkcija je prav tako primerna za počasno pripravo jedi, npr. zelenjave in obar.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA


Za istočasno pripravo različnih jedi na isti temperaturi in dveh višinah (npr. rib, zelenjave, kolačev). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi mešal.

!o	⌘	⊖°C	⌚	⌘
Kvašeno pecivo	✓	150–170	30–90	
Polnjeno pecivo	✓	150–190	35–90	
Piškoti/kolači	✓	150–175	20–45	
Kruh/pica/fokača	✓	190–250	20–50	
Zamrznjena pica	✓	250	10–20	
Slane torte	✓	175–190	45–60	
Lazanja in meso	✓	200	50–100 *	
Meso in krompir	✓	200	45–100 *	
Ribe in zelenjava	✓	175	30–50 *	

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

PIZZA






Funkcija za domačo peko pic. Uporabite tretjo višino. Predgrejte pečico tako, da obrnete gumb za nastavitev temperature na ustrezen simbol in vstavite hrano, ko je zelena temperatura dosežena.

!o	⌘	⊖°C	⌚	⌘
Pizza	✓	250	10–30	

VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Preglednica za pripravo vsebuje recepte s podatki o !o| potrebnem predgretju ⌘, temperaturi ⊖°C, času priprave ⌚, priboru in stopnji, ⌘ priporočeni za pripravo. 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.

Prikazan pribor:

-  Rešetka
-  Tortni model na rešetki
-  Prestrezni/originalni pekač
-  Prestrezna ponev/originalni pekač ali model za pecivo na rešetki
-  Pekač z vodo

. VKLOP FUNKCIJE

Za zagon izbrane funkcije zavrtite gumb za nastavitev temperature, da nastavite zeleno temperaturo.

Za prekinitve funkcije lahko pečico kadar koli izklopite ter obrnete izbirni gumb in gumb za nastavitev temperature v položaja 0 in ●.

Ko je funkcija vklopljena, zasveti LED-lučka termostata, ki ponovno ugasne, ko je dosežena zelena temperatura: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končen rezultat priprave hrane.

. UPORABA ELEKTRONSKEGA PROGRAMSKEGA STIKALA

S pritiskom na gumb za nastavitev časa je mogoče izbrati različne načine ali nastaviti čas priprave.

Opomba: Po nekaj sekundah neaktivnosti se oglasi zvočni opozorilnik in vse nastavitve se potrdijo.

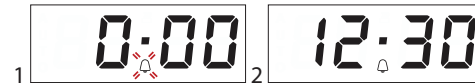
NASTAVITEV MINUTNEGA OPOMNIKA

Ta možnost ne prekine ali vklopi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer tako med delovanjem funkcije kot ob izklopljeni pečici.

Za vklop časovnika pritisnite in držite gumb za nastavitev časa: na zaslonu utripa simbol ⌚(1).

Uporabite gumba + in –, da nastavite zeleni čas trajanja: odštevanje se začne po nekaj sekundah. Zaslona prikazuje uro in simbol zvonca ⌚ še naprej sveti, kar potrjuje, da je časovnik nastavljen (2).

Na koncu pritisnite in držite gumb za nastavitev časa, da izklopite alarm.



Opomba: Odštevanje si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da ponovno za 2 sekundi pritisnete gumb za nastavitev časa.

NASTAVITEV TRAJANJA

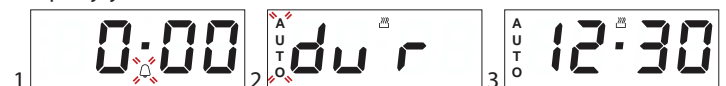
Po izboru in vklopu funkcije lahko nastavite čas priprave, da zagotovite samodejni izklop funkcije.

Pritisnite in držite gumb za nastavitev časa: simbol ⌚ utripa (3).

Znova pritisnite gumb za nastavitev časa: na zaslonu utripata DUR (trajanje) in AUTO (4).

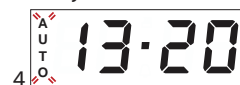
Trajanje nastavite z gumboma + in –.

Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže ura, AUTO pa sveti še naprej, kar potrjuje nastavitev (5).



Opomba: Če želite videti preostanek časa in spremeniti preostali čas kuhanja, ponovite zgornje korake.

Po preteku nastavljenega časa kuhanja se vključi alarm in kuhanje je ustavljeno (6).



Pritisnite in držite gumb za nastavitev časa, da izklopite alarm. Za izklop pečice zavrtite izbirni gumb in gumb za nastavitev temperature na 0 in ●.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlakn. 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 mikrovlakn.

NOTRANJE POVRŠINE

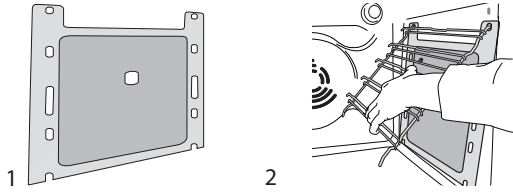
Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico. Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom. Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

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.

ČIŠČENJE KATALITIČNIH PLOŠČ (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

Pečica je lahko opremljena s posebnimi katalitičnimi oblogami, ki lajšajo čiščenje notranjosti pečice zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavlja na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.



Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da vklopite funkcijo „Konvekcijska peka“ in pečico približno eno uro pustite delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna. Nato počakajte, da se pečica ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti. Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Kaj storiti v primeru ...

Možni vzroki

Rešitve

Pečica ne deluje.

Izpad električne energije.
Prekinitve napajanja.

Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje.
Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

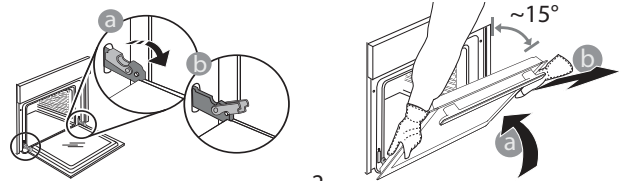
ZAMENJAVA ŽARNICE

Izključite pečico iz električnega omrežja, odvijte pokrov luči, zamenjajte žarnico in pokrov znova privijte. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

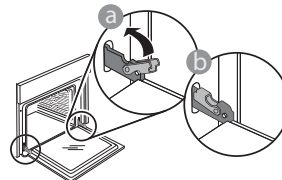
Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W/230 V, tip G9, T 300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

Da vrata odstranite, jih povsem odprite, dvignite zaporna vzvoda in ju potisnite naprej v položaj za sprostitev (1). Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto odstranili, če jih pridržite v zaprtem položaju in jih istočasno potegneta navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja (2). Odložite vrata na stran in na mehko površino.



1 Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev v vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda pritisnite v prvotni položaj (3): Poskrbite, da ju boste popolnoma spustili navzdol. Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

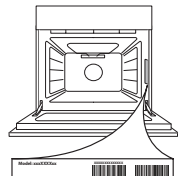


3 Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: Če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.



Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:

- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu
- z uporabo kode QR
- **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.



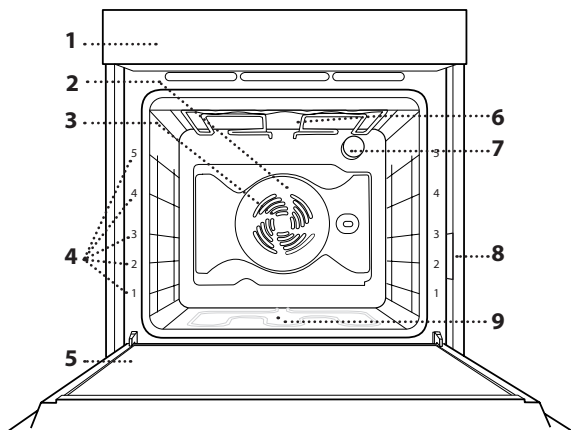


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



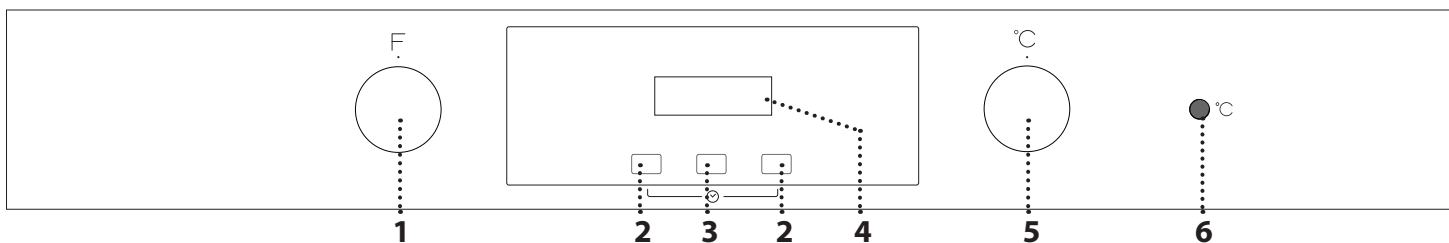
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Fläkt
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄLJARRATT

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

2. - / + KNAPPAR

För att minska eller öka värdet som visas på displayen.

3. TIME-KNAPPEN

För att välja de olika inställningarna: längd, sluttid för kokning, timer.

4. DISPLAY

5. TERMOSTATRATT

Vrid för att välja önskad temperatur och aktivera den valda funktionen.

6. LAMPA TERMOSTAT/FÖRVÄRMNING

Tänds under uppvärmningsfasen. Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

Observera: Knapparna kan dras tillbaka. Tryck mitt på knapparna så hoppar de upp.

TILLBEHÖR

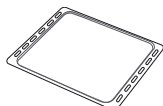
Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.



GALLERHYLLA. Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnstegar, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

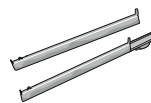


LÅNGPANNA. Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttsafter placerad under gallret.



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

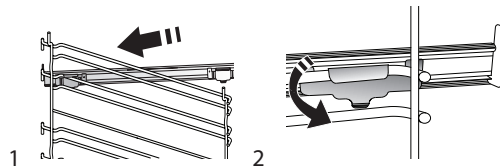
Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt. Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.



RÖRLIGA SKENOR.*

För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

När de rörliga skenorna ska monteras tar du bort sidostegarna och tar bort skyddsplasten från skenorna. Fäst den rörliga skenans övre klämma på sidostegen och skjut in den så långt som möjligt (1). Sänk ner den andra klämman på plats. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen (2). Säkerställ att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå. De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer. Sätt tillbaka sidostegarna och placera övriga tillbehör på dem.



TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

För att ta bort stegarna, lyft upp dem och dra ut den undre delen av fästena: sidostegarna kan nu tas bort. För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnstrymmet och sänk dem sedan på plats i det undre fästet.

* Endast på vissa modeller

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. STÄLLA KLOCKAN

Du måste ställa in tiden när du startar apparaten första gången: "AUTO" och "0.00" lyser på displayen.



För att ställa in tiden, tryck på knapparna + och - på samma gång: Ställ in tiden genom att använda + och - knapparna.

Tryck på *time(tid)*-knappen för att bekräfta.

När du valt önskad tid är det möjligt att byta larmljud: displayen visar "ton 1".



För att välja önskat ljud, tryck på knappen — och tryck sedan på *time-knappen* för att bekräfta.

Anmärk: För att ändra tiden senare, t.ex. efter längre strömavbrott, gå tillväga enligt ovan.

FUNKTIONER OCH DAGLIG ANVÄNDNING

. VÄLJ EN FUNKTION

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



AV
För att stänga av ugnen.



UGNSLAMPA
För att tända ugnens innerbelysning.



ÖVER/UNDERVÄRME
För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

			°C		
Tårter	✓	✓	150 - 175	35-90	
Småkakor	✓	✓	160 - 175	20-45	
Fryst pizza	✓	✓	250	10 - 15	
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/pudding	✓	✓	200	45-65	
Lamm/kalv/nöt/fläsk 1 kg	✓	✓	200	80-110	
Kyckling/kanin/anka 1 kg	✓	✓	200	50-100	
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 kg (filéer, hela)	✓	✓	175 - 200	40-60	



SMART CLEAN (Endast hos vissa modeller)

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Funktionen ska endast aktiveras när ugnen är kall. Håll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall. Ställ in timern på 30 minuter och temperaturen på 90 °C. När cykeln är avslutad väntar du cirka 15 minuter innan du öppnar luckan.



CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERVÄRME & FLÄKT)

För tillagning av kött eller för att baka kakor med flytande innehåll på en enda fals. Maten får en jämn, gyllenbrun, knaprig yta och underdel.

			°C		
Fylld tårta	✓	✓	150 - 190	30 - 85	
Pajer	✓	✓	175 - 200	35 - 55	
Fyllda grönsaker	✓	✓	175 - 200	50 - 60	

2. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan avge lukter som finns kvar sedan tillverkningen: det är helt normalt. Innan du börjar laga dina rätter, rekommenderar vi därför att du värmer den tomma ugnen först för att ta bort eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm upp ugnen till 250 °C i ungefär en timme. Ugnen ska vara tom när detta görs. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi råder till att vädra rummet efter att ha använt apparaten första gången.



GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

			°C		
Rostat bröd	5'	✓	200	2 - 5	
Fiskfiléer/skivor	5'	✓	200	20 - 30 *	
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare	5'	✓	200	30 - 40 *	

*Vänd maten efter halva tiden



TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

			°C		
Grillad kyckling 1 - 1,3 kg	-	✓	200	55 - 70 *	
Rostbiff, blodig 1 kg	-	✓	200	35 - 45 **	
Ugnsbakad potatis	-	✓	200	45 - 55 **	
Grönsaksgratäng	-	✓	200	20 - 30	

*Vänd maten efter halva tiden

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



UPPTINING

För att tina frysta matvaror snabbare. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.



NEDRE UGNSELEMENT

Använd denna funktion efter tillagning för att bryna rättens undersida. Funktionen kan också användas för långsam tillagning, så som för grönsaker och köttgrytor.

VARMLUFT

Används för att laga flera maträtter som kräver samma temperatur (t.ex. fisk, grönsaker, tårter) på två olika ugnsfalsar samtidigt. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

		°C		
Tårter	✓	150-170	30-90	
Fylld tårta	✓	150 - 190	35-90	
Småkakor	✓	150 - 175	20-45	
Bröd/Pizza/Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Fryst pizza	✓	250	10-20	
Pajer	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasagne och kött	✓	200	50 - 100 *	
Kött och potatis	✓	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker	✓	175	30 - 50 *	

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

PIZZA

För hembakta pizzor. Använd den 3:e ugnsfalsen. Förvärm ugnen genom att vrida termostatratten till lämplig symbol och sätta in maten när den inställda temperaturen har uppnåtts.

		°C		
Pizza	✓	250	10 - 30	

SÅ HÄR LÄSER DU TILLAGNINGSTABELLERNA

Tabellen listar recepten , om föruppvärmning är nödvändig , temperaturen , tillagningstiden , tillbehör och nivå som rekommenderas för tillagning. 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. Tillbehör som visas:

- Gallerhylla
- Tårtform på galler
- Långpanna/bakplåt
- Tårtform på galler eller långpanna / bakplåt
- Plåt med vatten

. AKTIVERA EN FUNKTION

För att starta den valda funktionen ska man vrida *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.

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

Så fort funktionen har aktiverats lyser LED-termostaten upp och släcks igen när ugnen når den valda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

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

. ANVÄNDA DEN ELEKTRONISKA PROGRAMMERAREN

Genom att trycka på *time(tid)-knappen* är det möjligt att välja olika funktioner för att hålla eller programmera tillagningstiden.

Anmärk: Efter några sekunder utan interaktion ljuder en summer och alla inställningar kommer att bekräftas.

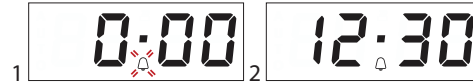
STÄLLA IN TIMERN

Detta alternativ varken avbryter eller startar tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som timer, både när ugnen är i funktion och när den är avstängd.

För att aktivera timern, tryck länge på *time-knappen*: symbolen blinkar på displayen (1).

Använd och knapparna för att ställa in den önskade längden: nedräkningen börjar efter några sekunder. Displayen visar tiden och fortsätter lysa för att bekräfta att timern har ställts in (2).

I slutet, tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera alarmet.



Anmärk: För att se nedräkningen och ändra den om nödvändigt, tryck på *time-knappen* i 2 sekunder igen.

STÄLLA IN TILLAGNINGSTIDEN

Efter att ha valt och aktiverat funktionen kan du för att stoppa den automatiskt ställa in en tillagningstid.

Tryck länge på *time(tid)-knappen*: Symbolen blinkar (3).

Tryck på *time-knappen* igen: DUR och AUTO kommer att blinka på displayen (4).

Ställ in längden genom att använda och knapparna.

Efter några sekunder kommer displayen att visa tiden medan AUTO fortsätter att lysa för att bekräfta inställningen (5).



Anmärk: För att se hur mycket tid som är kvar och ändra den återstående tillagningstiden, upprepa stegen ovan.

När den inställda tillagningstiden är över kommer ett larmljud att ringa och tillagningen kommer att stoppas (6).



Tryck länge på *time-knappen* för att inaktivera larmet. Återställ *väljarratten* och *termostatratten* till och för att stänga av ugnen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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.

Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

YTTRE YTOR

Rengör ytorna med en fuktig mikrofiberduk. 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.

INRE YTOR

Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

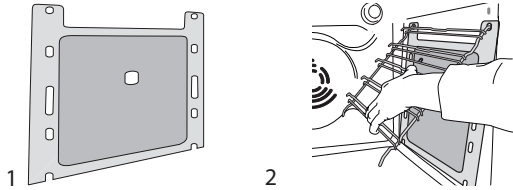
Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel. Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

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.

RENGÖRING AV DE KATALYTISKA PANELERNA (ENDAST PÅ VISSA MODELLER)

Denna ugn kan förses med en särskild katalytisk beklädnad som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, vilken är porös och kapabel att absorbera fett och smuts. Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.



För bästa bruk av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200°C i ungefär en timme med funktionen "Över/underv.& fläkt". Ugnen ska vara tom när detta görs. Låt sedan ugnen svalna innan kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårda borstar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring. Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

FELSÖKNING

Felsökning	Möjliga orsaker	Lösningar
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

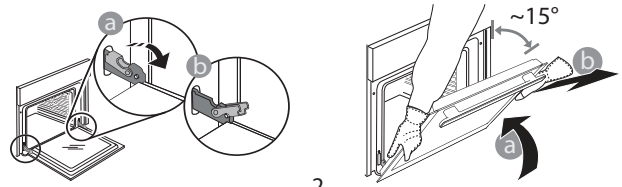
BYTA UT LAMPORNA

Dra ur ugnens strömkabel från uttaget, skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan. Anslut ugnen till elnätet igen.

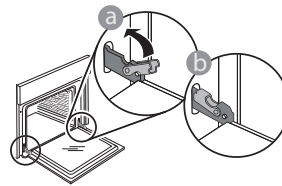
Observera: Använd endast halogenlampor av typ 20-40 W/230 V, typ G9, T300 °C. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

För att ta bort luckan, öppna den helt och lyft upp spärrarna, tryck dem framåt tills de är i olåst läge (1). Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet (2). Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



1 Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till ursprungligt läge (3): Se till att det är helt nedsänkta. Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



3 Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.



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

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

