

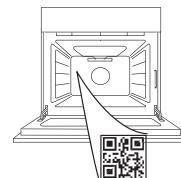

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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

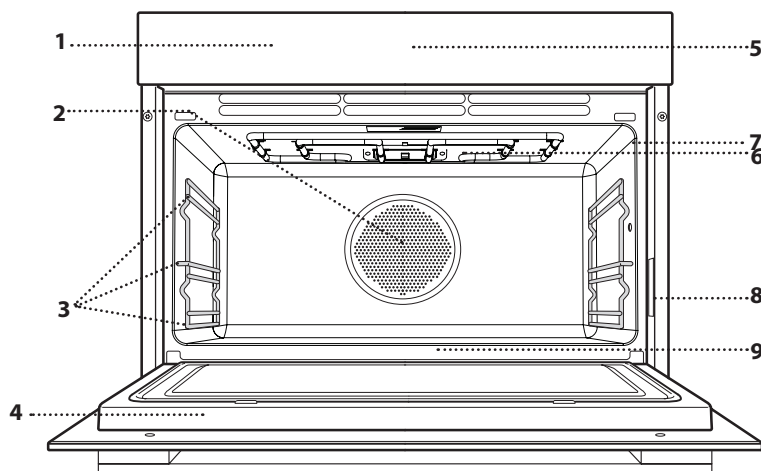


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

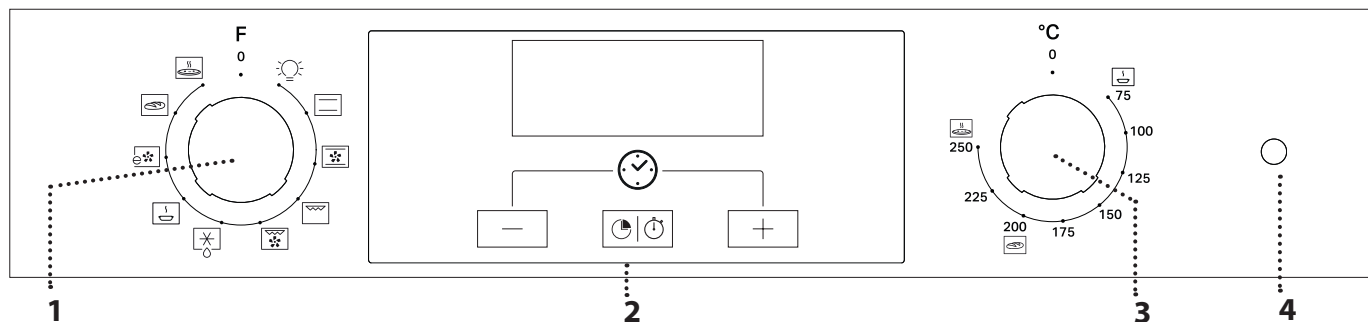


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible)
3. Ladder rack (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Lamp
6. Upper heating element/grill p
7. Probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. DISPLAY

3. THERMOSTAT KNOB

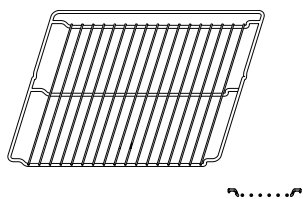
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

4. TEMPERATURE INDICATOR

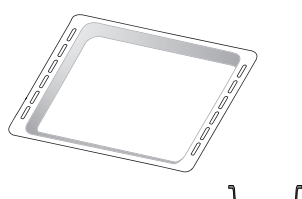
Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

ACCESSORIES

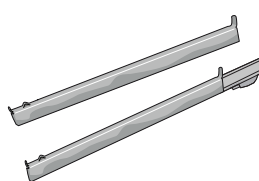
WIRE SHELF



BAKING TRAY



SLIDING SHELVES RAILS* (ONLY IN SOME MODELS)



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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

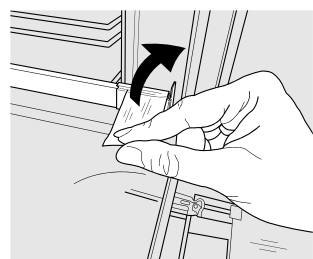
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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

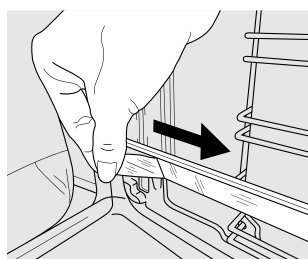
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING RUNNERS AND LADDER RACKS

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



[a]



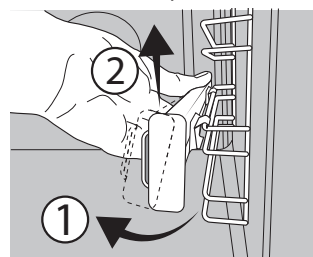
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

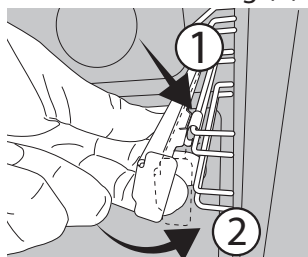
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

FUNCTIONS

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	✓	150 - 175	30 - 90	2
Biscuits/tartlets	✓	150 - 175	20 - 45	2
Frozen Pizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans	✓	200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg	✓	200	80 - 110	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg	✓	200	50 - 100	2
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)	✓	175 - 200	40 - 60	2

CONVECTION BAKE

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

This function delivers an even, golden, crisp top and base.

Filled cake	✓	150 - 190	30 - 85	2
Salty cakes	✓	175 - 200	35 - 55	2
Stuffed vegetables	✓	175 - 200	50 - 60	2

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	-	250	3 - 7	3
Fish fillets / slices	5'	250	20 - 30 *	2 1
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers	5'	200	30 - 40 *	3 1

* 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	-	250	55 - 70 *	2 1
Roast beef rare 1 kg	-	250	35 - 45 **	2
Roast potatoes	-	250	45 - 55 **	2
Vegetable gratin	-	250	20 - 30	2

* 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.

KEEP WARM

For keeping just-cooked food to a serving temperature. Tune the thermostat knob to the relative icon and insert the food immediately.

ECO CYCLE

For cooking roasted meat and fish, leavening cakes, tarts and biscuits. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimize power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

BREAD

Function for baking homemade bread. 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.

Bread	✓	200	30 - 40	2

PIZZA

Function for baking homemade pizzas. Use the 2nd shelf. Preheat the oven by turning the thermostat knob to the relative icon and insert the food when the set temperature is reached.

Pizza	✓	250	10 - 30	2

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The table lists recipes , if preheating is needed , temperature , cooking time , accessories and level  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

 Oven tray / cake tin / casserole tray on wire shelf

 Baking tray

 Tray with water

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.

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.

DAILY USE

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.

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).

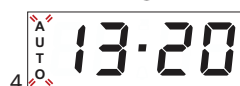
Set the duration using the + and – buttons.

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

INTERIOR SURFACES

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

to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

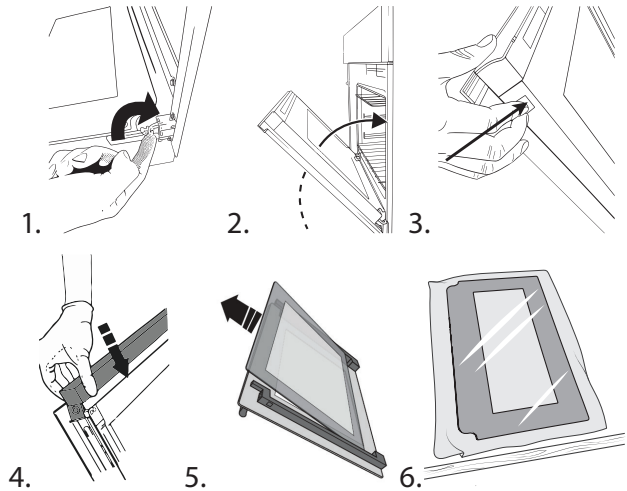
- The oven door glass can be removed to facilitate cleaning.

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.

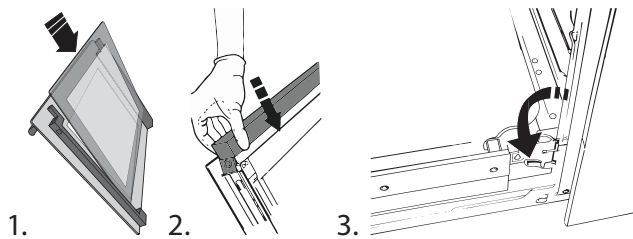
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

- 1. Open the oven door completely and activate hinge stopper on both sides.
- 2. Then close the door until it stops in a safe position.
- 3. Simultaneously press the two retaining clips.
- 4. Remove the upper edge of the door by pulling it towards you.
- 5. Lift and firmly hold the inner glass with both hands and remove it
- 6. Place it on a soft surface before cleaning it. Do not remove intermediate glass from the door assembly.



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

- 1. Insert inner glass after cleaning into the door assembly with glossy side towards the oven cavity.
- 2. Insert the upper edge of the door and gently press until it snaps in place
- 3. Remove hinge stopper on both sides and then close the door.



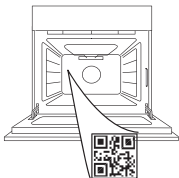
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven does not heat up.	-	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold and wait until the cooling process has finished.

* Available only on certain models

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

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

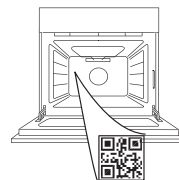




**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ
WHIRLPOOL**

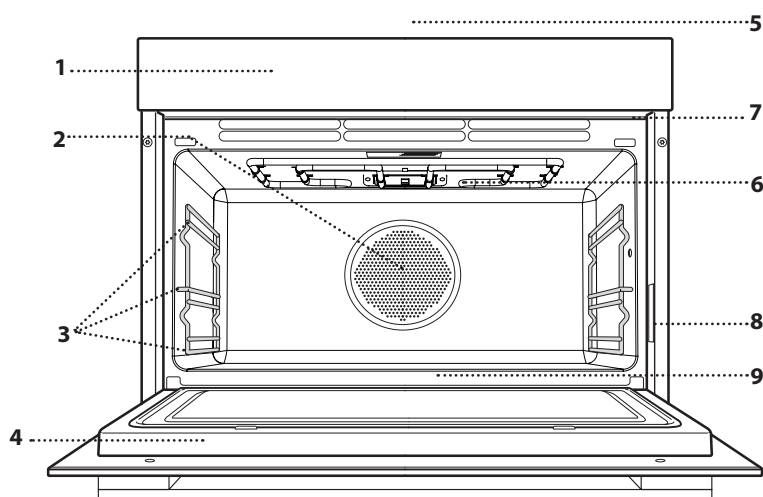
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.register10.eu

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



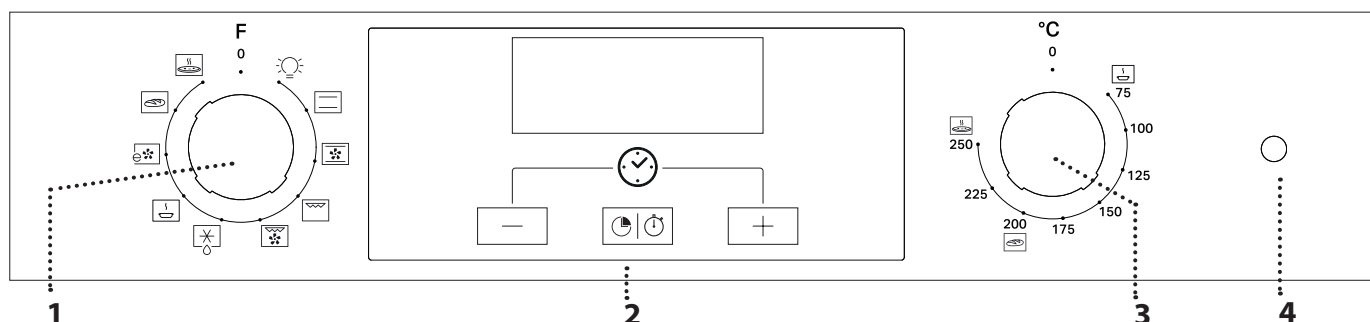
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΟΘΟΝΗ

3. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

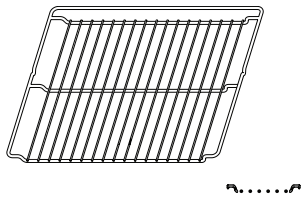
Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

4. ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

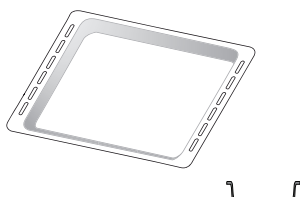
Σημείωση: Ο τύπος των διακοπών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιέστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

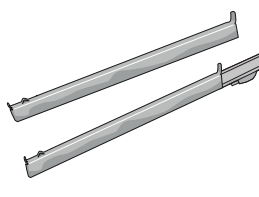
ΣΧΑΡΑ



ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ* (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)



Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

*Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

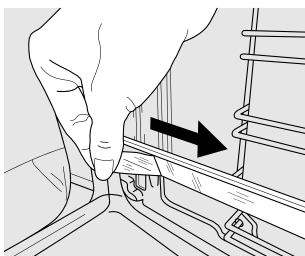
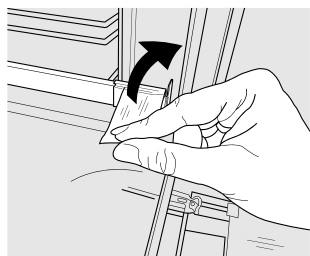
Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα.

Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΟΙ ΟΔΗΓΟΙ ΚΑΙ ΡΑΦΙΑ ΣΚΑΛΑΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.

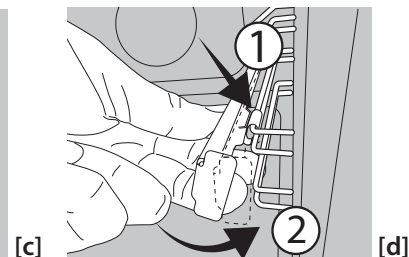
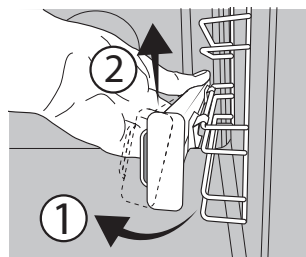


ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στα ράφια σκάλας (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων οδηγών κόντρα στα ράφια σκάλας, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΤΥΠΟΥ ΣΚΑΛΑΣ

1. Για να αφαιρέσετε τα ράφια σκάλας, πιάστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.
2. Για να επανατοποθετήσετε τα ράφια σκάλας, τοποθετήστε τα κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι τα ράφια σκάλας είναι σταθεροποιημένα καλά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

OFF

Για το σβήσιμο του φούρνου.

ΦΩΣ

Για να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΙΟΙ	ΣΗ	Θ°C	⌚	Η
Κέικ που φουσκώνουν	✓	150 - 175	30 - 90	2
Μπισκότα/τάρτες	✓	150 - 175	20 - 45	2
Κατεψυγμένη πίτσα	✓	250	10 - 15	2
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν	✓	200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 kg	✓	200	80 - 110	2
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό	✓	200	50 - 100	2
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα 0,5 kg (φιλέτα, ολόκληρα)	✓	175 - 200	40 - 60	2

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ

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

Η λειτουργία αυτή παρέχει ένα ομοιόμορφο, χρυσαφένιο και τραγανό μαγείρεμα.

ΙΟΙ	ΣΗ	Θ°C	⌚	Η
Γεμιστό κέικ	✓	150 - 190	30 - 85	2
Salty cakes (Αλμυρά κέικ)	✓	175 - 200	35 - 55	2
Γεμιστά λαχανικά	✓	175 - 200	50 - 60	2

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 τον λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος. Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

ΙΟΙ	ΣΗ	Θ°C	⌚	Η
Ψημένο ψωμί	—	250	3 - 7	3
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	5'	250	20 - 30 *	2 1
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ	5'	200	30 - 40 *	3 1

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

TURBO GRILL

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.

ΙΟΙ	ΣΗ	Θ°C	⌚	Η
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg	—	250	55 - 70 *	2 1
Ψημένο μοσχάρι 1 kg	—	250	35 - 45 **	2
Ψητές πατάτες	—	250	45 - 55 **	2
Λαχανικά ογκρατέν	—	250	20 - 30	2

* 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 επίπεδο σχάρας. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ

Για τη διατήρηση των μόλις μαγειρεμένων φαγητών σε θερμοκρασία σερβιρίσματος. Ρυθμίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στο σχετικό εικονίδιο και τοποθετήστε αμέσως το φαγητό.

ΚΥΚΛΟΣ ECO

Για το μαγείρεμα ψητών κρεάτων και ψαριών, για το ζύμωμα κέικ, τάρτες και μπισκότα. Όταν χρησιμοποιείται η οικονομική λειτουργία ECO, το φωτάκι θα παραμείνει σβηστό κατά τη διάρκεια ψησίματος. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO (Οικονομικό) και κατά συνέπεια να βελτιώσετε την κατανάλωση ρεύματος, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίξει έως ότου το φαγητό να είναι εντελώς μαγειρεμένο.

ΨΩΜΙ

Λειτουργία για το ψήσιμο σπιτικού ψωμιού. Χρησιμοποιήστε το 3ο ράφι. Προθερμάνετε τον φούρνο στρέφοντας τον διακόπτη του θερμοστάτη στο σχετικό εικονίδιο και τοποθετήστε το φαγητό όταν φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία.

ΙΟΙ	ΣΗ	Θ°C	⌚	Η
Ψωμί	✓	200	30 - 40	2

ΠΙΤΣΑ

Λειτουργία για το ψήσιμο σπιτικής πίτσας. Χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι. Προθερμάνετε τον φούρνο στρέφοντας τον διακόπτη του θερμοστάτη στο σχετικό εικονίδιο και τοποθετήστε το φαγητό όταν φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία.

ΙΟΙ	ΣΗ	Θ°C	⌚	Η
Πίτσα	✓	250	10 - 30	2

ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο πίνακας περιλαμβάνει συνταγές , αν χρειάζεται προθέρμανση , θερμοκρασία , 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.

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.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

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* στη θέση 0. 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.

Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Εξαρτήματα που εμφανίζονται:

 Σχάρα

 Δίσκος φούρνου / φόρμα κέικ / δίσκος κατσαρόλας σε συρμάτινο ράφι

 Ταψί Ψησίματος

 Ταψί με νερό

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

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.

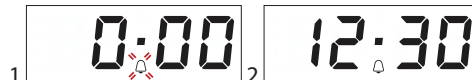
ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει 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 για να σβήσετε το φούρνο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

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

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

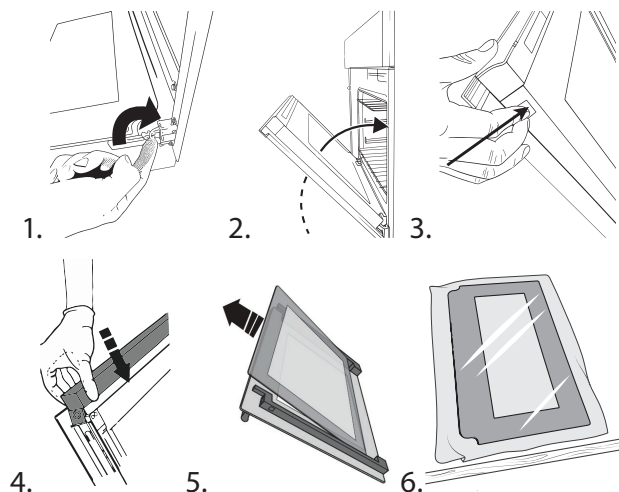
- Μετά κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Το τζάμι της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

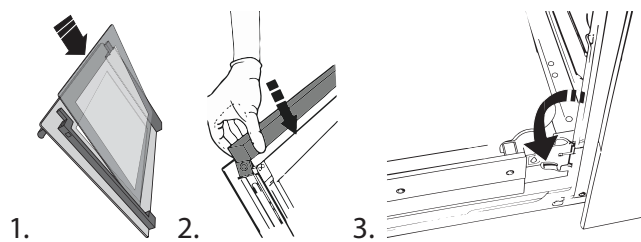
ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΖΑΜΙ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

- Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου και ενεργοποιήστε τον αναστολέα μεντεσέδων και στις δύο πλευρές.
- Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα μέχρι να σταματήσει σε ασφαλή θέση.
- Πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης.
- Αφαιρέστε την επάνω άκρη της πόρτας τραβώντας την προς το μέρος σας.
- Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια και αφαιρέστε το
- Τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε. Μην αφαιρείτε το ενδιάμεσο τζάμι από το συγκρότημα πόρτας.



ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΤΖΑΜΙ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Τοποθετήστε το εσωτερικό τζάμι μετά τον καθαρισμό στο συγκρότημα πόρτας με τη γυαλιστερή πλευρά προς την κοιλότητα του φούρνου.
2. Τοποθετήστε το άνω άκρο της πόρτας και πιέστε απαλά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του
3. Αφαιρέστε τον αναστολέα του μεντεσέ και στις δύο πλευρές και, στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.



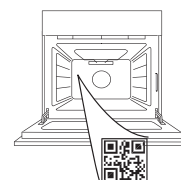
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν είναι αναμμένος.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	—	Επικοινωνήστε με το τηλεφωνικό κέντρο
Ο φούρνος κάνει θόρυβο, ακόμη και όταν είναι σβηστός.	Ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιημένος.	Ανοίξτε την πόρτα ή κρατήστε και περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία κρυώματος.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

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

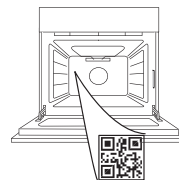


®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

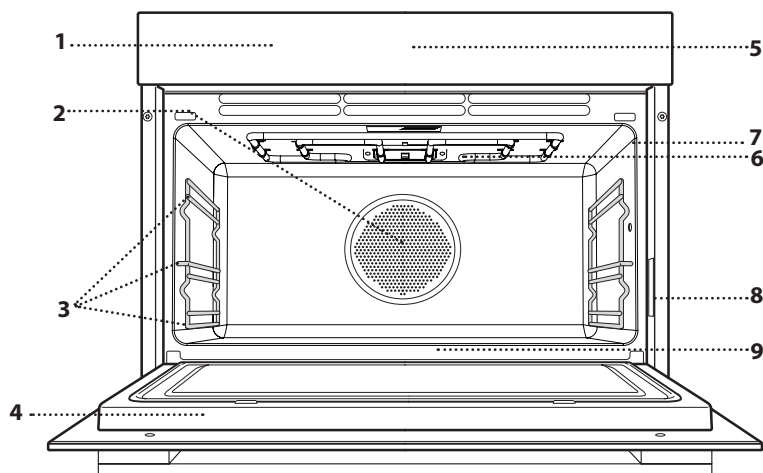
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



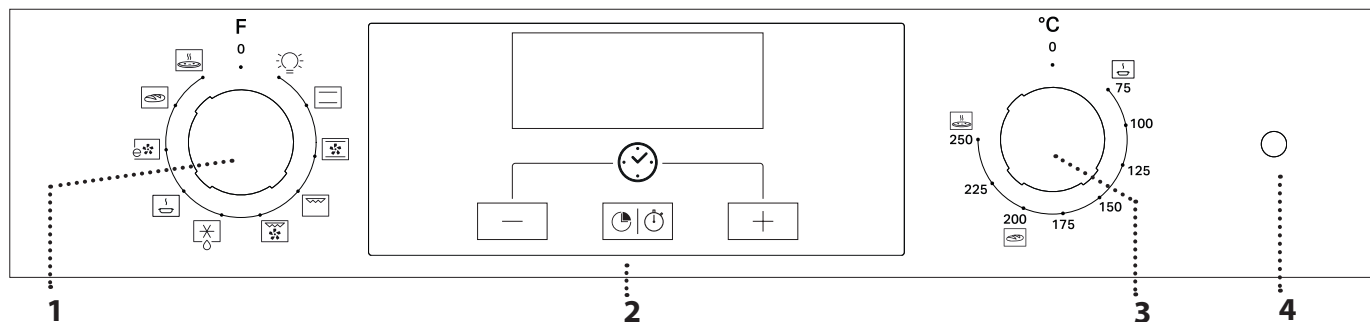
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Cavity ventilador (no visible)
3. Guías de bandeja (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Lámpara
6. Resistencia superior/grill
7. Punto de inserción de la sonda (si lo hay)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

2. PANTALLA**3. SELECTOR DEL TERMOSTATO**

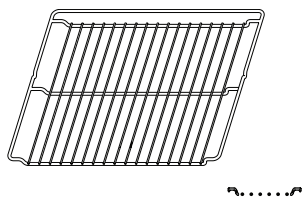
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

4. INDICADOR DE TEMPERATURA

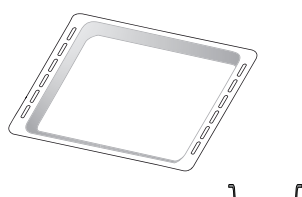
Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

ACCESORIOS

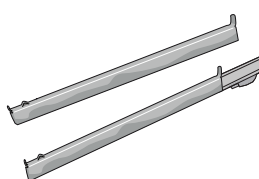
REJILLA



BANDEJA DE HORNO



RIELES DE ESTANTES DESLIZANTES* (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

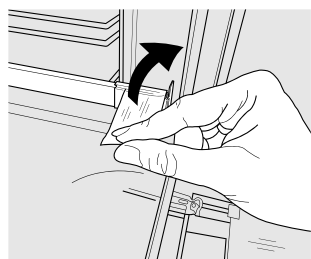
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

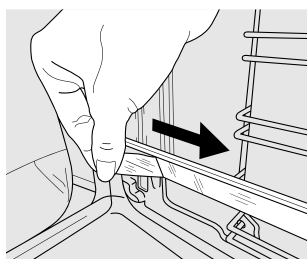
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS DE BANDEJAS

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



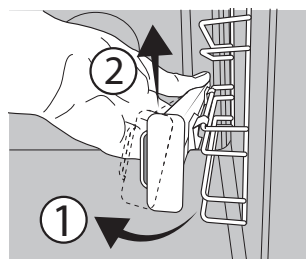
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

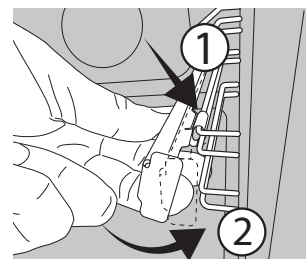
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de las bandejas (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de las bandejas hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

1. Para extraer las guías de las bandejas, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar los soportes de bandejas, colóquelos cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía de las bandejas quede bien sujeta.

FUNCIONES

SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

OFF

Sirve para apagar el horno.

LUZ

Para encender la luz del horno.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

Ítem	Preparación	Temperatura	Tiempo	Nivel
Tartas esponjosas	✓	150 - 175	30 - 90	2
Galletas, tartaletas	✓	150 - 175	20 - 45	2
Pizza congelada	✓	250	10-15	2
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines	✓	200	45 - 65	2
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg	✓	200	80-110	2
Pollo / Conejo / Pato 1 kg	✓	200	50-100	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)	✓	175 - 200	40 - 60	2

HORNO DE CONVECCIÓN

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

Con esta función se obtiene un acabado dorado y crujiente de la superficie y de la base.

Ítem	Preparación	Temperatura	Tiempo	Nivel
Bizcocho relleno	✓	150 - 190	30 - 85	2
Tartas saladas	✓	175 - 200	35 - 55	2
Verduras rellenas	✓	175 - 200	50 - 60	2

PARRILLA

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

Ítem	Preparación	Temperatura	Tiempo	Nivel
Pan tostado	-	250	3 - 7	3
Filetes/rodajas de pescado	5'	250	20 - 30 *	2 1
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas	5'	200	30 - 40 *	3 1

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

TURBO GRILL

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

Ítem	Preparación	Temperatura	Tiempo	Nivel
Pollo asado 1-1,3 kg	-	250	55 - 70 *	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg	-	250	35 - 45 **	2
Patatas asadas	-	250	45 - 55 **	2
Vegetable (Verduras) gratinadas	-	250	20 - 30	2

*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.

MANTENER CALIENTE

Para mantener los alimentos recién cocinados a una temperatura de servicio. Ajuste el mando del termostato al icono correspondiente e introduzca los alimentos inmediatamente.

CICLO ECO

Para cocinar carnes y pescados asados, leudar pasteles, tartas y bizcochos. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

PAN

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

Ítem	Preparación	Temperatura	Tiempo	Nivel
Pan	✓	200	30 - 40	2

PIZZA

Función para hornear pizzas caseras. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno girando el selector del termostato hasta el icono correspondiente e introduzca los alimentos cuando se alcance la temperatura seleccionada.

Ítem	Preparación	Temperatura	Tiempo	Nivel
Pizza	✓	250	10 - 30	2

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La tabla muestra recetas Ítem, si es necesario precalentar Preparación, temperatura Temperatura, tiempo de cocción Tiempo, accesorios y nivel 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 pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

Accesorios mostrados:

 Rejilla

 Bandeja de horno/molde/bandeja de cacerola sobre rejilla

 Bandeja de horno

 Bandeja con agua

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.

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.

USO DIARIO

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 0.

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 precalentado 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 interrumpe 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 —.

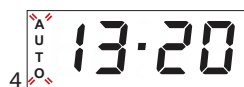
Al cabo de unos segundos, la pantalla mostrará la hora y AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste (5).



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 0 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 productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

ACCESORIOS

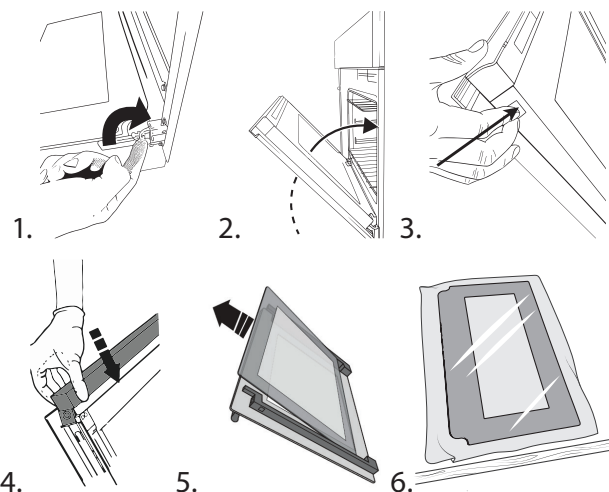
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

LIMPIAR EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

1. Abra completamente la puerta del horno y active

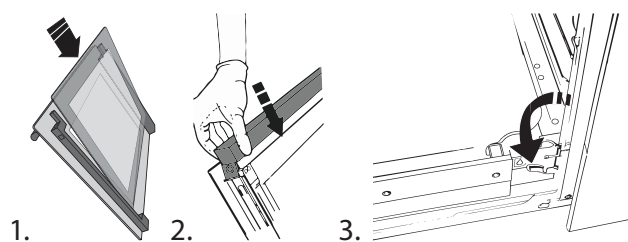
el tope de las bisagras en ambos lados.

2. A continuación, cierre la puerta hasta que se detenga en una posición segura.
3. Presione simultáneamente los dos clips de retención.
4. Retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.
5. Levante y sujete firmemente el cristal interior con ambas manos y retírelo.
6. Colóquelo sobre una superficie blanda antes de limpiarlo. No retire el cristal intermedio del conjunto de la puerta.



CÓMO VOLVER A COLOCAR EL CRISTAL DE LA PUERTA

1. Introduzca el cristal interior después de limpiarlo en el conjunto de la puerta con el lado brillante hacia la cavidad del horno.
2. Inserte el borde superior de la puerta y presione suavemente hasta que encaje.
3. Retire el tope de las bisagras en ambos lados y, a continuación, cierre la puerta.



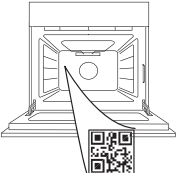
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no enciende.	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.
El horno no se calienta.	-	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta y espere a que finalice el proceso de enfriamiento.

* Disponible en determinados modelos solamente

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web **docs.whirlpool.eu/docs**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



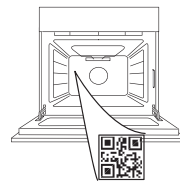
®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia.



**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

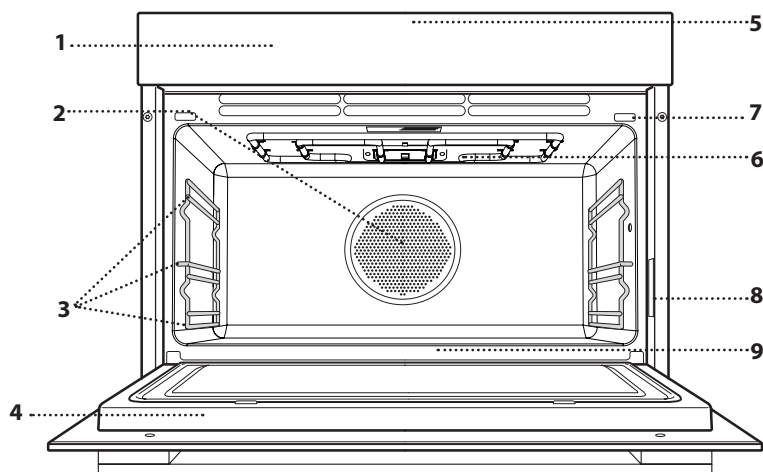
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi **www.register10.eu**

**SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM
UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE
INFORMACIJA**



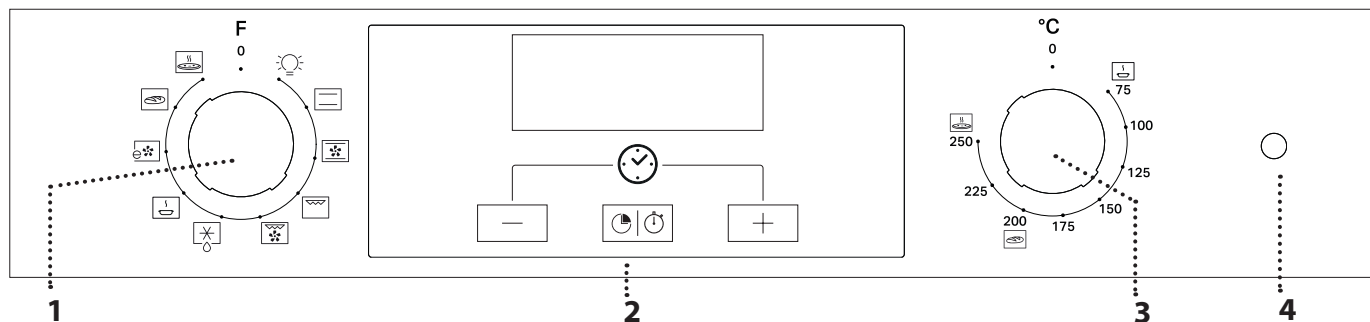
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator u unutrašnjosti (nije vidljiv)
3. Polica ljestvi (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
4. Vrata
5. Žarulja
6. Gornji grijač/grill p
7. Točka za umetanje sonde za meso (ako je uređaj opremljen)
8. Identifikacijska pločica (ne skidati)
9. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAJKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

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

2. ZASLON

3. GUMB TERMOSTATA

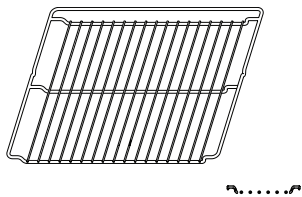
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

4. INDIKATOR TEMPERATURE

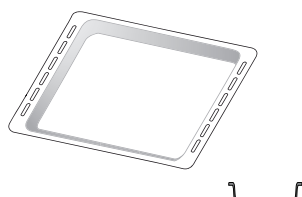
Napominjemo: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA

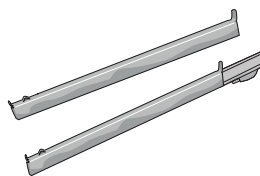


PLITICA ZA PEČENJE



VODILICE KLIZNIH REŠETKI*

(SAMO NA NEKIM MODELIMA)



Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

*Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

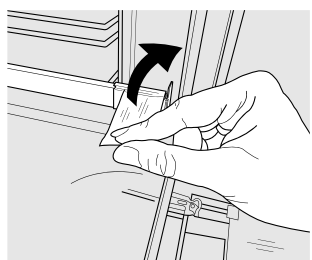
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

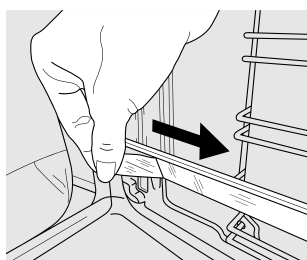
Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE VODILICE I POLICE LJESTVI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]



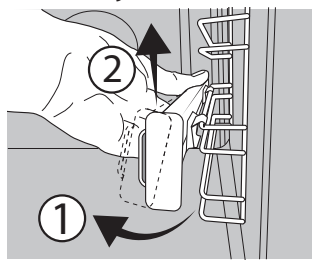
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

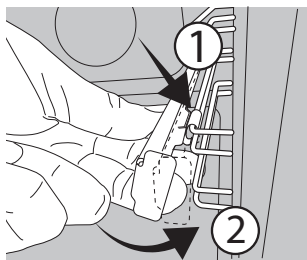
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na police ljestvi (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na police ljestvi sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]

2. Ponovno postavite police ljestvi tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu ležišta, umetnite nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili jesu li police ljestvi dobro učvršćene.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE POLICA LJESTVI

1. Police ljestvi skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.

FUNKCIJE

ODABERITE FUNKCIJU

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

ISKLUČENO

Isključivanje pećnice.

SVJETLO

Za uključivanje žarulje u pećnici.

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

Ikona	Simbol	Temperatura	Vrijeme	Razina
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)	✓	150 – 175	30 – 90	2
Keksi / voćne tortice	✓	150 – 175	20 – 45	2
Zamrznuta pizza	✓	250	10 – 15	2
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem	✓	200	45 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	✓	200	80 – 110	2
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg	✓	200	50 – 100	2
Pečena riba / riba u ovitku 0,5 kg (fileti, cijela)	✓	175 – 200	40 – 60	2

KONVEKCIJSKO PEČENJE

Za kuhanje mesa, pečenje kolača i pita s punjenjem na samo jednoj polici.

Ova funkcija omogućuje jednoliko, rumeno hrskavo pečenje odozgo i odozdo.

Ikona	Simbol	Temperatura	Vrijeme	Razina
Punjeni kolač	✓	150 – 190	30 – 85	2
Slani kolači	✓	175 – 200	35 – 55	2
Stuffed vegetables (Punjeno povrće)	✓	175 – 200	50 – 60	2

ROŠTILJ

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

Ikona	Simbol	Temperatura	Vrijeme	Razina
Prepečeni kruh	—	250	3 – 7	3
Ribljí fileti/komadi	5'	250	20 – 30 *	2 1
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice	5'	200	30 – 40 *	3 1

* Okrenite hranu na polovici pečenja

TURBO ROŠTILJ

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

Ikona	Simbol	Temperatura	Vrijeme	Razina
Pečeno pile 1 – 1,3 kg	—	250	55 – 70 *	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg	—	250	35 – 45 **	2
Pečeni krumpir	—	250	45 – 55 **	2
Zapečeno povrće	—	250	20 – 30	2

* Okrenite hranu na polovici pečenja

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

ODMRZAVANJE

Brže odleđivanje namirnica. Stavite hranu na srednju rešetku. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se ona previše isušuje izvana.

DRŽANJE TOPLINE

Održavanje temperature tek skuhanih jela. Gumb termostata postavite na pripadajuću ikonu i odmah umetnite jelo.

CIKLUS EKO

Za kuhanje pečenki i ribe, kolača od dizanog tijesta, tortica i biskvita. Kada se upotrebljava funkcija EKO, svjetlo ostaje isključeno tijekom kuhanja. Kako biste upotrebljavali ciklus EKO, a tako optimizirali potrošnju energije, vrata ne smijete otvarati sve dok jelo nije gotovo.

BREAD (KRUH)

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

Ikona	Simbol	Temperatura	Vrijeme	Razina
Kruh	✓	200	30 – 40	2

PIZZA

Funkcija za pečenje pizze napravljene kod kuće. Upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu tako da gumb termostata okrenete na odgovarajuću ikonu i umetnete jelo kada se dosegne postavljena temperatura.

Ikona	Simbol	Temperatura	Vrijeme	Razina
Pizza	✓	250	10 – 30	2

KAKO ČITATI TABLICE KUHANJA

U tablici se navode recepti , je li zagrijavanje potrebno , temperatura , vrijeme pripreme , dodatni pribor i preporučena razina  pečenja. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pečenja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po

mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje. Prikazani dodatni pribor:

 rešetka

 Plitica za pečenje/ plitica za tortu/plitica za složenac na rešetki

 Lim za pečenje

 plitica s vodom

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.

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

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 dodatni pribor koji se nalazi u pećnici.

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

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu. Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku taji da isključite pećnicu, okrenete *gumb za odabir* i *gumb termostata* na 0.

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.

Napomena: Postavljanje namirnica 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.

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

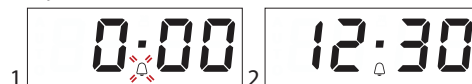
POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

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

zapčinje 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.



Napomena: 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).



Napomena: 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 da biste isključili pećnicu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Nemojte upotrebljavati parne čistače.

Nemojte upotrebljavati čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površine uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dovršite suhom krpom.
- Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

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

DODATNI PRIBOR

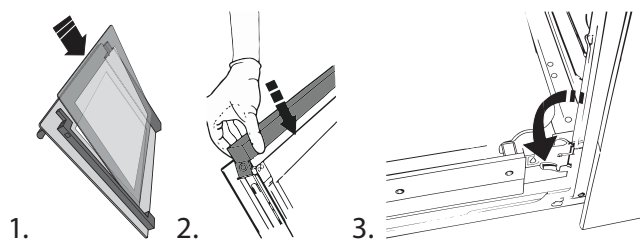
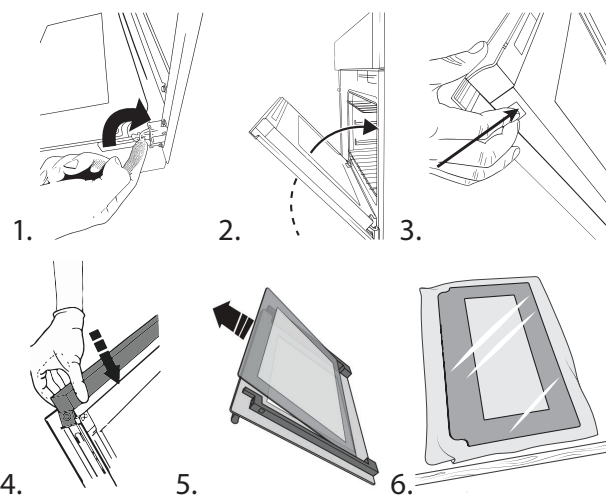
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

NAČIN PONOVOG POSTAVLJANJA STAKLA VRATA

- Umetnite unutarnje staklo u sklop vrata tako da je sjajna strana okrenuta prema unutrašnjosti pećnice.
- Umetnite gornji rub vrata i lagano pritisnite dok ne sjedne na mjesto.
- Skinite graničnik šarke i zatim zatvorite vrata.

ČIŠĆENJE UNUTARNJEG STAKLA VRATA

- Do kraja otvorite vrata i pokrenite graničnik šarke na obje strane.
- Vrata zatim zatvorite dok se ne zaustave u sigurnom položaju.
- Istovremeno pritisnite dvije pričvrsne kopče.
- Izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.
- Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga.
- Postavite na meku površinu prije čišćenja. Nemojte odmah skidati staklo sa sklopa vrata.



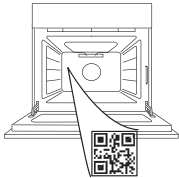
RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica se ne uključuje.	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.
Pećnica se ne zagrijava.	—	Obratite se pozivnom centru
Pećnica stvara zvukove čak i kada je isključena.	Uključen ventilator za hlađenje.	Otvorite vrata ili ih zadržite i pričekajte da završi postupak hlađenja.

* Dostupno samo na određenim modelima

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

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



®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

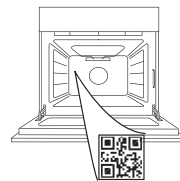

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

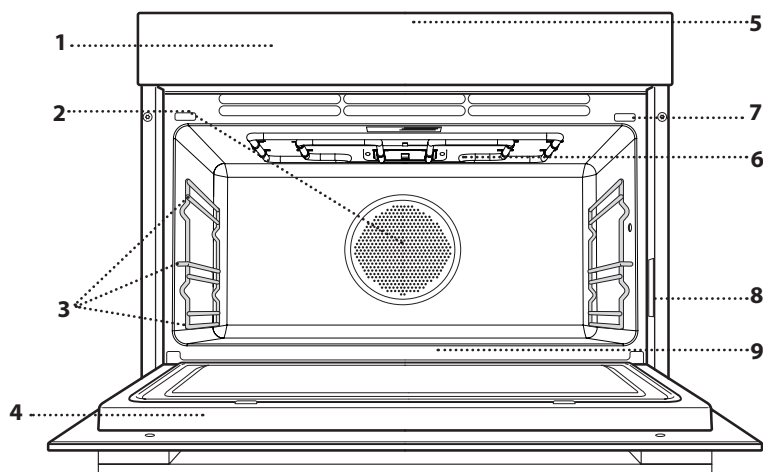


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

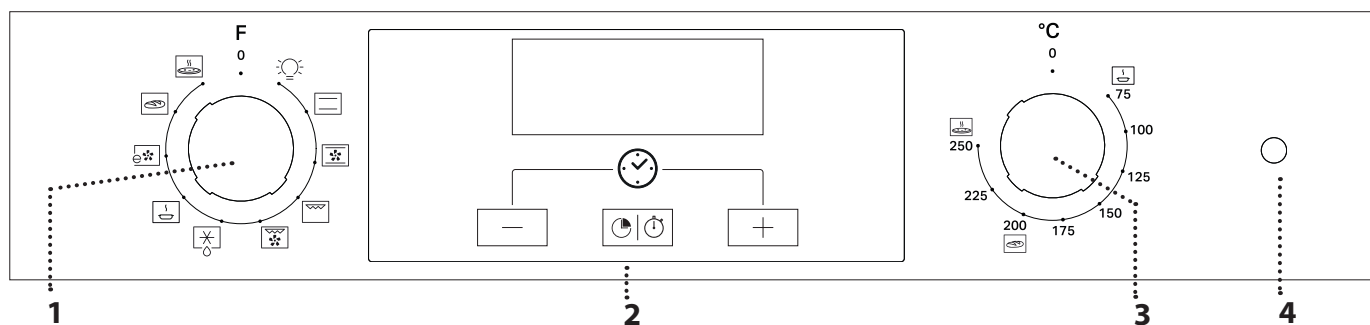


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola a cavità (non visibile)
3. Ripiano a scaletta (il livello è indicato sulla parte anteriore del forno)
4. Porta
5. Luce
6. Resistenza superiore / grill
7. Punto di inserimento della sonda (se in dotazione)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. DISPLAY

3. MANOPOLA TERMOSTATO

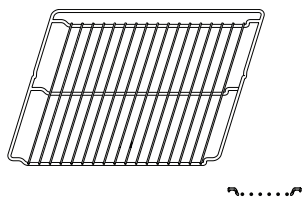
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

4. INDICATORE DI TEMPERATURA

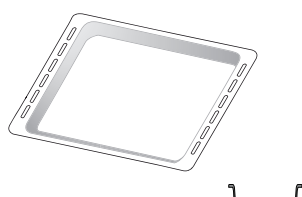
Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

GLI ACCESSORI

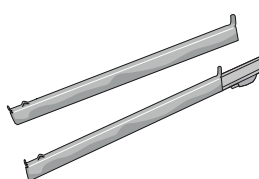
GRIGLIA



TEGLIA



GUIDE PER RIPIANI SCORREVOLI* (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

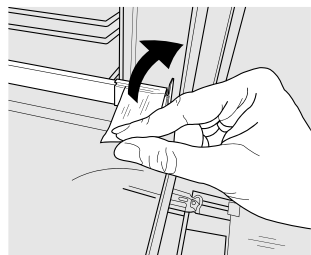
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

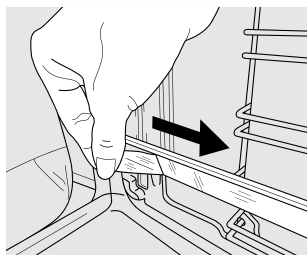
Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GUIDE DI SCORRIMENTO E RIPIANI A SCALETTA

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



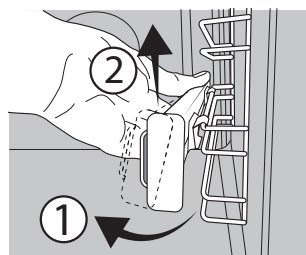
[b]

RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

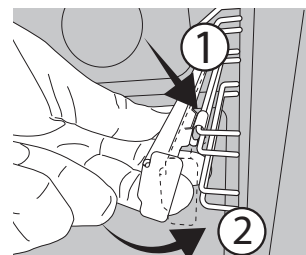
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori ai ripiani a scaletta (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro i ripiani a scaletta, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

1. Per rimuovere i ripiani a scaletta, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare i ripiani a scaletta, posizzionarli vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente i ripiani a scaletta.

FUNZIONI

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 all'interno del forno.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Torte lievitate	✓	150 - 175	30 - 90	
Biscotti/Tortine	✓	150 - 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	

VENTILATO

Per cucinare la carne, cuocere torte e crostate con ripieno su un solo ripiano.

Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto.

Torta farcita	✓	150 - 190	30 - 85	
Torte salate	✓	175 - 200	35 - 55	
Verdure ripiene	✓	175 - 200	50 - 60	

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	-	250	3 - 7	
Filetti / tranci di pesce	5'	250	20 - 30 *	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	5'	200	30 - 40 *	

* Ruotare il cibo a metà cottura

TURBO GRILL

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Pollo arrosto 1-1,3 kg	-	250	55 - 70 *	
Roast beef al sangue 1 kg	-	250	35 - 45 **	
Patate arrosto	-	250	45 - 55 **	
Verdure gratinate	-	250	20 - 30	

* Ruotare il cibo a metà cottura

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si consiglia di lasciare gli alimenti nella confezione originale per impedire che si asciugino eccessivamente all'esterno.

MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere gli alimenti appena cotti alla temperatura di servizio. Regolare la manopola del termostato sull'icona relativa e inserire immediatamente gli alimenti.

CICLO ECO

Per cucinare arrostiti di carne e pesce, far lievitare torte, crostate e biscotti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta del forno non deve essere aperta fino al completamento della cottura del cibo.

PANE

Funzione per la cottura di pane fatto 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.

Pane	✓	200	30 - 40	

PIZZA

Funzione per la cottura di pizze fatte in casa. Utilizzare il 2° ripiano. Preriscaldare il forno ruotando la manopola del termostato sull'icona corrispondente e introdurre gli alimenti al raggiungimento della temperatura impostata.

Pizza	✓	250	10 - 30	

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

 Pirofila/tortiera/vassoio per casseruole su griglia

 Teglia

 Bacinella con acqua

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione dell'apparecchio, 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.

Note: per modificare l'ora in un momento successivo, ad esempio dopo un'interruzione di corrente prolungata, procedere come descritto sopra.

2. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

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.

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.

Note: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Premendo il *tasto di regolazione del tempo* è possibile selezionare varie modalità per programmare il tempo di cottura.

Note: trascorsi alcuni secondi senza nessuna pressione dei tasti, viene emesso un segnale acustico e tutte le impostazioni vengono confermate.

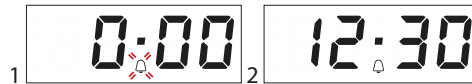
IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

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.



Note: 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.

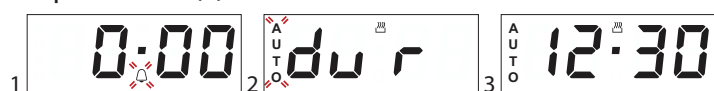
Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo  lampeggia (3).

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).



Note: 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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Il vetro della porta del forno può essere rimosso per facilitare la pulizia.

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.

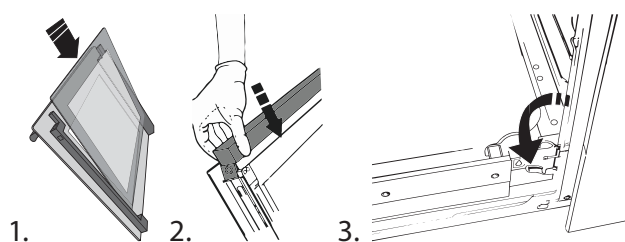
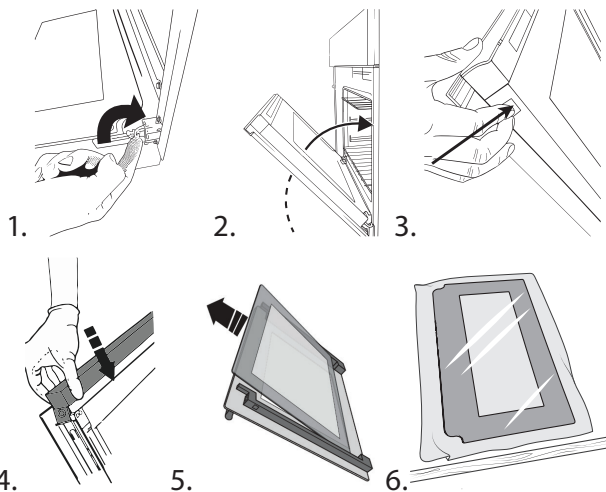
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

1. Aprire completamente la porta del forno e attivare il fermo della cerniera su entrambi i lati.

COME RIPOSIZIONARE IL VETRO DELLA PORTA

1. Inserire il vetro interno dopo la pulizia nel complessivo porta con il lato lucido rivolto verso la cavità del forno.
2. Inserire il bordo superiore della porta e premere delicatamente finché non scatta in posizione.
3. Rimuovere il fermo della cerniera su entrambi i lati, quindi chiudere la porta.

2. Quindi chiudere la porta fino a quando non si arresta in una posizione sicura.
3. Premere simultaneamente i due fermi di ritenzione.
4. Rimuovere il bordo superiore della porta tirandolo verso di sé.
5. Sollevare e tenere saldamente il vetro interno con entrambe le mani e rimuoverlo.
6. Prima di pulirlo, appoggiarlo su una superficie morbida. Non rimuovere il vetro intermedio dal complessivo porta.



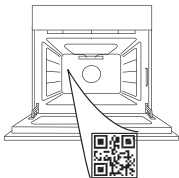
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si accende.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno non si riscalda.	-	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o tenere premuto e attendere che il processo di raffreddamento sia terminato.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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

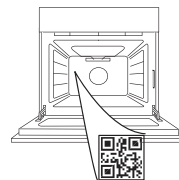


®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.

**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

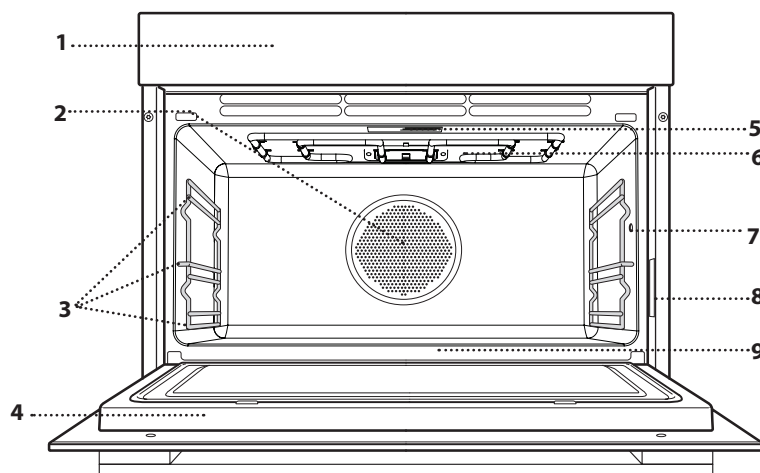
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register

**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR
NO SEU APARELHO PARA OBTER
MAIS INFORMAÇÕES**



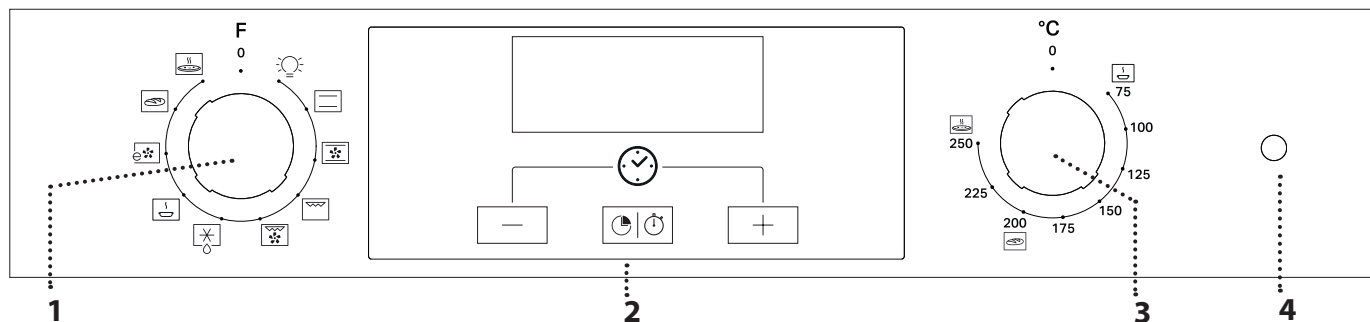
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha da cavidade do forno (não visível)
3. Grelha de nível (o nível está indicado na parte da frente do forno)
4. Porta
5. Lâmpada
6. Resistência superior/grill
7. Ponto de inserção da sonda (se existente)
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

**1. BOTÃO SELETOR**

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. VISOR**3. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

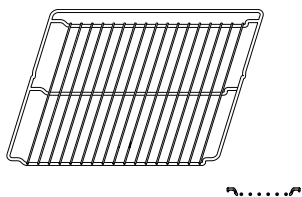
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

4. INDICADOR DE TEMPERATURA

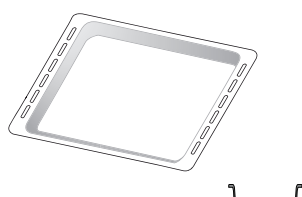
Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA

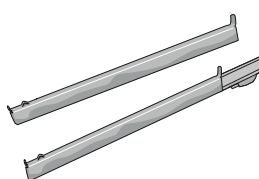


TABULEIRO PARA ASSAR



CALHAS DAS GRELHAS DESLIZANTES*

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

*Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

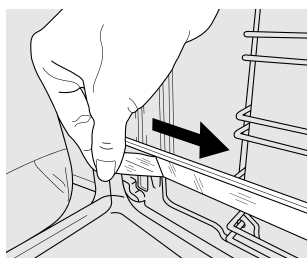
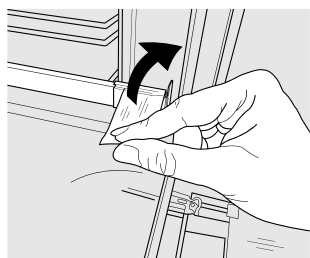
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

CORREDIÇAS DESLIZANTES E GRELHAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.

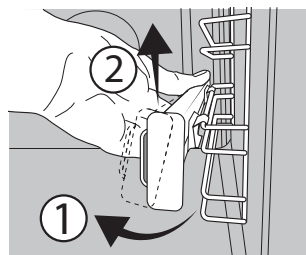


REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

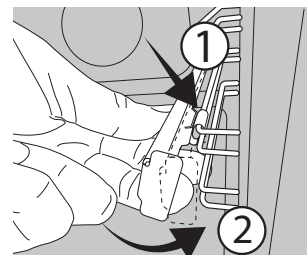
Puxar a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxar as corrediças para cima, retirando-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Prenda os ganchos superiores nas grelhas de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as grelhas de nível, até que os ganchos inferiores estejam encaixados e ouça um som de "clique" (2).



[c]



[d]

DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS GRELHAS DE NÍVEL

1. Para retirar as grelhas de nível, segure firmemente a parte externa da grelha e puxe-a na sua direção para extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.
2. Para reposicionar as grelhas de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a grelha de nível se encontra devidamente presa.

FUNÇÕES

SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

DESLIGADO

Para desligar o forno.

LUZ

Para ligar a lâmpada no interior do forno.

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

Bolos com levedura	✓	150 - 175	30 - 90	2
Biscoitos/queques	✓	150 - 175	20 - 45	2
Pizza congelada	✓	250	10 - 15	2
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans	✓	200	45 - 65	2
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	✓	200	80 - 110	2
Frango/coelho/pato 1 kg	✓	200	50 - 100	2
Peixe no forno / em papelote 0,5 kg (filetes, inteiros)	✓	175 - 200	40 - 60	2

COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, fazer bolos e tartes com recheio num só nível.

Esta função proporciona cozinhados com um topo e uma base uniformes, dourados e crocantes.

Bolo recheado	✓	150 - 190	30 - 85	2
Bolos salgados	✓	175 - 200	35 - 55	2
Legumes recheados	✓	175 - 200	50 - 60	2

GRILL

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	-	250	3 - 7	3
Filetes/postas de peixe	5'	250	20 - 30 *	2
Salsichas / espetadas / costeletas / hambúrgueres	5'	200	30 - 40 *	3

*Vire o alimento a meio da cozedura

TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, 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	-	250	55 - 70 *	2
Rosbife mal passado 1 kg	-	250	35 - 45 **	2
Batatas assadas	-	250	45 - 55 **	2
Gratinado de legumes	-	250	20 - 30	2

*Vire os alimentos a meio da cozedura

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

DEFROST (DESCONGELAR)

Para descongelar alimentos mais rapidamente. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.

MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos acabados de cozinhar à temperatura de servir. Regule o botão do termostato para o ícone relativo e introduza imediatamente os alimentos.

CICLO ECO

Para cozinhar carne e peixe assados, levedar bolos, tartes e biscoitos. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

PÃO

Função para cozer pão caseiro. 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.

Pão	✓	200	30 - 40	2

PIZZA

Função para cozinhar pizzas caseiras. Utilize o 2º 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.

Pizza	✓	250	10 - 30	2

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A tabela contém uma lista de receitas , caso seja necessário pré-aquecimento , temperatura , tempo de cozedura , acessórios e nível  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:

 Grelha metálica

 Tabuleiro de forno / forma para bolos / tabuleiro para caçarolas numa grelha

 Tabuleiro para assar

 Tabuleiro com água

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A 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 **+** e **—** em simultâneo: Acerte a hora utilizando os botões **+** e **—**.

Prima a tecla *botão do tempo* para confirmar.

Após selecionar o valor de tempo desejado, é possível alterar o tom do alarme: no visor é apresentado "ton 1".



Para selecionar 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.

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 deverá estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: é aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida. Para interromper a função a qualquer momento, desligue o forno e rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para 0.

Assim que a função for ativada, termóstato 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 preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

COMO UTILIZAR O PROGRAMADOR ELETRÓNICO

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  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  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

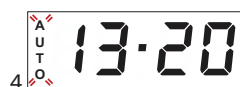
Após selecionar e ativar a função, por forma a pará-la automaticamente, poderá definir um tempo de cozedura. Prima de forma prolongada o *botão do tempo*: o símbolo  pisca (3). Prima o *botão do tempo* novamente: DUR e AUTO irão piscar no visor (4). Defina a duração através dos botões + e -.

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*. Volte a rodar o *botão de seleção* e o *botão do termóstato* para 0 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 produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e

limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à preparação de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- O vidro da porta do forno pode ser retirado para facilitar a limpeza.

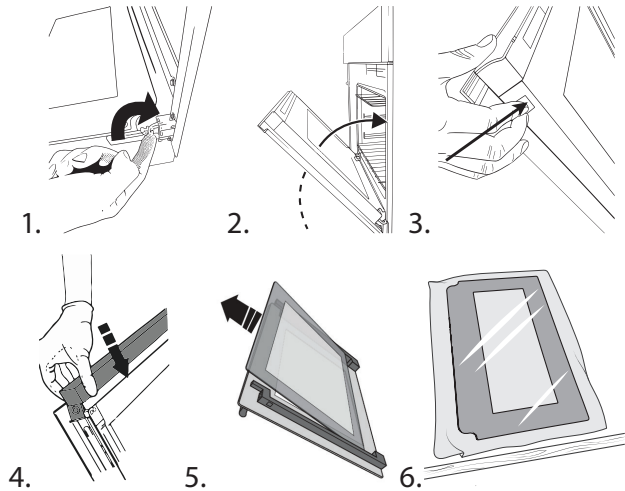
ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas

para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

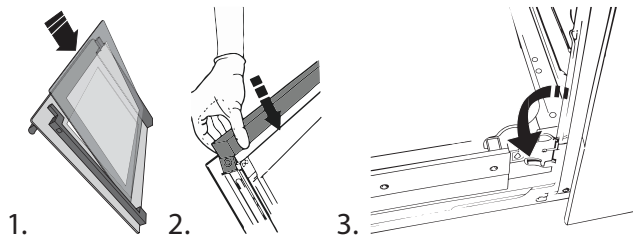
LIMPAR O VIDRO INTERIOR DA PORTA

- 1. Abra completamente a porta do forno e ative o batente da dobradiça em ambos os lados.
- 2. Em seguida, feche a porta até que esta pare numa posição segura.
- 3. Pressione simultaneamente os dois cliques de retenção.
- 4. Retire o bordo superior da porta puxando-o na sua direção.
- 5. Levante e segure firmemente o vidro interior com as duas mãos e retire-o.
- 6. Coloque-o sobre uma superfície macia antes de o limpar. Não retirar o vidro intermédio do conjunto da porta.



COMO REINSTALAR O VIDRO DA PORTA

- 1. Insira o vidro interior, depois de limpo, no conjunto da porta com o lado brilhante virado para a cavidade do forno.
- 2. Introduza o bordo superior da porta e pressione suavemente até encaixar no lugar
- 3. Retire o batente das dobradiças de ambos os lados e feche a porta.



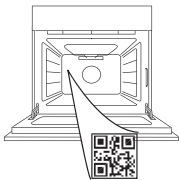
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a ligar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno não aquece.	-	Contacte o Call Center
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta e aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.

* Disponível apenas em determinados modelos

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **docs.whirlpool.eu/docs**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

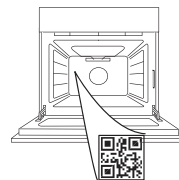




HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

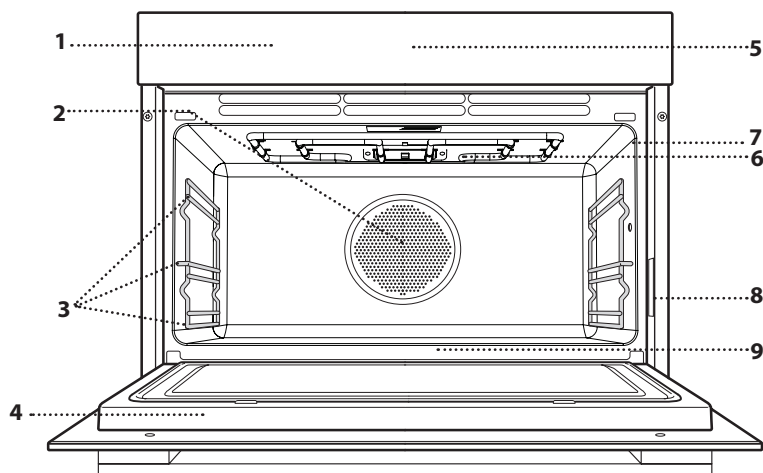
Aparat registrirajte na spletni strani www.register10.eu, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

**ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE
POSKENIRAJTE KODO QR NA
APARATU**



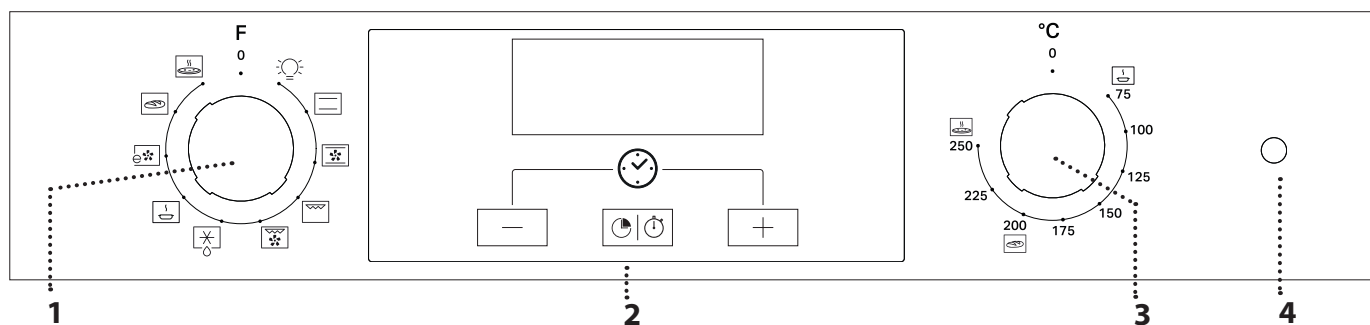
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
(ni na sliki)
3. Vodila za rešetke
(raven je označena na sprednji strani
peči)
4. Vrata
5. Luč
6. Zgornji grelnik/žar
7. Mesto za vstavljanje termometra
za meso
(če je na voljo)
8. Identifikacijska ploščica
(ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik
(ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop peči z izbiro funkcije. Za izklop peči zavrtite gumb v položaj 0.

2. ZASLON

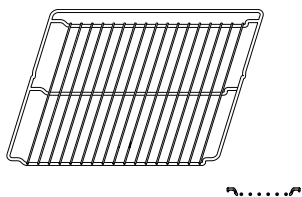
3. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.

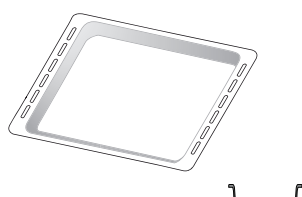
4. INDIKATOR TEMPERATURE

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprostijo.

REŠETKA

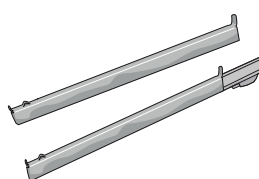


ORIGINALNI PEKAČ



VODILA ZA IZVLEČNE POLICE*

(SAMO PRI NEKATERIH
MODELIH)



Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model.

*Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

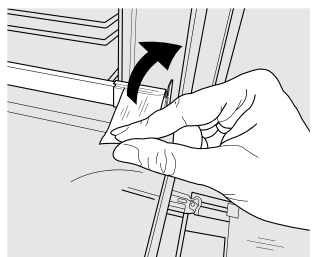
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

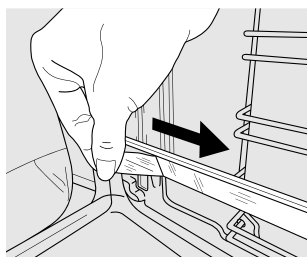
Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA REŠETKE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



[a]



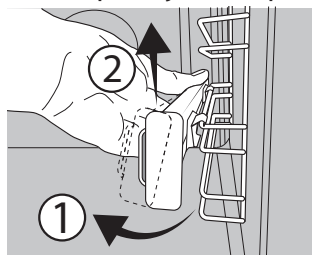
[b]

DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

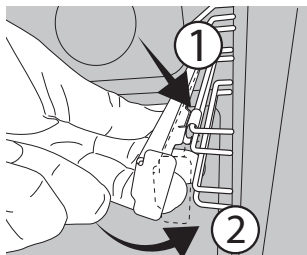
Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrdite na vodila za rešetke (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilom, da se spodnji zatiči pritrdijo (2).



[c]



[d]

ODSTRANITEV IN PONOVA NAMESTITEV VODIL ZA REŠETKE

1. Če želite odstraniti vodila za rešetke, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz lukenj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
2. Če želite vodila za rešetke ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da so vodila pravilno pritrjena.

FUNKCIJE

IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.

IZKLOP

Za izklop pečice.

LUČ

Za vklop luči pečice.

OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

		°C	min	
Leavened cakes (Kvašeno pecivo)	✓	150–175	30–90	2
Piščoti/kolački	✓	150–175	20–45	2
Zamrznjena pica	✓	250	10 - 15	2
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki	✓	200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg	✓	200	80–110	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg	✓	200	50–100	2
Pečena riba/zavita v papir za peko 0,5 kg (file, cela)	✓	175–200	40 - 60	2

KONVEKCIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko pit z nadevom samo na eni višini.

Ta funkcija zagotavlja enakomerno, zlato zapečen hrustljiv zgornji in spodnji del.

		°C	min	
Polnjeno pecivo	✓	150 - 190	30 - 85	2
Slane torte	✓	175–200	35 - 55	2
Polnjena zelenjava	✓	175 - 200	50 - 60	2

ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebabe in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite prestrezniki pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

		°C	min	
Popečen kruh	-	250	3 - 7	3
Ribji fileji/kosi	5'	250	20 - 30 *	2 1
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji	5'	200	30 - 40 *	3 1

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

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	min	
Pečen piščanec 1–1,3 kg	-	250	55 - 70 *	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg	-	250	35 - 45 **	2
Pečen krompir	-	250	45 - 55 **	2
Vegetable gratin (Gratinirana zelenjava)	-	250	20 - 30	2

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

ODMRZOVANJE

Za hitrejšo odmrzovanje hrane. Živila položite na srednjo višino. Pustite hrano v embalaži, da se ne posuši na zunanji strani.

KEEP WARM (OHRANJANJE JEDI TOPLIH)

Za ohranjanje temperature pravkar pripravljene hrane. Nastavite gumb termostata na ustrezno ikono in takoj vstavite hrano.

FUNKCIJA ECO

Za peko pečenega mesa in rib, kvašenega peciva, tort in piškotov. Ko je v uporabi funkcija ECO, med pripravo hrane v pečici luč ne gori. Za dobro izkoriščanje funkcije ECO CYCLE in varčevanje z energijo vrat pečice ne odpirajte pred koncem priprave hrane.

KRUH

Funkcija za domačo peko kruha. Uporabite tretjo višino. Predgrejte pečico tako, da obrnete gumb za nastavitev temperature na ustrezen simbol in vstavite hrano, ko je zelena temperatura dosežena.

		°C	min	
Bread (Kruh)	✓	200	30 - 40	2

PICA

Funkcija za domačo peko pic. Uporabite 2. višino. Predgrejte pečico tako, da obrnete gumb za nastavitev temperature na ustrezen simbol in vstavite hrano, ko je zelena temperatura dosežena.

		°C	min	
Pica	✓	250	10 - 30	2

VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Preglednica za pripravo vsebuje recepte s podatki o potrebnem predgretju , temperaturi , 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

.....Nizki pekač / tortni model / visoki pekač na žični polici

.....Originalni pekač

.....Pekač z vodo

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.

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.

VSAKODNEVNA UPORABA

VKLOP FUNKCIJE

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavev temperature*, da nastavite želeno temperaturo. Za prekinitev funkcije lahko kadar koli izklopite pečico in zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavev temperature* v položaj 0.

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 nastavev časa* je mogoče izbrati različne načine ali nastaviti čas priprave.

Opomba: Po nekaj sekundah neaktivnosti se oglasi zvočni opozorilnik in vse nastavitve se potrdijo.

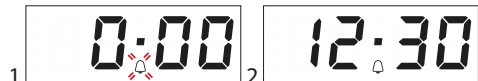
NASTAVITEV MINUTNEGA OPOMNIKA

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 nastavev časa*: na zaslonu utripa simbol (1).

Uporabite gumba + in —, da nastavite zeleni čas trajanja: odštevanje se začne po nekaj sekundah. Zaslون prikazuje uro in simbol zvonca (2) še naprej sveti, kar potrjuje, da je časovnik nastavljen (2).

Na koncu pritisnite in držite *gumb za nastavev časa*, da izklopite alarm.



Opomba: Odštevanje si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da ponovno za 2 sekundi pritisnete gumb za nastavev časa.

NASTAVITEV TRAJANJA

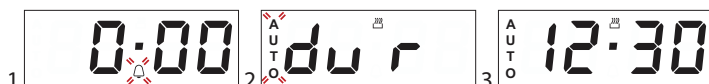
Po izboru in vklopu funkcije lahko nastavite čas priprave, da zagotovite samodejni izklop funkcije.

Pritisnite in držite *gumb za nastavev časa*: simbol (3) utripa (3).

Znova pritisnite *gumb za nastavev časa*: na zaslonu utripata DUR (trajanje) in AUTO (4).

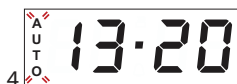
Trajanje nastavite z gumboma + in —.

Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže ura, AUTO pa sveti še naprej, kar potrjuje nastavev (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 nastavev časa*, da izklopite alarm. Za izklop pečice zavrtite *izbirni gumb* in *gumb za nastavev temperature* na 0.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Nosite zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Če želite posušiti morebitni kondenzat, ki nastane kot posledica priprave živil z visoko vsebnostjo vode, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Za lažje čiščenje lahko vrata snamete.

PRIBOR

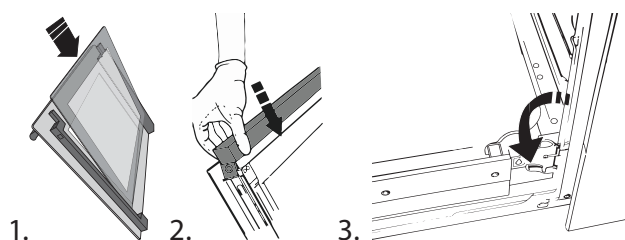
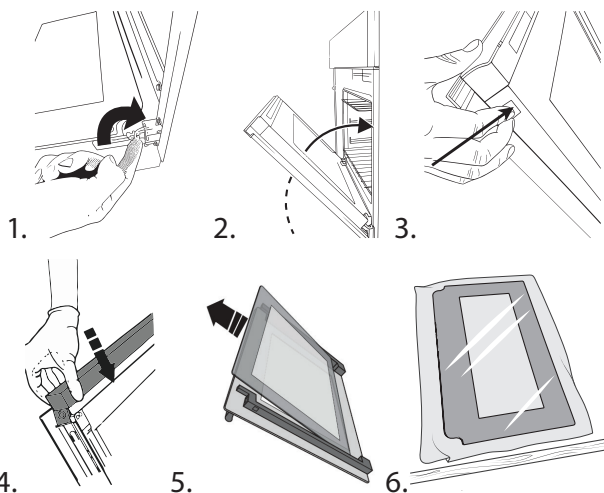
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

PRESTAVLJANJE STEKLA NA VRATIH

- Notranje steklo po čiščenju vstavite v sklop vrat z bleščečo stranjo proti notranjosti pečice.
- Vstavite zgornji rob vrat in nežno pritisnite, da se zaskoči.
- Odstranite zadrževalnik tečajev na obeh straneh in nato zaprite vrata.

OČISTITE NOTRANJE STEKLO VRAT

- Povsem odprite vrata pečice in aktivirajte zadrževalnik tečajev na obeh straneh.
- Nato zapirajte vrata, dokler se ne ustavijo v varnem položaju.
- Hkrati pritisnite oba zadrževalna zatiča.
- Zgornji rob vrat odstranite tako, da ga potegnete proti sebi.
- Dvignite in z obema rokama trdno primite notranje steklo ter ga odstranite.
- Pred čiščenjem ga položite na mehko površino. Ne odstranjujte vmesnega stekla s sklopa vrat.



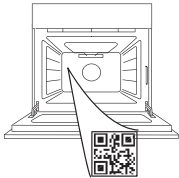
ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica se ne vklopi.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Pečica se ne segreje.	-	Kontaktirajte podporo za stranke
Ta pečica spušča zvoke, celo ko je izključena.	Ventilator za ohlajanje deluje.	Odprite vrata ali počakajte, da se postopek hlajenja zaključi.

* Na voljo le pri določenih modelih

Do pravic uporabe, standardne dokumentacije in dodatnih informacij o izdelkih lahko dostopate na naslednje načine:

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu/docs
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



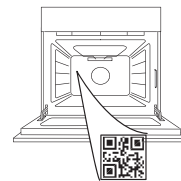
®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano pod licenco.



HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

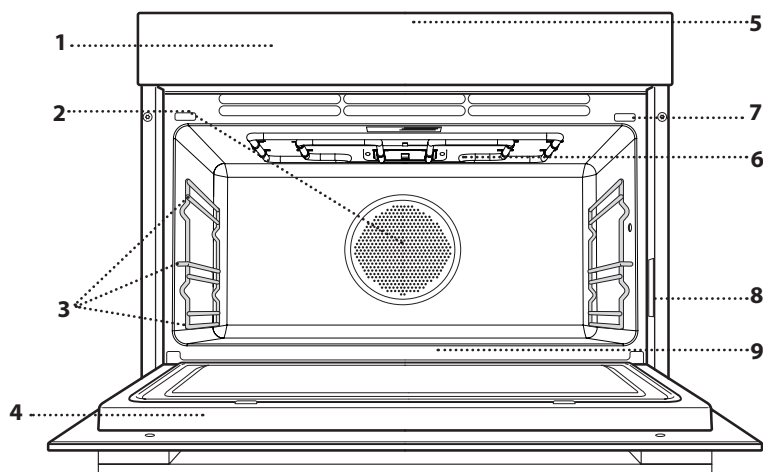
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi www.register10.eu

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



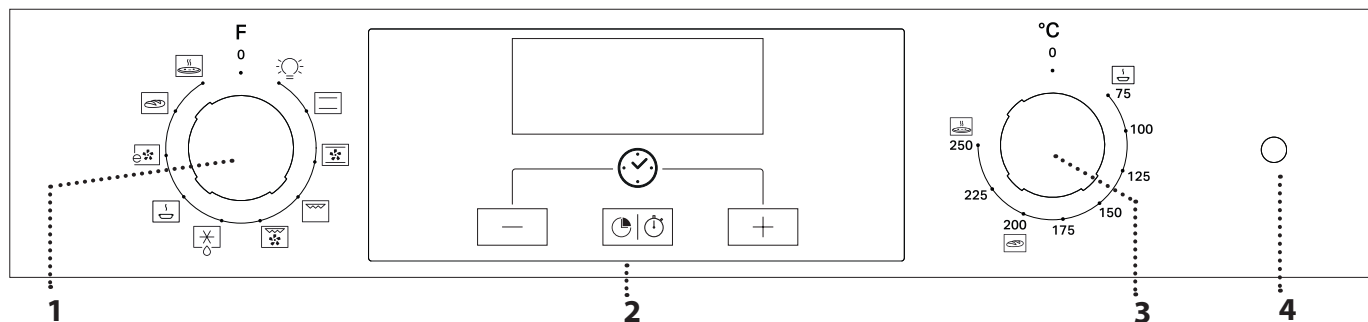
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator u rerni (nije vidljiv)
3. Rešetkasti nosač (nivo je prikazan na prednjem delu pećnice)
4. Vrata
5. Lampica
6. Gornji grejač/roštilj
7. Tačka umetanja sonde (ako postoji)
8. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
9. Donji grejač (nije vidljiv)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite prekidač 0 na položaj kako biste isključili rernu.

2. EKRAN

3. DUGME TERMOSTATA

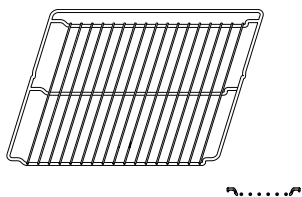
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

4. INDIKATOR TEMPERATURE

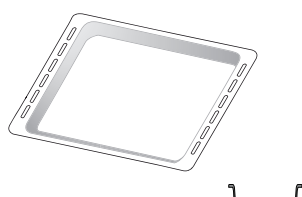
Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

DODACI

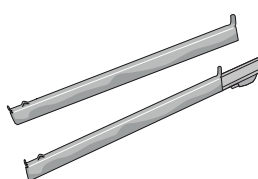
ŽIČANA REŠETKA



PLEH ZA PEČENJE



VOĐICE KLIZNIH REŠETKI* (SAMO KOD NEKIH MODELA)



Broj dodataka koje ste dobili se može razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

*Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno u postprodajnom servisu.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

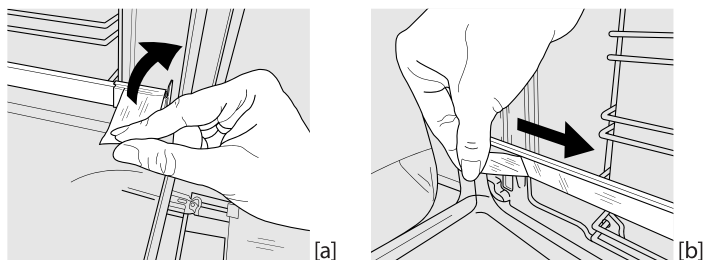
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.

Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

KLIZNE VOĐICE I REŠETKASTI NOSAČI

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.

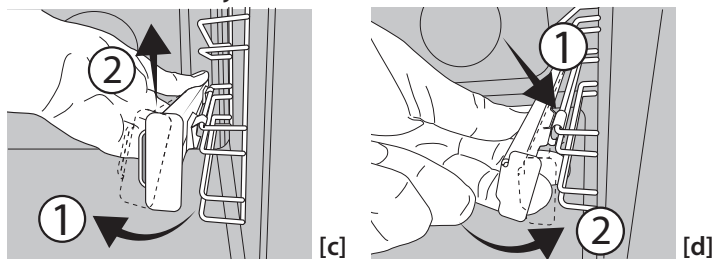


UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na rešetkaste nosače (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na rešetkaste nosače, dok donje kuke ne kliknu (2).



SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE REŠETKASTIH NOSAČA

1. Da biste uklonili rešetkaste nosače, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.
2. Da biste ponovo postavili rešetkaste nosače, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se rešetkasti nosači pravilno pričvrstili.

FUNKCIJE

IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.

ISKLUČENO

Koristi se za isključivanje rerne.

SVETLO

Za uključivanje sijalice u pećnici.

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

					
Kolači s praškom za pecivo	✓	150 - 175	30-90	2	
Biskviti/kolačići	✓	150 - 175	20-45	2	
Zamrznuta pica	✓	250	10-15	2	
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači	✓	200	45-65	2	
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	✓	200	80-110	2	
Piletina / zečeta / pačeta 1 kg	✓	200	50-100	2	
Pečena riba/u sopstvenom soku 0,5 kg (fileti, cela)	✓	175 - 200	40-60	2	

KONVEKCIONO PEČENJE

Za pripremu mesa, pečenje kolača i pita sa punjenjem samo na jednoj rešetki.

Ova funkcija omogućava pripremu ravnomerno ispečene hrane sa zlatnožutom korom, kao i hrskavim gornjim i donjim delom.

					
Torte i kolači sa filom	✓	150 - 190	30-85	2	
Salty cakes (Slane pite)	✓	175 - 200	35-55	2	
Punjeno povrće	✓	175 - 200	50-60	2	

GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

					
Tostirani hleb	-	250	3 - 7	3	
Ribljí fileti / komadi	5'	250	20 - 30 *	2	
Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice	5'	200	30 - 40 *	3	

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

TURBO ROŠTILJ

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo vam da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

					
Pečeno pile 1-1,3 kg	-	250	55 - 70 *	2	
Krvavi biftek 1 kg	-	250	35 - 45 **	2	
Pečeni krompir	-	250	45 - 55 **	2	
Povrće gratinirano	-	250	20-30	2	

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

ODMRZAVANJE

Koristi se za brže odmrzavanje. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u svom pakovanju da biste sprečili da se isušuje na spoljnoj strani.

ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM

Za održavanje tek pripremljene hrane na temperaturi za serviranje. Podesite dugme termostata na odgovarajuću ikonu i odmah ubacite hranu.

EKO CIKLUS

Za kuvanje pečenog mesa i ribe, narastanje kolača, tartova i biskvita. Kada se koristi funkcija ECO, svetlo je isključeno tokom pečenja. Da bi se koristio ciklus ECO i time smanjila potrošnja energije, vrata pećnice ne bi trebalo otvarati dok se hrana potpuno ne ispeče.

HLEB

Funkcija za pečenje domaćeg hleba. Koristite 3. nivo. Unapred zagrejte rernu okretanjem dugmeta termostata na odgovarajuću ikonu i ubacite hranu kada se dostigne podešena temperatura.

				
Hleb	✓	200	30-40	2

PICA

Funkcija za pečenje domaćih pica. Upotrebite 2. nivo. Unapred zagrejte rernu okretanjem dugmeta termostata na odgovarajuću ikonu i ubacite hranu kada se dostigne podešena temperatura.

				
Pica	✓	250	10-30	2

KAKO ČITATI TABELE ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su navedeni recepti , da li je potrebno predzagrevanje , temperatura , vreme kuvanja , dodatni pribor i nivo  predloženi za kuvanje. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste dodatnog pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

Prikazan dodatni pribor:

 Žičana rešetka

 Pleh za pećnicu/pleh za kolače/tepsija za kaserolu na žičanoj polici

 Pleh za pečenje

 Posuda sa vodom

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme za uključivanje uređaja prvi put: „AUTO“ (Automatski) i „0.00“ trepere na displeju.



Da biste podesili vreme, pritisnite dugmad + i — istovremeno: Vreme podesite pomoću dugmadi + i —.

Pritisnite *dugme za vreme* za potvrdu.

Kada izaberete željenu vrednost za vreme, moguće je da promenite zvuk alarma: na displeju se prikazuje „ton 1“.



Da biste izabrali željeni ton, pritisnite dugme —, a zatim pritisnite *dugme za vreme* za potvrdu.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Da biste promenili vreme nakon, na primer, dužeg prekida u napajanju, postupite kao što je prethodno opisano.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejete praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

AKTIVIRANJE FUNKCIJE

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu. Da biste prekinuli funkciju u bilo kom trenutku, isključite rernu, okrenite *dugme za odabir* i *dugme termostata* na 0.

Kada se funkcija aktivira, LED lampica termostata svetli, a ponovo se isključuje kada pećnica dostigne izabranu temperaturu. Sada možete ubaciti hranu u pećnicu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

KORIŠĆENJE ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA

Pritiskom na *dugme za vreme* moguće je izabrati različite režime ili programirati vreme kuvanja.

Obratite pažnju na sledeće: Nakon nekoliko sekundi bez delovanja korisnika, oglašava se zvučni signal i sva podešavanja se potvrđuju.

PODEŠAVANJE OPCIJE MINUTE MINDER

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane, ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer i kada je bilo koja funkcija aktivna, i kada je rerna isključena.

Da biste aktivirali tajmer, dugo pritisnite *dugme za vreme*: simbol  treperi na displeju (1).

Koristite dugmad + i – da biste podesili željeno trajanje: Odbrojanje počinje nakon nekoliko sekundi. Na displeju se prikazuje vreme, a  ostaje osvetljeno, što potvrđuje da je tajmer podešen (2).

Na kraju, dugo pritisnite *dugme za vreme* da biste deaktivirali alarm.



Obratite pažnju na sledeće: Da biste videli odbrojanje i izmenili ga ako je potrebno, ponovo pritisnite *dugme za vreme* na 2 sekunde.

PODEŠAVANJE TRAJANJA

Nakon biranja i aktiviranja funkcije, da biste je automatski zaustavili, možete podesiti vreme kuvanja.

Dugo pritisnite *dugme za vreme*: simbol  treperi (3).

Ponovo pritisnite *dugme za vreme*: DUR (Trajanje) i AUTO (Automatski) treperi na displeju (4).

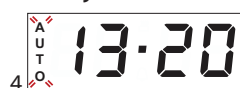
Podesite trajanje pomoću dugmadi + i –.

Nakon nekoliko sekundi, na displeju se prikazuje vreme dok AUTO (Automatski) ostaje osvetljeno, potvrđujući podešavanje (5).



Obratite pažnju na sledeće: Da biste videli koliko vremena je preostalo i promenili preostalo vreme kuvanja, ponovite prethodne kamere.

Kada podešeno vreme kuvanja istekne, oglašava se alarm i kuvanje se zaustavlja (6).



Dugo pritisnite *dugme za vreme* da biste deaktivirali alarm. Vratite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na 0 da biste isključili pećnicu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Nemojte da koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer mogu da oštete površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom.
- Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah je očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od

ostatka hrane.

Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

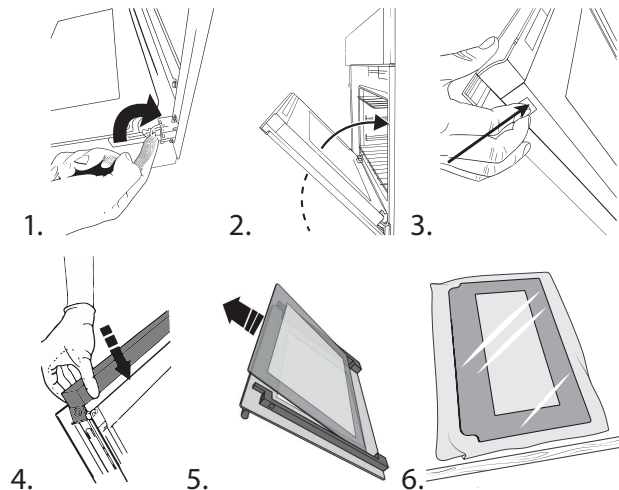
- Staklo vrata pećnice može da se skine da bi se olakšalo čišćenje.

DODACI

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

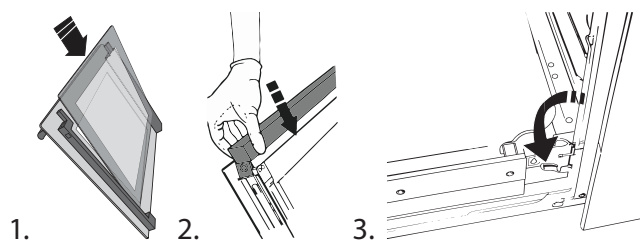
OČISTITE UNUTRAŠNJE STAKLO NA VRATIMA

1. U potpunosti otvorite vrata i aktivirajte graničnik šarke sa obe strane.
2. Zatim zatvorite vrata dok se ne zatvore u bezbednom položaju.
3. Istovremeno pritisnite dva držača.
4. Skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.
5. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke i skinite ga
6. Postavite ga na mekanu površinu pre nego što ga očistite. Ne uklanjajte srednje staklo sa vrata.



KAKO PONOVO POSTAVITI STAKLO VRATA

1. Unutrašnje staklo ubacite odmah nakon čišćenja u vrata, tako da sjajna strana bude okrenuta prema unutrašnjosti pećnice.
2. Ubacite gornju ivicu vrata i nežno pritisnite dok ne klikne na svoje mesto
3. Uklonite graničnik šarke sa obe strane, pa zatvorite vrata.



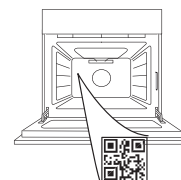
OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Pećnica se ne uključuje.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Pećnica se ne zagreva.	–	Obratite se centru za podršku
Pećnica proizvodi zvuk čak i kada je isključena.	Ventilator za hlađenje radi.	Otvorite vrata i sačekajte da se završi proces hlađenja.

* Dostupno samo na određenim modelima

Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Sa naše internet stranice **docs.whirlpool.eu/docs**
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.