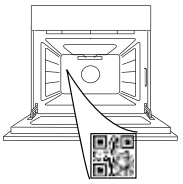
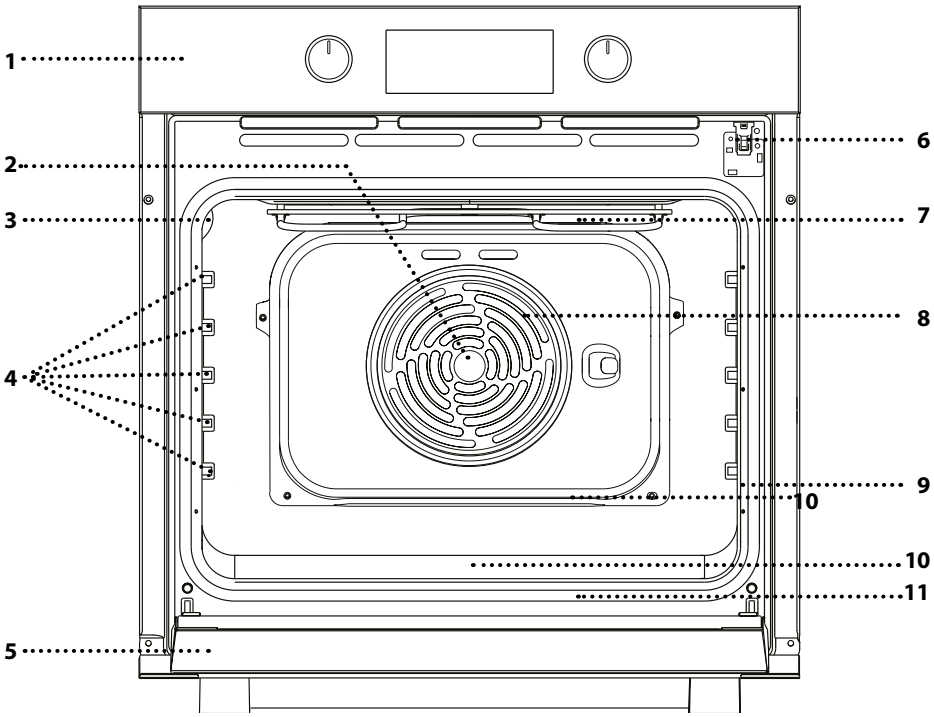
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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



PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel

2. Fan

3. Lamp

4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)

5. Door

6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)* Availble only on certain models

7. Upper heating element/grill

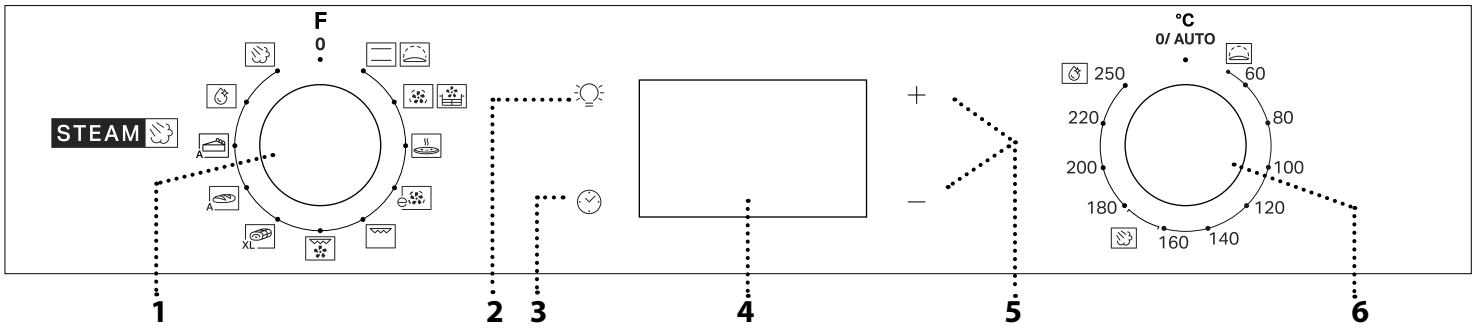
8. Circular heating element (not visible)

9. Identification plate (do not remove)

10. Embossing for drinking water

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

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

4. DISPLAY

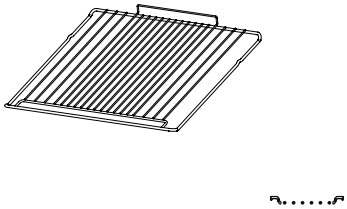
5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

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

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

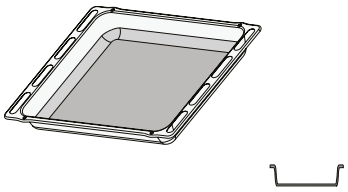
ACCESSORIES

WIRE SHELF



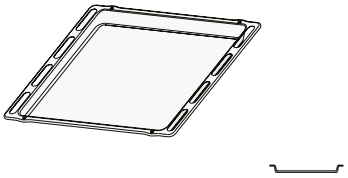
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



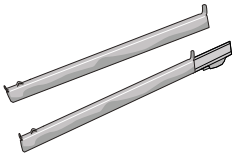
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



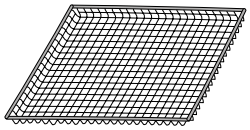
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY*



This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

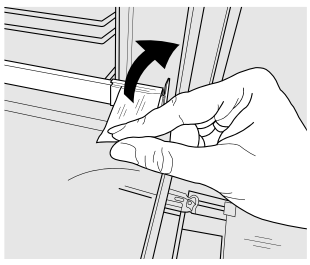
* Availble only on certain models
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

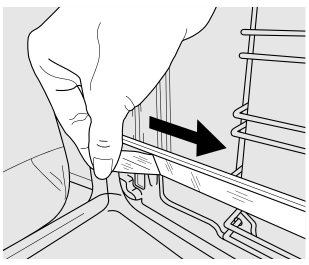
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.
Then slide it horizontally along the runners as far as possible.
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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


[a]

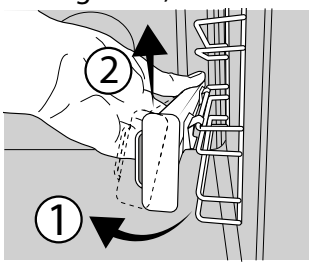

[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

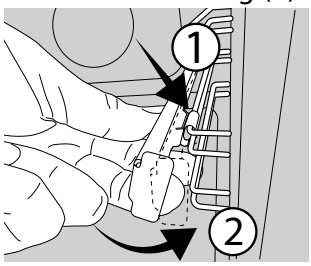
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

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

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

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

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

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

FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

RISING

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

FORCED AIR

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

AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air. To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.

PIZZA

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

ECO FORCED AIR*

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing 💡 .

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

GRILL

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

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

TURBO GRILL

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

MAXI COOKING

XL

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

BREAD AUTO

A

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

PASTRY AUTO

A

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

SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the icon. It is best to use the function for 35 minutes. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15 minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

STEAM

The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate Steam function, the thermostat knob needs to be turned in to position of icon.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

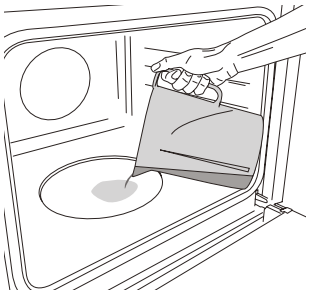
MANUAL

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



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

STEAM



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom.

Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on "0".

During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

4. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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



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

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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



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

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after

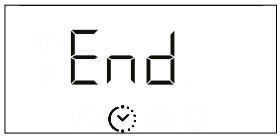
the period of time that has been calculated in order forcooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the ***selection knob*** to the 0 position.

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

END OF COOKING

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



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

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

5. SETTING THE TIMER

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

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



Use + or — to set the time you require and press ⏲ to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing ⏲ until the ⏱ icon starts flashing, then use — to reset the time to "00:00".

. NOTES

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

. ENERGY EFFICIENCY NOTES

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

COOKING TABLE

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

FUNCTIONS	Conventional	Forced Air	Pizza	Bread Auto	Grill	Turbo Grill	Eco Forced Air

ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / slices		-	230 - 250	20 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking

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

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

COOKING TABLE STEAM

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

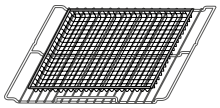
Start the STEAM function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

FUNCTIONS	Conventional	Forced Air	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco Forced Air

ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

AIR FRY COOKING TABLE

CATEGORY	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
Frozen Food	Frozen French Fries		500 - 700	✔	200	20 - 30	3	1
	Frozen Chicken Nuggets		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Fish Sticks		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Vegetables	Fresh Breaded Zucchini		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Homemade Fries		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Mixed Vegetables		300 - 800	✔	200	20 - 35	4	1
Meat and Fish	Chicken Breast		1 - 4 cm	✔	200	20 - 50	4	1
	Chicken Wings		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	Fish Fillet		1 - 4 cm	✔	200	15 - 25	4	1



Please note: the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

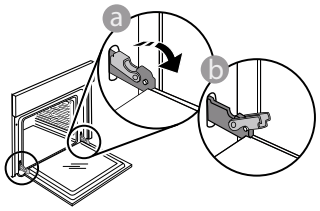
INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolitic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

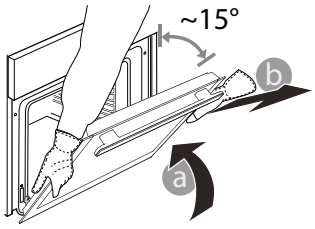
ACCESSORIES

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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

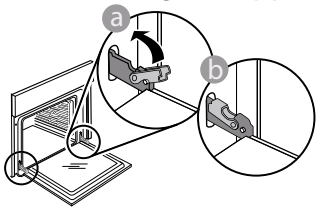


1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



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

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



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

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

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

REPLACING THE LAMP

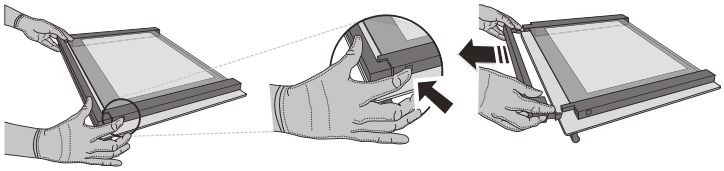
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

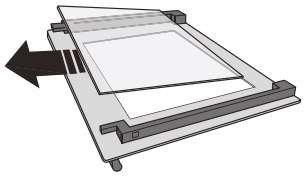
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

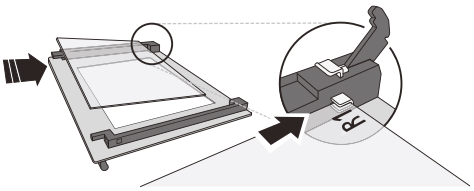
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



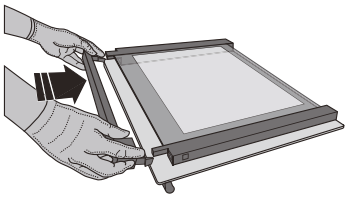
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



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

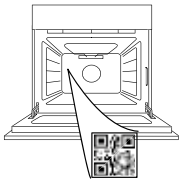


TROUBLESHOOTING

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

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

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



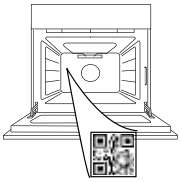
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license.

DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY WHIRLPOOL

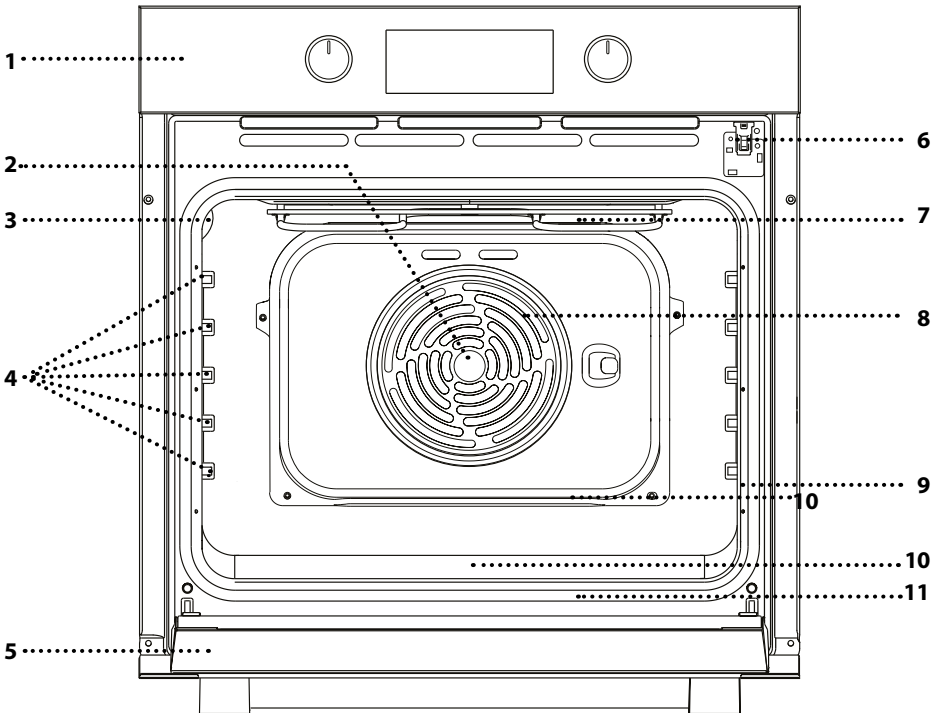
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.com**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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



POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel

2. Ventilátor

3. Osvětlení

4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)

5. Dvířka

6. Zámek dveří (uzamkne dveře během automatického čištění i po něm)* K dispozici pouze uněkterých modelů.

7. Horní topné těleso / gril

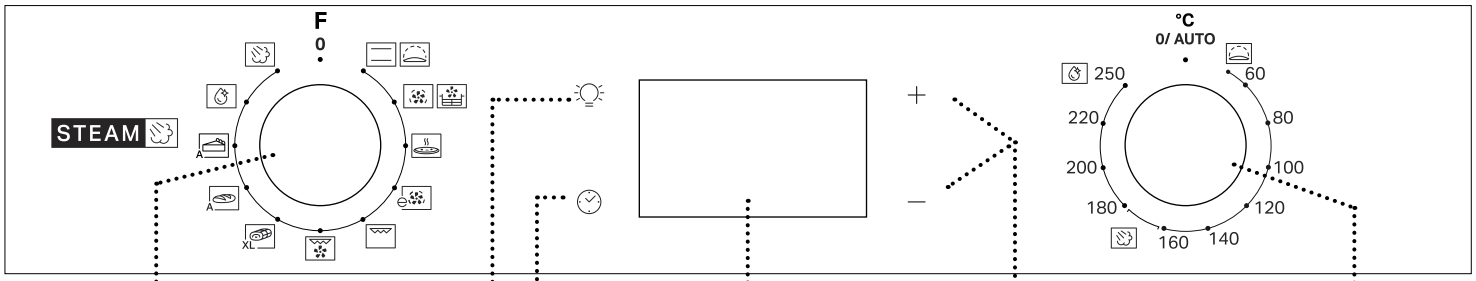
8. Kruhové topné těleso (není vidět)

9. Identifikační štítek (neodstraňujte)

10. Prohlubeň na pitnou vodu

11. Dolní topné těleso (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

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

2. OSVĚTLENÍ

Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače.

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

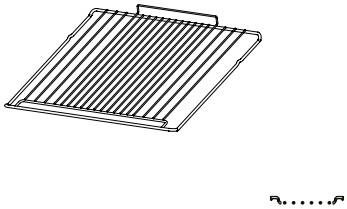
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

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

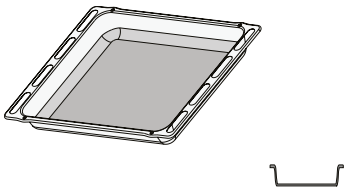
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



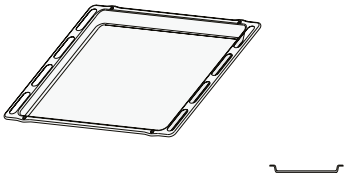
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

HLUBOKÝ PLECH*



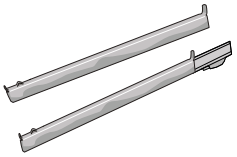
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia" atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



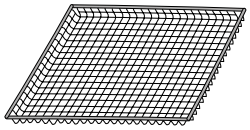
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



Toto příslušenství je určeno k použití při přípravě pokrmů s funkcí Air Fry a zajišťuje optimální křupavost a křehkost pokrmů. Pro použití umístěte zásobník na drátěnou polici. Pro snadné čištění je možné jej mýt v myčce nádobí.

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

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

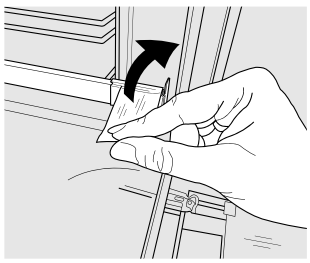
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

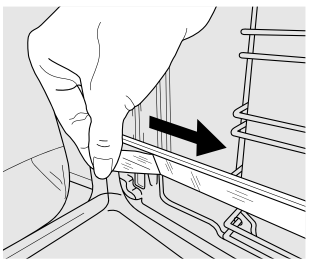
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].



[a]



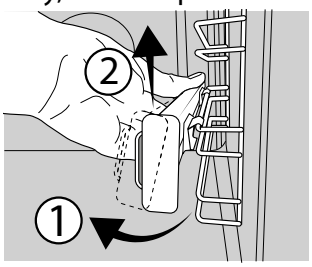
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

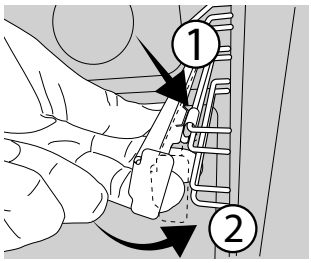
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

Zahákněte horní háčky za vodicí drážku (1) a následně oproti ní zatlačte spodní část výsuvné lišty, dokud spodní háčky nezacvaknou (2).



[c]



[d]

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.
2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a dvě číslice pro hodinu + nebo — a hodiny .



Pro nastavení hodin použijte + nebo — a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut použijte + nebo — a pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

ARTISAN

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Funkce se zapíná otočením ovladače termostatu na příslušný symbol.

HORKÝ VZDUCH

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

HORKOVZDUŠ. SMAŽ.

Funkce Air Fry umožňuje připravovat mnoho druhů potravin s menším množstvím oleje, takže výsledkem jsou příjemně křupavé a zdravé pokrmy. Dutina trouby se zahřívá a ventilátor cirkuluje horký vzduch. Potraviny umístěte do koše Air Fry v jedné vrstvě, aby se nepřekrývaly, a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Air Fry. Plech položte na drátěný rošt a do nižší úrovně vložte plech na pečení, abyste zachytili případné drobky nebo kapky.

Nepoužívejte více táců, abyste zajistili rovnoměrné vaření.

PIZZA

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

EKO S HORKÝM VZDUCHEM*

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.

Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .

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

GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek.

K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

TURBOGRILL

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

MAXI COOKING

XL

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Doporučujeme také spoje promazávat, aby se zabránilo jejich nadměrnému vysychání.

AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

A

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Chcete-li funkci aktivovat, vložte jídlo dovnitř trouby, zapněte knoflík termostatu a knoflík funkce na ikonu . Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít stupeň vaření 2 nebo 3.

PASTRY AUTO (CUKROVÍ A DORTY)

A

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Chcete-li funkci aktivovat, vložte jídlo dovnitř trouby, zapněte knoflík termostatu a knoflík funkce na ikonu . Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít stupeň vaření 2 nebo 3.

SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 100–120 ml pitné vody a poté otočte knoflíkem volby a knoflíkem termostatu na ikonu . Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut. Funkci zapínejte, jakmile se trouba ochladí, a po skončení cyklu ji nechejte ještě 15 minut ochlazovat. Poloha symbolu neodpovídá teplotě dosažené během cyklu čištění.

VAŘENÍ V PÁŘE

Funkce Steam umožňuje získat vynikající výkony díky přítomnosti páry během cyklu vaření. Tato funkce automaticky spravuje ideální teplotu pro přípravu široké škály receptů; Doba přípravy hlavních jídel je uvedena v tabulce příslušného vaření. Vždy aktivujte funkci páry, když je trouba studená, a po nalití 200 ml pitné vody na dno trouby. Chcete-li aktivovat funkci Steam, knoflík termostatu je třeba otočit do polohy ikony .

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



2. AKTIVUJTE FUNKCI

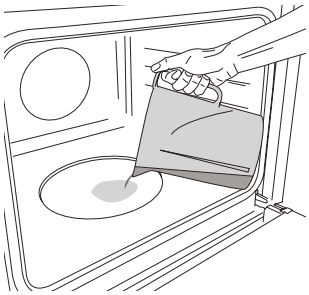
S RUČNÍM NASTAVENÍM

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



Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením ***ovladače výběru*** nebo upravit teplotu otočením ***ovladače termostatu***. Funkce se nespustí, pokud bude ***knoflík termostatu*** v poloze 0 . Můžete nastavit dobu vaření, čas ukončení vaření (pouze pokud jste nastavili dobu vaření) a časovač.

VAŘENÍ V PÁŘE



Pro spuštění funkce páry nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody.

Funkci zvolte otáčením ovladače výběru ve směru hodinových ručiček na příslušnou ikonu a ovladače termostatu do libovolné polohy mezi 160 a 180 °C (podle příslušné ikony).

Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný. Přejete-li si pečení ukončit, otočte výběrovým knoflíkem na „0“.

Během tepelné úpravy v páře neotevírejte dvířka a nikdy nedoplňujte vodu.

Upozornění: Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

3. PŘEDOHŘEV

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována.

Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

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

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Držte tlačítko stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.



Pomocí + nebo — nastavte požadovanou dobu přípravy, poté potvrďte stisknutím .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Upozornění: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem — vynulujte dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a aktuální čas.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo — a potvrzení proveďte stiskem .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

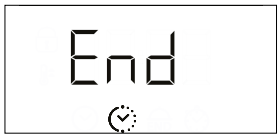
Upozornění: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením ***ovladače výběru*** do polohy 0 .

Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že

funkce je ukončena.



Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením 0 vypněte troubu.

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

Držte tlačítko ⏲ stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona ⏱ a „00:00“.



Pomocí + nebo — nastavte požadovanou dobu přípravy, poté potvrďte stisknutím ⏲. Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte ⏲, dokud nezačne blikat ikona ⏱, poté tlačítkem — vynulujte čas na „00:00“.

. POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.

. POZNÁMKY K ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

- Využijte zbytkové teplo: vypněte troubu 5/10 minut před koncem pečení a využijte zbytkové teplo.
- Neotvírejte dvířka: pokud možno během pečení neotvírejte dvířka trouby, protože tím uniká teplo.
- Připravujte větší porce: troubu používejte hlavně pro větší pokrmy (např. maso nad 1 kg) nebo více porcí, abyste co nejlépe využili spotřebovanou energii.
- Pravidelně čistěte těsnění dvířek: čisté těsnění zabraňuje tepelným ztrátám a zajišťuje efektivní pečení.
- Předehřívejte pouze v případě potřeby: troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud to recept nebo tabulka pečení doporučuje.
- Používejte tmavé plechy na pečení: tmavé plechy lépe absorbují teplo a zvyšují účinnost pečení.
- Plánujte si pečení: připravujte více pokrmů za sebou, abyste využili zbytkové teplo a vyhnuli se dodatečnému předehřívání.
- Zvolte program úspory energie: používejte speciální program ECO pro nižší spotřebu energie. Podrobnosti najdete v tabulce pečení.
- Odstraňte nepoužívané příslušenství: vyjměte plechy a rošty, které nepotřebujete, abyste zlepšili účinnost cirkulace tepla a snížili tepelnou kapacitu výrobku.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	160–180	30–90	2/3
		Ano	160–180	30–90	4 1
Koláč s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2
		Ano	160–200	40–90	4 2
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160–180	20–45	3
		Ano	150–170	20–45	4 2
		Ano	150–170	20–45	5 3 1
Choux buns (Odpalované pečivo)		Ano	180–210	30–40	3
		Ano	180–200	35–45	4 2
		Ano	180–200	35–45	5 3 1
Pusinky		Ano	90	150–200	3
		Ano	90	140–200	4 2
		Ano	90	140–200	5 3 1
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1 / 2
		Ano	190–250	20–50	4 2
Chléb		–	–	60	2
Mražená pizza		Ano	250	10–20	3
		Ano	230–250	10–25	3 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3
		Ano	180–200	45–60	4 2
		Ano	180–200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 2
		Ano	180–190	20–40	5 3 1
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudingy typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		–	190–200	100–160	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb		–	250	2–6	5

ARTISAN	Konvenční	Horký vzduch	Pizza	Bread Auto	Grilování	Turbo gril	Eko s horkým vzduchem

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Drátěná mřížka	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Rybí filé / plátky		–	230–250	20–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/ žebírka/hamburgery		–	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200–210	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200–210	60–90 **	3
Opékané brambory		Ano	200–210	35–55**	3
Zapékaná zelenina		–	200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120 ***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100–150	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

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

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (min)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ	VODA
CHLÉB	Malé pečivo	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60			
	Chléb	500 g až 2 kg	50–100			
	Bagety	200–300 g	30–45			
MASO	Pečeně	1 kg	60–110			
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75			
	Chicken (Kuře)	1–1,5 kg	55–80			
	Kuře/krůta	3 kg	100–140			
RYBA	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25			
	Plátek masa	2–4 cm	20–35			
	Celá ryba	300–600 g	20–30			
	Celá ryba	600–1 200 g	25–45			
ZELENINA	Brambory v páře	0,5–1,5 kg	45–60			
	Plněné papriky	1–2 kg	35–55			
	Brokolice v páře	0,3–1 kg	30–50			
	Cukety v páře	0,5–1,5 kg	30–50			
A MOUČNÍKY	Jemné pečivo	plech	25–35			
	Muffiny	30–60 g	25–45			
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50			
	Koláč	plech	35–55			

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY PÁROU

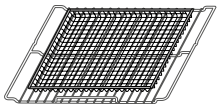
Funkci PÁRA (STEAM) používejte pouze tehdy, když je trouba studená. Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

ARTISAN	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Gril	Turbogril	Eko s horkým vzduchem

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Drátěná mřížka	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

KATEGORIE	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
Mražené potraviny	Mražené hranolky		500–700	✔	200	20–30	3	1
	Mražené kuřecí nugety		500–700	✔	200	15–20	4	1
	Rybí tyčinky		500–700	✔	220	15–20	4	1
Zelenina	Čerstvě obalená cuketa		400	✔	200	15–20	4	1
	Domácí hranolky		300–800	✔	200	25–40	4	1
	Míchaná zelenina		300–800	✔	200	20–35	4	1
Maso a ryby	Kuřecí prsa		1–4 cm	✔	200	20–50	4	1
	Kuřecí křídla		2 300–800	✔	220	20–40	4	1
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	✔	220	15–40	4	1
	Rybí filé		1–4 cm	✔	200	15–25	4	1



Upozornění: Na drátěném roštu musí být vždy umístěn speciální zásobník Air Fry.

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin olej rovnoměrně rozetřete.

Doporučujeme přidat na úroveň 1 prázdný plech, který bude během vaření zachycovat případný zbytkový tuk z plechu Air Fry.

Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

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

K změkčení a odstranění usazenin lze použít běžný čisticí prostředek na trouby, což usnadní ruční čištění vnitřního prostoru a příslušenství.

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

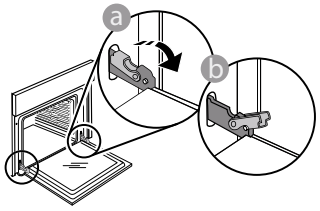
VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.
- Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

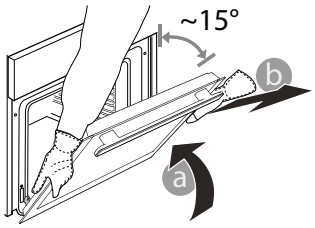
PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

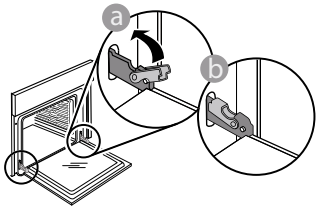


1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



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

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



4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

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

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

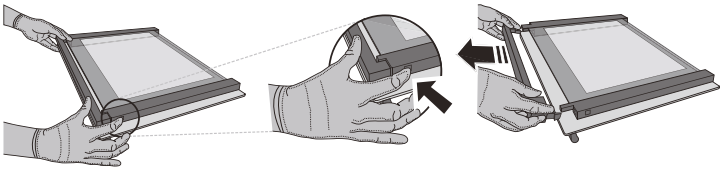
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).

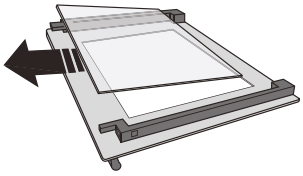
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Žárovky nechytejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÝCH DVÍŘEK

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.

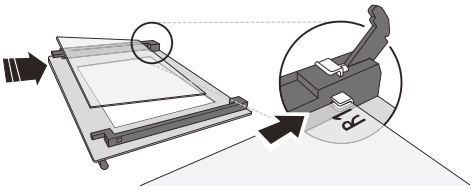


2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

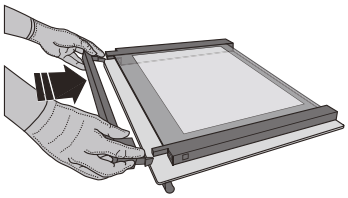


3. Znovu nasaďte střední tabuli (označenou symbolem „1R“)

před nasazením vnitřní tabule: Při správném usazení tabule je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasaďte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



4. Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

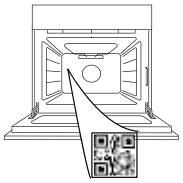


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Na displeji se zobrazí zpráva „Horké“ a zvolená funkce se nespustí.	Teplota je příliš vysoká.	Před aktivací funkce nechte troubu vychladnout. Zvolte jinou funkci.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



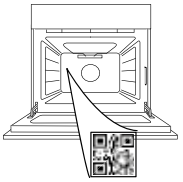
®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobeno v licenci.

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

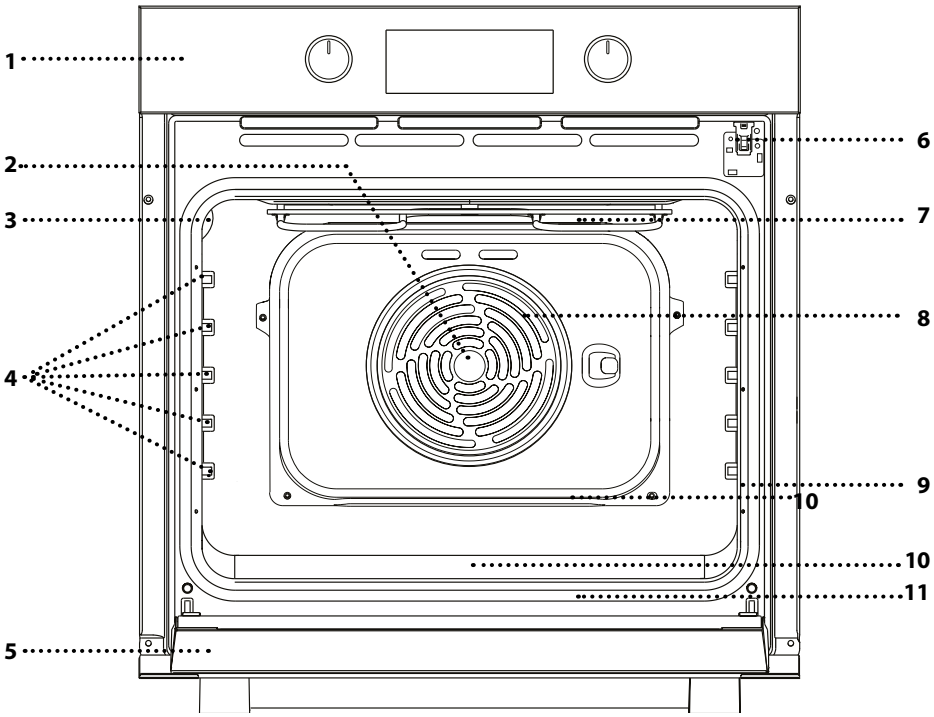
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα **www.register10.eu**

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

ΣΑΡΩΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΟ QR ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου

2. Ανεμιστήρας

3. Λαμπτήρας

4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)

5. Πόρτα

6. Κλείδωμα πόρτας (κλειδώνει την πόρτα κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού και μετά)*
Διατίθεται μόνο σεορισμένα μοντέλα

7. Άνω αντίσταση/γκριλ

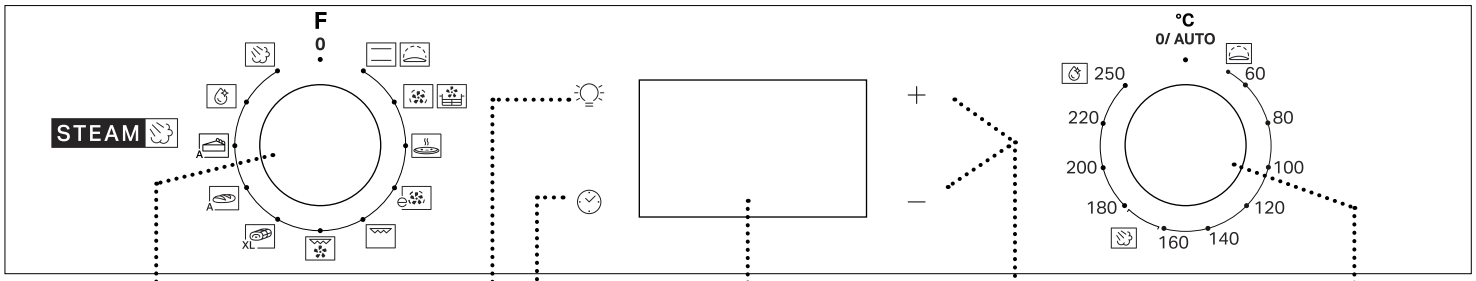
8. Κυκλική αντίσταση (δεν φαίνεται)

9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)

10. Εσοχή για πόσιμο νερό

11. 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. ΦΩΣ
Με το φούρνο αναμμένο, πιέστε για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ
Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη.
Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

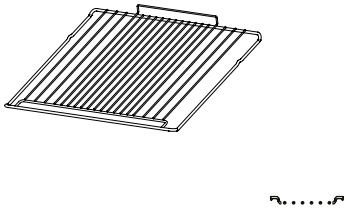
5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ
Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

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

Σημείωση: Ο τύπος των διακοπτών 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.

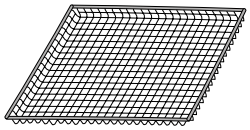
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



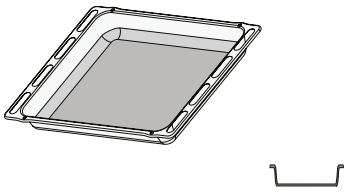
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



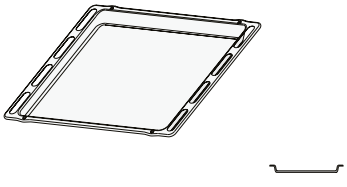
Αυτό το αξεσουάρ έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία Air Fry, εξασφαλίζοντας τη βέλτιστη τραγανότητα για το φαγητό σας. Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον δίσκο στη σχάρα. Είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων για εύκολο καθάρισμα.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



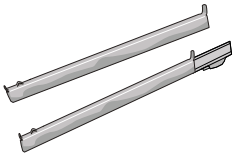
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



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

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

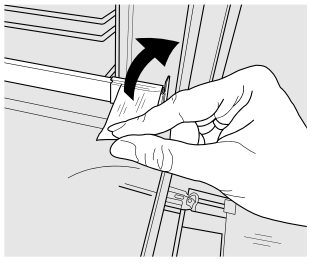
* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

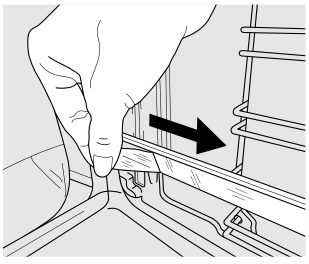
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

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.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

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


[a]

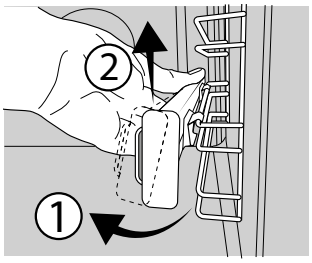

[b]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

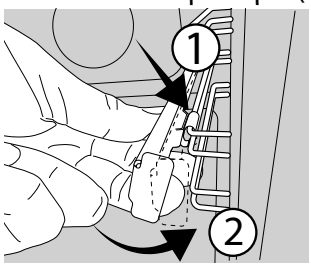
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

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



[c]



[d]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, 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 τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους 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 ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το ⏲ έως ότου το εικονίδιο ⏲ και τα δύο ψηφία της ώρας + ή — και του ρολογιού ⏲ αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το —για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το ⏲ για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το —για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το ⏲ για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο ⏲ αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

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.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, στρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Η λειτουργία Air Fry σας επιτρέπει να μαγειρεύετε πολλά είδη φαγητού με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να έχετε ευχάριστα τραγανά και υγιεινά πιάτα. Η κοιλότητα του φούρνου θερμαίνεται ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα. Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε το φαγητό σε μία μόνο στρώση στο καλάθι Air Fry, αποφεύγοντας οποιαδήποτε επικάλυψη, και ακολουθήστε τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος Air Fry. Τοποθετήστε το ταψί στη σχάρα και τοποθετήστε ένα ταψί σε χαμηλότερο επίπεδο για να μαζέψετε τυχόν ψίχουλα ή σταγόνες.
Αποφύγετε τη χρήση πολλαπλών δίσκων για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.

ΠΙΤΣΑ

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

ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ ECO*

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλέτων κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα.

Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το 💡 .

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

GRILL

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

ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

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

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ MAXI

XL

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστούμε επίσης να αλείφετε το κομμάτι κρέατος για να αποφύγετε την υπερβολική ξήρανση.

ΨΩΜΙ AUTO

A

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στο και το κουμπί της λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.

ΓΛΥΚΑ AUTO

A

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στο και το κουμπί της λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.

SMART CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 100-120 ml πόσιμου νερού στον πυθμένα του φούρνου και, στη συνέχεια, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής και τον διακόπτη του θερμοστάτη στο εικονίδιο . Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35 λεπτά. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφήστε τον να κρυώσει για 15' μετά το τέλος του κύκλου. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

STEAM (ΑΤΜΟΣ)

Η λειτουργία Steam επιτρέπει εξαιρετικές επιδόσεις χάρη στην παρουσία ατμού στον κύκλο ψησίματος. Αυτή η λειτουργία διαχειρίζεται αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα ενός μεγάλου εύρους συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος των κύριων πιάτων εμφανίζονται στον σχετικό πίνακα μαγειρέματος. Ενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία ατμού όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml πόσιμου νερού στο κάτω μέρος του θαλάμου. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Steam, ο διακόπτης του θερμοστάτη πρέπει να γυρίσει στη θέση του εικονιδίου .

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία του επιθυμείτε: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

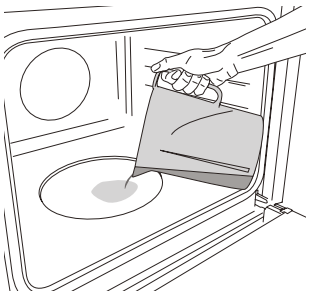
ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το ***κουμπί επιλογής*** ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον ***επιλογέα θερμοστάτη***. Η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει εάν ο ***διακόπτης θερμοστάτη*** θα είναι στο 0 μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, το χρόνο λήξης μαγειρέματος (μόνο αν έχετε ορίσει χρόνο μαγειρέματος) και ένα χρονοδιακόπτη.

STEAM (ΑΤΜΟΣ)



Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία Steam, ρίξτε 200 ml πόσιμου νερού στο κάτω μέρος του φούρνου.

Επιλέξτε τη λειτουργία περιστρέφοντας δεξιόστροφα τον επιλογέα στο σχετικό εικονίδιο και το κουμπί θερμοστάτη σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ 160 και 180 °C (όπως προτείνεται από το εικονίδιο). Η λειτουργία θα ξεκινήσει και η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα της ημέρας. Δεν απαιτείται προθέρμανση. Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στο εικονίδιο " O ".

Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.

Σημείωση: Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε.

Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

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

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Πατήστε παρατεταμένα το έως ότου το εικονίδιο και η ένδειξη "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος και πατήστε το για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το — για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πατήστε το έως ότου το εικονίδιο και η τρέχουσα ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη.

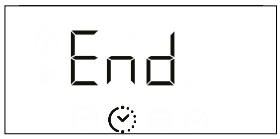


Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και

πατήστε το ⏲ για επιβεβαίωση.
Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.
Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το ***κουμπί επιλογής*** στη θέση 0 .
Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο 0 για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.
Συνεχίστε να πιέζετε το ⏲ έως ότου το ⏱ και το εικονίδιο "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το — για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιέστε το ⏲ για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το ⏲ έως ότου το εικονίδιο ⏱ αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το — για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.

. ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

- Εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα: σβήστε τον φούρνο 5/10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Κρατήστε την πόρτα κλειστή: αν είναι δυνατόν, αποφύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς έτσι διαφεύγει θερμότητα.
- Μαγειρέψτε μεγαλύτερες μερίδες: να χρησιμοποιείτε τον φούρνο κυρίως για μεγαλύτερα πιάτα (π.χ. κρέας άνω του 1 kg) ή μεγαλύτερες μερίδες, ώστε να αξιοποιείτε στο έπακρο την ενέργεια που καταναλώνετε.
- Καθαρίζετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας: η καθαρή τσιμούχα αποτρέπει την απώλεια θερμότητας και εξασφαλίζει αποτελεσματικό μαγείρεμα.
- Προθερμάνετε μόνο όταν χρειάζεται: Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Επιλέξτε σκουρόχρωμους δίσκους ψησίματος: Οι σκούροι δίσκοι απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα, βελτιώνοντας την αποτελεσματικότητα του μαγειρέματος.
- Προγραμματίστε το μαγείρεμά σας: ετοιμάστε πολλά πιάτα διαδοχικά για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να αποφύγετε την επιπλέον προθέρμανση.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα εξοικονόμησης ενέργειας: Χρησιμοποιήστε το ειδικό πρόγραμμα ECO για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος για πρόσθετες εισόδους.
- Αφαιρέστε τα αχρησιμοποίητα αξεσουάρ: Αφαιρέστε δίσκους ή ράφια που δεν χρειάζεστε για να βελτιώσετε την απόδοση της κυκλοφορίας της θερμότητας και να μειώσετε τη θερμοχωρητικότητα του προϊόντος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	160-180	30 - 90	2/3
		Ναι	160-180	30 - 90	4 1
Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 – 200	35 - 90	2
		Ναι	160 – 200	40 - 90	4 2
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160-180	20 - 45	3
		Ναι	150-170	20 - 45	4 2
		Ναι	150-170	20 - 45	5 3 1
Σουδάκια		Ναι	180 - 210	30 - 40	3
		Ναι	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ναι	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Μαρέγκα		Ναι	90	150 - 200	3
		Ναι	90	140 - 200	4 2
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4 2
Ψωμί	A	—	—	60	2
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	250	10 - 20	3
		Ναι	230-250	10 - 25	3 2
Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κις)		Ναι	180 - 200	40 - 55	3
		Ναι	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ναι	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Βολ-ο-βαν/Σφολιάτες		Ναι	190 - 200	20 - 30	3
		Ναι	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ναι	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		Ναι	180 - 190	110 - 150	2
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg		Ναι	200 - 230	50 - 100	2
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
Ψημένο ψωμί		—	250	2 - 6	5

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ							
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Πίτσα	Ψωμί Auto	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	Εξαν. Αερ. Eco

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		—	230 - 250	20 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/χάμπουργκερ		—	250	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		Ναι	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Ψητό βοδινό 1 kg		Ναι	200 - 210	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		Ναι	200 - 210	35 - 55**	3
Λαχανικά ογκρατέν		—	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ***	4 1
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100 ***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)/ λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		—	170 - 180	100 - 150	3

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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM

ΦΑΓΗΤΟ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)	ΑΞΕΣΟΥΑΡ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΝΕΡΟ
ΨΩΜΙ	Μικρά ψωμάκια	80-100 γρ.	30 - 45		2	200 ml
	Σάντουιτς σε ταψί	300-500 γρ.	40 - 60			
	Ψωμί	500 γρ. - 2 kg	50 - 100			
	Μπαγκέτες	200 -300 γρ.	30 - 45			
ΚΡΕΑΣ	Ψητό κρέας	1 κιλά	60 - 110			
	Παϊδάκια	500 γρ.-1,5 kg	50 - 75			
	Chicken (Κοτόπουλο)	1-1,5 kg	55 - 80			
	Κοτόπουλο/Γαλοπούλα	3 κιλά	100 - 140			
ΨΑΡΙΑ	Φιλέτο μπριζόλας	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Φιλέτο μπριζόλας	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ολόκληρο ψάρι	300 - 600 γρ.	20 - 30			
	Ολόκληρο ψάρι	600 -1200 γρ.	25 - 45			
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Πατάτες στον ατμό	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Γεμιστές πιπεριές	1 - 2 kg	35 - 55			
	Μπρόκολα στον ατμό	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Κολοκυθάκια στον ατμό	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
ΓΛΥΚΑ	Cookies	σε ταψί	25 - 35			
	Μάφιν	30 - 60 γρ.	25 - 45			
	Αφράτο κέικ	500 - 700 γρ.	30 - 50			
	Τάρτα	σε ταψάκι	35 - 55			

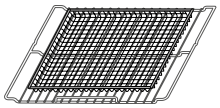
Ξεκινήστε τη λειτουργία STEAM μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος. Ανοίγοντας την πόρτα και γεμίζοντας με νερό κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορεί να επηρεάσει αρνητικά το τελικό αποτέλεσμα ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ						
	Συμβατικό	Εξαναγκ. αέρας	Πίτσα	Γκριλ	Γρήγορο γκριλ	Εξαν. Αερ. Eco

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα	Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (MIN)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
Κατεψυγμένα τρόφιμα	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		500 - 700	✔	200	20 - 30	3	1
	Κοτομπουκιές		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Μπαστουνάκια ψαριού		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Λαχανικά	Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Ανάμικτα λαχανικά		300 - 800	✔	200	20 - 35	4	1
Κρέας και Ψάρι	Στήθος κοτόπουλου		1 - 4 cm	✔	200	20 - 50	4	1
	Φτερούγες κοτόπουλου		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Κοτολέτα παναρισμένη		1 - 4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	Φιλέτο ψαριού		1 - 4 cm	✔	200	15 - 25	4	1



Σημείωση: ο ειδικός δίσκος Air Fry πρέπει πάντα να τοποθετείται στη σχάρα.

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι ομοιόμορφα.

Προτείνουμε να προσθέσετε έναν άδειο δίσκο στο Επίπεδο 1 για να μαζέψετε τυχόν υπολείμματα λίπους που προέρχονται από τον δίσκο Air fry κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά σύρματάκια 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.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα συνηθισμένο καθαριστικό φούρνου για να μαλακώσετε και να αφαιρέσετε τα υπολείμματα, διευκολύνοντας έτσι τον χειροκίνητο καθαρισμό του εσωτερικού χώρου και των εξαρτημάτων.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

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

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

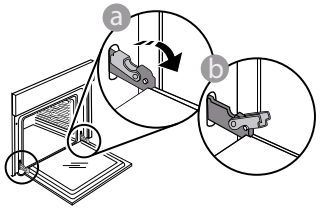
ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού. Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων. Πριν από την ενεργοποίηση, καθαρίστε τα άλατα με τον τρόπο που περιγράφεται πιο πάνω.
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθάρισμα του τζαμιού.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

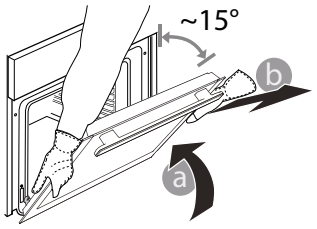
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

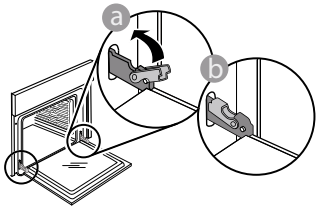


1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



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

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



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

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

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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

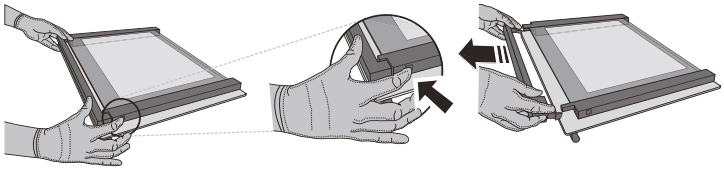
1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
3. Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

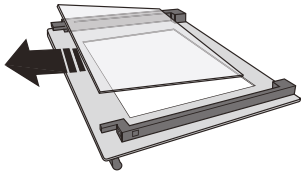
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

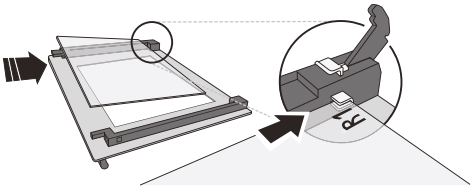
1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



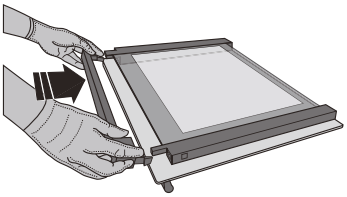
2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.



3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R") πριν τοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

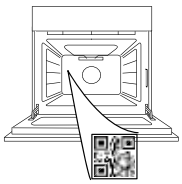


ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Hot" και η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.	Πολύ υψηλή θερμοκρασία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία.

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**
- 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.



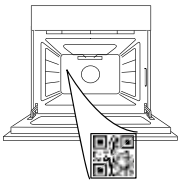
®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται με άδεια.

TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

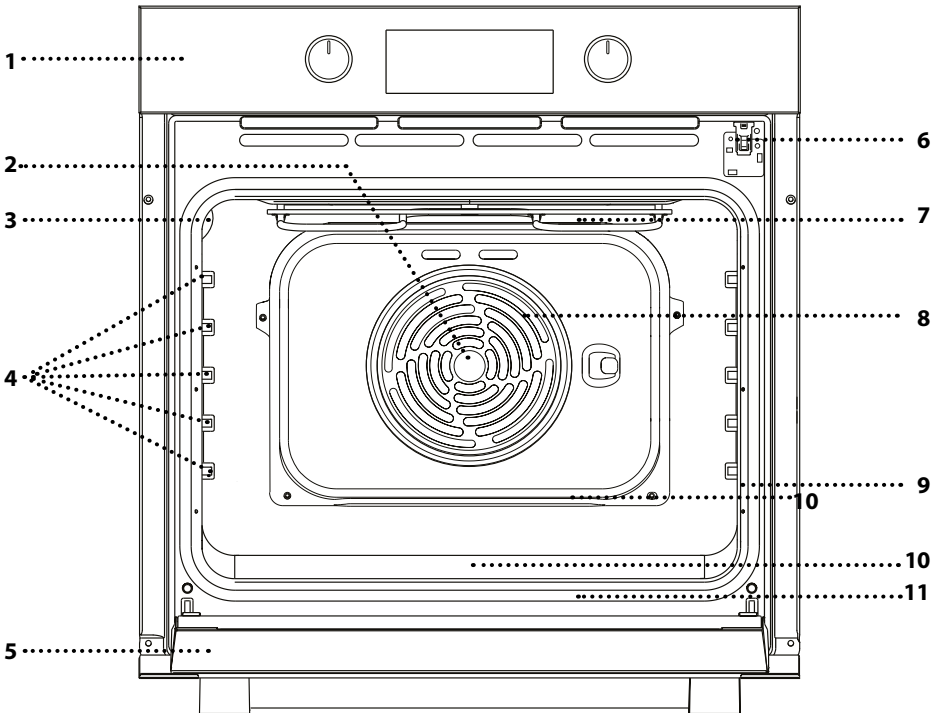
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige toode aadressil **register10www.hotpoint.eu/register**

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

PALUN SKANEERIGE OMA SEADMEL OLEV QR-KOOD, ET SAADA LISATEAVET



TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel

2. Ventilaator

3. Lamp

4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)

5. Uks

6. Ukselukk (lukustab ukse automaatse puhastamise ajal ja pärast seda)* Saadaval ainultteatud mudelitel.

7. Ülemine kütteelement/grill

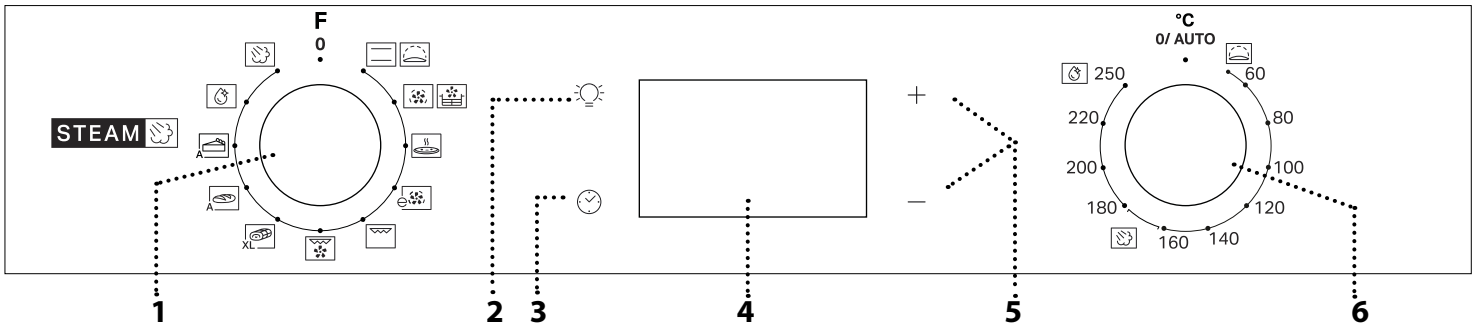
8. Tsirkulaarne küttekeha (pole nähtav)

9. Andmeplaat (ärge eemaldage)

10. Süvend joogivee jaoks

11. Alumine küttekeha(pole nähtav)

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

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

2. VALGUSTUS

Kui ahi on sisse lülitatud, saate seda vajutades lülitada sisse või välja ahju valgustuse.

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaaega.

4. EKRAAN

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

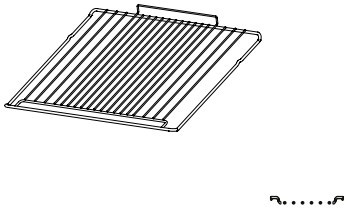
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

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

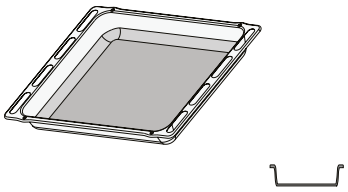
TARVIKUD

TRAATREST



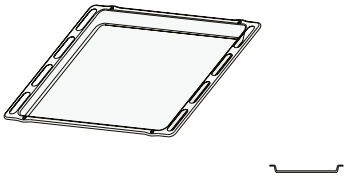
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



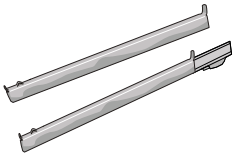
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, focaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



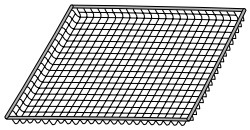
Leiva ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka praeliha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemise ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

ÕHKFRITÜÜR ALUS *



See tarvik on mõeldud kasutamiseks, kui toidud küpsetatakse Air Fry funktsiooniga, tagades toidule optimaalse krõbeduse. Kasutamiseks asetage alus restile.See on nõudepesumasinas pestav, et seda oleks lihtne puhastada.

* Saadaval ainult teatud mudelitel
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

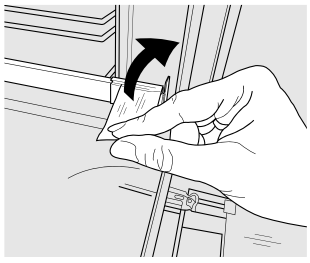
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

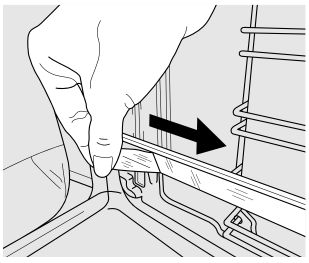
Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhtsalt riiulisiinidele libistada.

LIUGRIIULID JA RIIULIJUHIKUD

Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



[a]



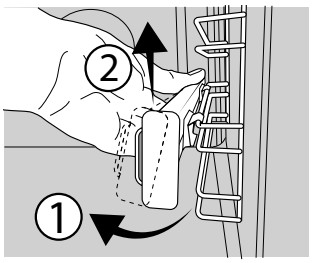
[b]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

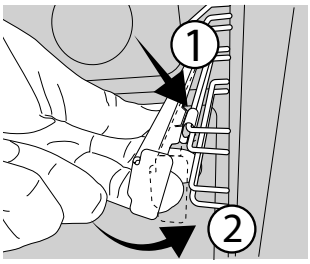
Tõmmake liugsiini alumisest osast, et see alumiste konksude (1) küljest lahti tuleks, ja seejärel tõmmake liugsiine üles, et need ülemiste konksude (2) küljest eemaldada.

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

1. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
2. Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg: Hoidke all nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja kaks numbrit tundide jaoks + või — ja kell .



Tundide seadmiseks vajutage nuppe + või — ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage + või — ja kinnitamiseks vajutage .

Pange tähele: Kui ikoon vilgub (näiteks pärast pikka voolukatkestust), peate kellaaja uuesti määrama.

2. KUUMUTAGE AHI

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

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

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

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

Pange tähele: Pärast seadme esmakordset kasutamist on soovitatav ruumi tuulutada.

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasemel.

KERGITAMINE

Magusa või soolase taigna tõhus kergitamine. Funktsiooni sisselülitamiseks keerake termostaadinupp vastavale ikoonile.

SUNDÕHK

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

ÕHKFRITÜÜR

Air Fry funktsioon võimaldab küpsetada paljusid toite väiksema õliga, mille tulemuseks on meeldivalt krõbedad ja tervislikud toidud. Ahjupesa kuumeneb, samal ajal kui ventilaator tsirkuleerib kuuma õhku. Kasutamiseks asetage toit ühe kihina Air Fry korvi, vältides kattumist, ja järgige Air Fry küpsetustabeli juhiseid. Asetage alus restile ja pange küpsetusplaat madalamale tasemele, et koguda kokku puru ja tilgad.

Vältige mitme plaadi kasutamist, et tagada ühtlane küpsemine.

PIZZA (PITSA)

Mitut tüüpi ja suuruses pizza ning saia küpsetamiseks. Soovitatav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada.

ECO FORCED AIR* (SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS*)

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Õrn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.

Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

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

GRILL

Loomaliha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.

Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

TURBO GRILL

Suurte lihatükkide (jalad, rostbiif, kanad) grillimiseks. Grillimisel soovitame asetada alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

MAXI COOKING

Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamine. Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mõlemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.

SAIA AUTOMAATKÜPSETUS

See funktsioon valib saia jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Funktsiooni aktiveerimiseks asetage toit ahju, keerake termostaadinupp sisse ja funktsiooni nupp ikoonile . Parima tulemuse saavutamiseks on soovitatav kasutada küpsetustaset 2 või 3.

KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS

See funktsioon valib saia jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Funktsiooni aktiveerimiseks asetage toit ahju, keerake termostaadinupp sisse ja funktsiooni nupp ikoonile . Parima tulemuse saavutamiseks on soovitatav kasutada küpsetustaset 2 või 3.

SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastustsükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Valage 100-120 ml joogivett ahju põhja, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Funktsiooni on kõige parem kasutada 35 minutit. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm ja laske tsükli lõppemisel jahtuda kuni 15 minutit.Ikoonide asetus ei märgi puhastustsükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

AUR

Aurufunktsioon võimaldab saada suurepärase tulemuse tänu aurule toiduvalmistamise tsükli ajal.See funktsioon haldab automaatselt parimat temperatuuri erinevate toitude valmistamiseks;põhiroogade küpsetusaeg on näidatud vastavas küpsetustabelis. Aktiveerige aurufunktsioon alati siis, kui ahi on külm, seejärel valage 200 ml joogivett süvendi põhja.Aurufunktsiooni aktiveerimiseks tuleb termostaadinupp keerata ikoon asendisse.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. VALIGE FUNKTSIOON

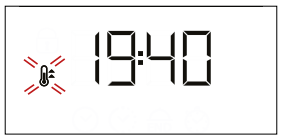
Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaal.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

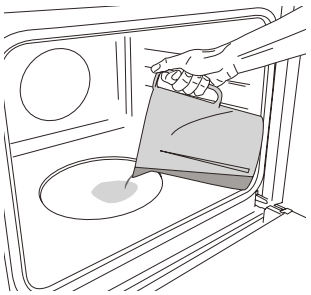
KÄSITSI

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



Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates ***valikunuppu*** või muutes temperatuuri ***termostaadinupuga***. Funktsioon ei käivitu, kui ***termostaadinuppu*** on asendis 0 ; saate määrata küpsetusaega, küpsetamise lõpuaega (ainult juhul, kui olete seadistanud küpsetusaja) ja taimeri.

STEAM (AUR)



Aurufunktsiooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett.

Keerake valikunupp päripäeva asjakohasele ikoonile ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovitusest). Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaaeg.

Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse „ O ”.

Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ahjuust ega lisage vett.

Pange tähele: Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

3. PREHEATING (EELKUUMUTAMINE)

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja näidikul püsivalt põlev ikoon annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

Hoidke nuppu all, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ja „00:00”.



Valige nupuga + või — vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

Pange tähele: Määratud küpsetusaja tühistamiseks hoidke nuppu all, kuni ikoon hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu —, et määrata küpsetusajaks „00:00”. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon ja praegune kellaaeg.



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu + või — ja kinnitamiseks vajutage .

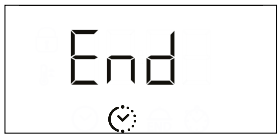
Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates ***valikunupu*** asendisse 0 .

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaal ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud.



Pöörake *valikunuppu*, et valida teine funktsioon, või valige asend „ 0 ” ahju väljalülitamiseks.

Pange tähele: Kui taimer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järelejäänud aega.

5. TAIMERI SEADMINE

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

Hoidke nuppu ⏲ all, kuni ekraanil hakkab vilkuma ⏱ ikoon ja „00:00”.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu + või — ja kinnitamiseks vajutage ⏲. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu ⏲ all, kuni ikoon ⏱ hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga — aeg väärtusele „00:00“.

. MÄRKUSED

- Ärge katke seadme sisepindu fooliumiga.
- Ärge lohistage potte-panne mööda ahju põhja, sest ka see võib emaili kahjustada!
- Ärge asetage uksele raskeid esemeid ega toetage uksele.

. ENERGIATÕHUSUSE MÄRKMED

- Kasutage ära jääksoojust: lülitage ahi välja 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu, et kasutada järelejäänud soojust.
- Hoidke uks kinni: võimalusel vältige ahju ukse avamist küpsetamise ajal, sest see laseb kuumuse välja.
- Valmistage suuremaid portsjoneid: kasutage ahju peamiselt suuremate roogade (nt üle 1 kg liha) või suuremate portsjonite valmistamiseks, et energiast maksimumi võtta.
- Puhastage ukse tihendit regulaarselt: puhas tihend takistab soojuskadu ja tagab tõhusa toiduvalmistamise.
- Eelsoojendage ainult siis, kui see on vajalik: eelsoojendage ahju ainult siis, kui seda on soovitatud retseptis või küpsetustabelis.
- Valige tumedad küpsetusplaadid: tumedad plaadid neelavad soojust paremini, täiustades küpsetamise tõhusust.
- Planeerige oma toiduvalmistamist: valmistage mitu rooga järjest, et kasutada jääksoojust ja vältida täiendavat eelsoojendamist.
- Valige energiasäästuprogramm: kasutada spetsiaalset ECO-programmi väiksema energiatarbimise tagamiseks. Lisateabe saamiseks vaadake küpsetustabelit.
- Eemaldage kasutamata tarvikud: võtke välja plaadid või riiulid, mida te ei vaja, et parandada soojusringluse efektiivsust ja vähendada toote soojusmahtuvust.

KÜPSETAMISTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	160–180	30–90	2/3
		Jah	160–180	30–90	4 1
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160 – 200	35 – 90	2
		Jah	160 – 200	40–90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160–180	20–45	3
		Jah	150–170	20–45	4 2
		Jah	150–170	20–45	5 3 1
Tuuletaskud		Jah	180–210	30 – 40	3
		Jah	180 – 200	35 – 45	4 2
		Jah	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Jah	190 – 250	20 – 50	4 2
Sai		-	-	60	2
Külmutatud pitsa		Jah	250	10 – 20	3
		Jah	230-250	10 – 25	3 2
Soolased pirukad (köögiviljapirukas, plaadipirukas)		Jah	180 – 200	40–55	3
		Jah	180 – 200	45 – 60	4 2
		Jah	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 – 200	20 – 30	3
		Jah	180 – 190	20 – 40	4 2
		Jah	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 – 200	45 – 65	2
Lammas/vasikas/ veis/siga 1 kg		Jah	190 – 200	80 – 110	3
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		Jah	180 – 190	110 – 150	2
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200 – 230	50 – 100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		—	190 – 200	100–160	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, Suvikõrvits, Baklažaan)		Jah	180 – 200	50 – 70	2
Röstitud sai/leib		-	250	2 - 6	5

FUNKTSIOONID	Conventional (Tavaline)	Sundõhk	Pitsa	Saia automaatküpsetus	Grill (Grill)	Turbo grill	Säästlik sundõhk

TARVIKUD	Traatrest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud		—	230–250	20 - 30 *	4 3
Vorstid/kebab/ ribi/kotletid		—	250	15–30 *	5 4
Röstitud kana 1–1,3 kg		Jah	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		Jah	200 - 210	35–50 **	3
Lambakoot		Jah	200 - 210	60 - 90 **	3
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35–55**	3
Köögiviljagratään		—	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4 1
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Complete meal: (Terve söögikord:) puuviljakook (tasand 5) / lasanje (tasand 3) / liha (tasand 1)		Jah	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		—	170 – 180	100 - 150	3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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

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

KÜPSETUSTABEL (AUR)

TOIT	RETSEPT	KOGUS	AEG (min)	TARVIKUD	TASE	VESI
LEIB	Leivakesed	80–100 g	30 - 45		2	200 ml
	Võileiva viil ahjuvormis	300–500 g	40 – 60			
	Leib	500 g kuni 2 kg	50 – 100			
	Baguettes (Bagetid)	200–300 g	30 - 45			
LIHA	Praeliha	1 kg	60 - 110			
	Ribid	500g kuni 1,5 kg	50 - 75			
	Chicken (Kana)	1–1,5 kg	55 - 80			
	Kana/Kalkun	3 kg	100 - 140			
KALA	Praefilee	0,5–2 cm	15–25			
	Praefilee	2–4 cm	20 - 35			
	Terve kala	300–600 g	20 – 30			
	Terve kala	600–1200 g	25 - 45			
KÖÖGIVILJAD	Aurutatud kartulid	0,5–1,5 kg	45 – 60			
	Täidetud paprika	1–2 kg	35 – 55			
	Aurutatud brokoli	0,3–1 kg	30 – 50			
	Aurutatud suvikõrvits	0,5–1,5 kg	30 – 50			
PAGARITOO-TED	Cookies (Küpsised)	alus	25 - 35			
	Muffin	30–60 g	25 - 45			
	Biskviitkook	500–700 g	30 – 50			
	Tort	vorm	35 – 55			

Käivitage funktsioon STEAM ainult siis, kui ahi on külm. Ukse avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

FUNKTSIOONID	Tavapärane küpsetamine	Sundõhk	Pitsa	Grill	Turbo Grill	Säästlik õhu sundringlus

TARVIKUD	Traatrest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega

KUUMAÕHUFRITÜÜR TOIDUVALMISTAMISE TABEL

`KATEGOORIA	RETSEPT	FUNKTSIOON	SOOVITUSLIK KOGUS	EELSOOJENDUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD	
Külmutatud toit	Külmutatud friikartulid		500 - 700	✔	200	20 – 30	3	1
	Külmutatud kananagitsad		500 - 700	✔	200	15–20	4	1
	Kalapulgad		500 - 700	✔	220	15–20	4	1
Köögiviljad	Värske paneeritud suvikõrvits		400	✔	200	15–20	4	1
	Kodused friikartulid		300–800	✔	200	25–40	4	1
	Köögiviljade segu		300–800	✔	200	20 - 35	4	1
Liha ja kala	Kanarind		1–4 cm	✔	200	20 – 50	4	1
	Kanatiivad		2300 - 800	✔	220	20 – 40	4	1
	Paneeritud kotlett		1–4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	Kalafilee		1–4 cm	✔	200	15–25	4	1



Pange tähele: spetsiaalne õhkfritüüri alus tuleb alati asetada restile.

Värskete või koduste toitude valmistamiseks määrige õli ühtlaselt.

Soovitame lisada 1. tasemele tühja aluse, et koguda küpsetamise ajal Air Fry aluselt tulevad rasvajäägid.

Et tagada ühtlane küpsetamistulemus, segage toitu soovitatud küpsetamisaja keskel.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

Jääkide pehmendamiseks ja eemaldamiseks võib kasutada tavalist ahjupuhastusvahendit, mis lihtsustab ahju sisemuse ja lisatarvikute käsitsi puhastamist.

VÄLISPINNAD

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui need on väga mustad, kasutage mõni tilk pH-neutraalset puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

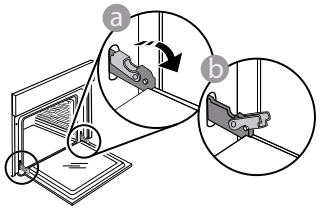
SISEPINNAD

- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitatavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.
- Kui seadme sisepindadel leidub raskestieemaldatavat mustust, soovitame parima tulemuse jaoks kasutada automaatpuhastusfunktsiooni. Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke. Enne aktiveerimist, eemaldage lubjakivi, nagu on ülalpool kirjeldatud.
- Ukse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.
- Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

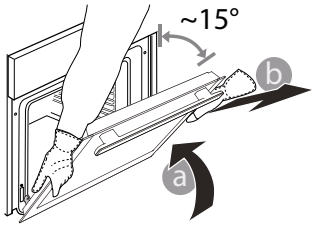
TARVIKUD

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

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

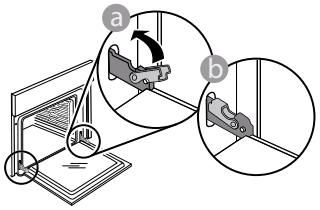


1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda edasi kinni, tõmmates samal ajal ülespoole, kuni see oma pesast lahti tuleb. Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

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



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

Nihutage õrnalt, et veenduda, et fiksaatorid on õiges asendis.

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

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

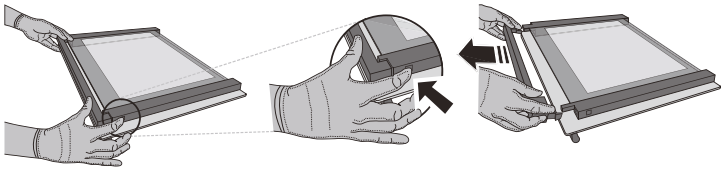
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

Pange tähele: Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009).

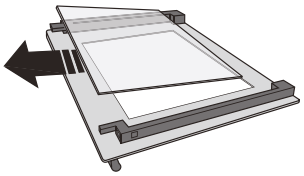
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

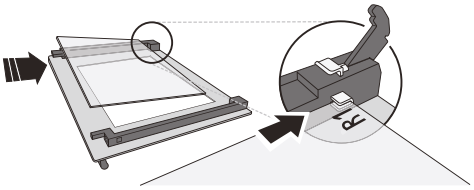
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



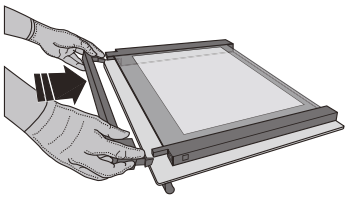
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Paigaldage tagasi vaheplaat (tähistusega „1R“) enne siseplaadi paigaldamist: Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis “R” jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugedele, seejärel langetage see paika. Korrake sama mõlema klaastahvliga.



4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

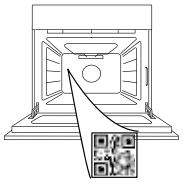


RIKKEOTSING

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	LAHENDUS
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju tõrge.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F-tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.

Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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

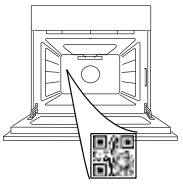


®/TM/© 2026 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel.

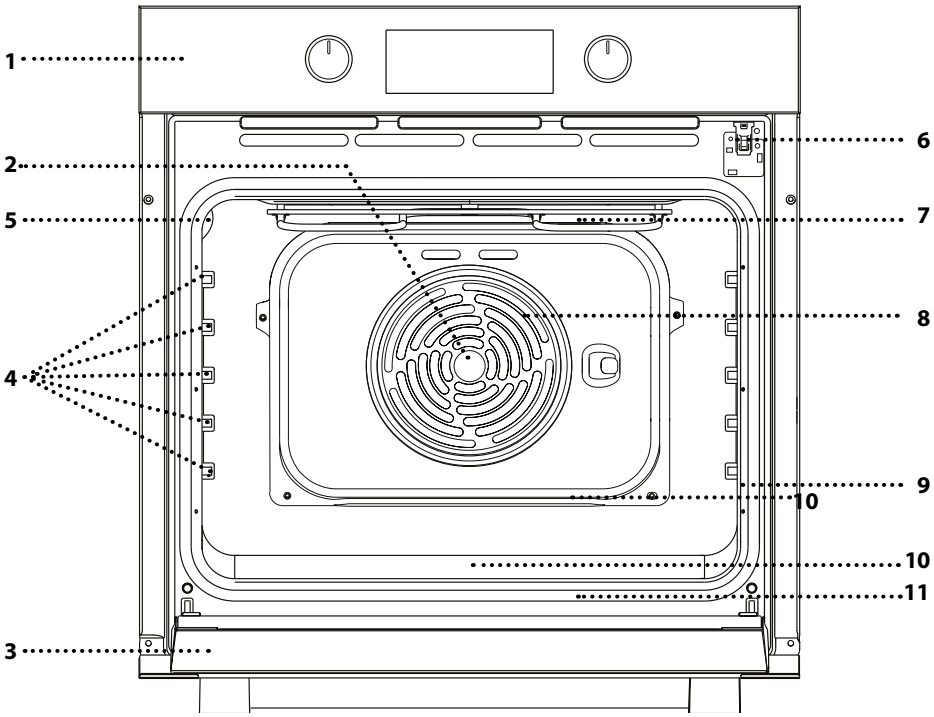
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

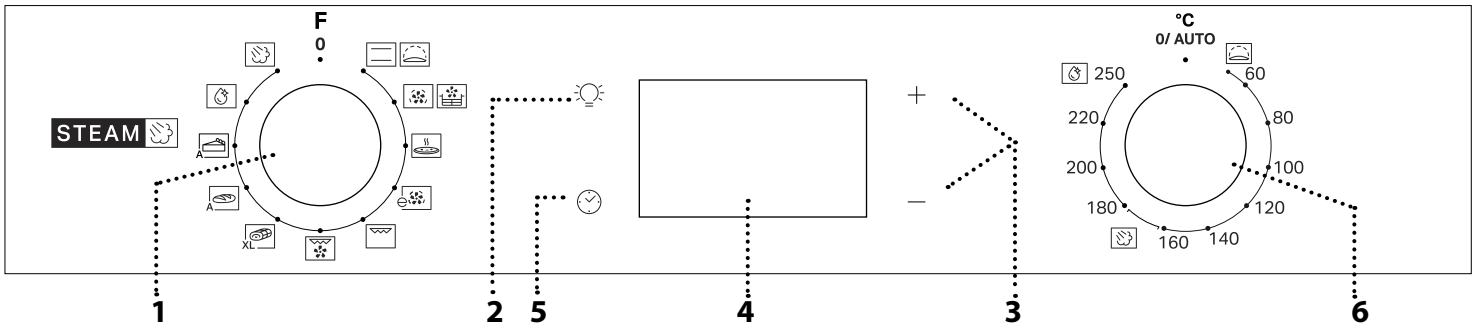


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Cierre de puerta (bloquea la puerta durante la limpieza automática y después)* Disponible solo en algunos modelos
7. Resistencia superior / grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Cavidad para agua potable
11. 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. LUZ
Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA
Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador.
Para ver la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

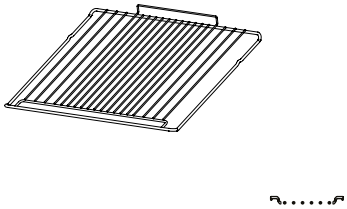
5. BOTONES DE REGULACIÓN
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

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.

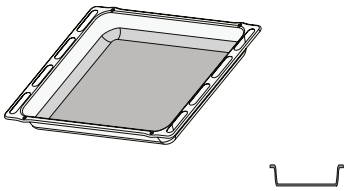
ACCESORIOS

REJILLA



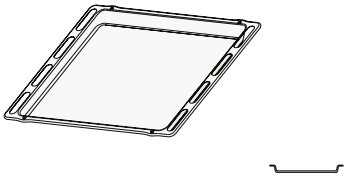
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



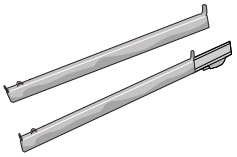
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



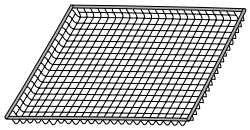
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FREIDORA DE AIRE*



Este accesorio está diseñado para ser utilizado al cocinar alimentos con la función Air Fry, garantizando un punto crujiente óptimo para la comida. Para utilizarla, coloque la bandeja en el estante de alambre. Se puede lavar en el lavavajillas para facilitar su limpieza.

* Disponible en determinados modelos solamente
El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

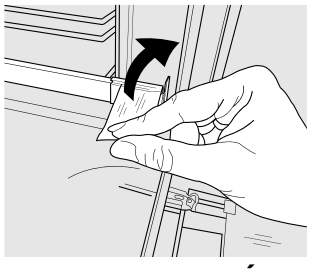
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

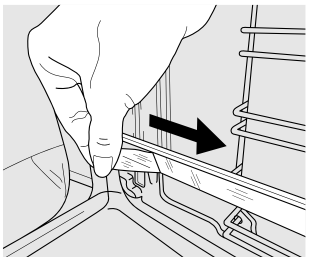
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

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



[a]



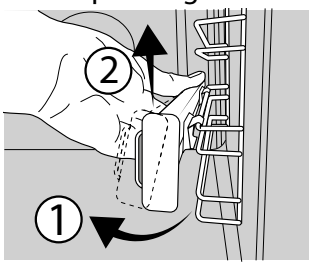
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

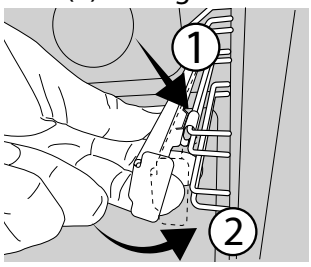
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

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



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, 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 las guías para estantes, colóquelas 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 para estantes quede bien sujeta.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora + o — y del reloj empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o — para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Si el icono parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

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.

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

FUNCIONES

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.

AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

FREÍR CON AIRE

La función Air Fry permite cocinar muchos tipos de alimentos con menos aceite, obteniendo platos agradablemente crujientes y saludables. La cavidad del horno se calienta mientras el ventilador hace circular aire caliente. Para utilizarla, coloque los alimentos en una sola capa en la cesta Air Fry, evitando que se superpongan, y siga las instrucciones de la tabla de cocción Air Fry. Coloque la bandeja en el estante de alambre e introduzca una bandeja de horno en un nivel inferior para recoger las migas o goteos.

Evite utilizar varias bandejas para garantizar una cocción uniforme.

PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

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

GRILL (PARRILLA)

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.

Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También recomendamos embadurnar la junta para evitar que se seque en exceso.

PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para activar la función, introduzca los alimentos en el horno y gire el mando del termostato y el mando de funciones a la posición del icono .Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar el nivel de cocción 2 o 3.

PASTELERÍA AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el

pan. Para activar la función, introduzca los alimentos en el horno y gire el mando del termostato y el mando de funciones a la posición del icono .
Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar el nivel de cocción 2 o 3.

SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 100-120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el mando de selección y el mando del termostato hasta el icono . Se recomienda utilizar esta función durante 35 minutos. Active la función cuando el horno esté frío y déjelo enfriar durante 15 minutos una vez terminado el ciclo. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

STEAM (VAPOR)

La función Vapor permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar la función Vapor, es necesario girar el mando del termostato a la posición del icono .

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

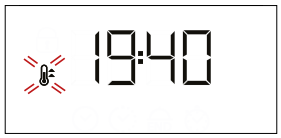
Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

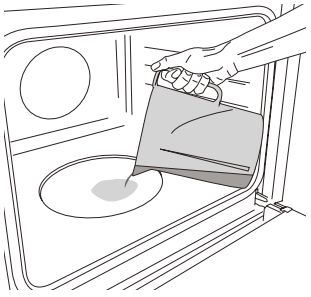
MANUAL

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



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el ***selector*** o regulando la temperatura con el ***selector del termostato***. La función no se iniciará si el ***mando del termostato*** está en 0 ; podrá ajustar el tiempo de cocción, la hora de finalización de la cocción (sólo si ha ajustado un tiempo de cocción) y un temporizador.

STEAM (VAPOR)



Para poner en marcha la función Vapor, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno.
Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el mando de selección en el icono correspondiente, y el mando del termostato en cualquier posición entre 160 y 180°C (como sugiere el icono). La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el selector hasta « 0 ».

Durante la cocción al vapor no abra la puerta y no rellene nunca el agua.

Nota: Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, 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.

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

Mantenga pulsado hasta que el icono y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse para confirmar.
Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear en la pantalla y después use — para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el icono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse para confirmar.

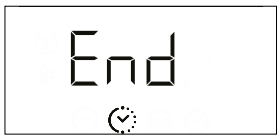
Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el ***selector*** a la posición " 0 ".

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

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



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

Mantenga pulsado hasta que el icono "00:00" y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o — para establecer el tiempo que desee y pulse para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear y después use — para reconfigurar el tiempo a «00:00».

. NOTES

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

. NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Aproveche el calor residual: Apague el horno 5/10 minutos antes de que termine la cocción para aprovechar el calor residual.
- Mantén la puerta cerrada: si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que deja escapar el calor.
- Cocine porciones más grandes: utilice el horno principalmente para platos más grandes (por ejemplo, carne de más de 1 kg) o raciones más abundantes, para aprovechar al máximo la energía utilizada.
- Limpie regularmente la junta de la puerta: un cierre limpio evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficaz.
- Precalentar sólo cuando sea necesario: Precalienta el horno solo si la receta o la tabla de cocción lo recomiendan.
- Elija bandejas de horno oscuras: Las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficacia de la cocción.
- Planifique su cocina: prepare varios platos seguidos para aprovechar el calor residual y evitar un precalentamiento adicional.
- Seleccione el programa de ahorro de energía: Utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para conocer las entradas adicionales.
- Retire los accesorios no utilizados: retire las bandejas o rejillas que no necesite para mejorar la eficacia de la circulación del calor y reducir la capacidad térmica del producto.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	160-180	30 - 90	2/3
		Sí	160-180	30 - 90	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits / tartaletas		Sí	160-180	20 - 45	3
		Sí	150-170	20 - 45	4 2
		Sí	150-170	20 - 45	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 210	30 - 40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Merengues		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4 2
Pan		-	-	60	2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	3 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sí	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero/ternera / carne de res/ cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5

FUNCIONES	Convencional	Aire Forzado	Pizza	Pan Auto	Grill	Turbo Grill	Eco aire forzado

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

Whirlpool

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	20 - 30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	3

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

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

TABLA DE COCCIÓN DE VAPOR

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (min)	ACCESORIOS	GRILL	AGUA
PAN	Panes pequeños	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Barra de pan de molde	300-500 g	40 - 60			
	Pan	500 g -2 kg	50-100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
CARNES	Asado	1 kg	60 - 110			
	Costillas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Aves	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140			
PESCADO	Filete de carne	0.5-2 cm	15 - 25			
	Filete de carne	2-4 cm	20 - 35			
	Pescado entero	300-600 g	20 - 30			
	Pescado entero	600-1200 g	25 - 45			
VERDURAS	Patatas al vapor	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Pimientos rellenos	1-2 kg	35 - 55			
	Brócoli al vapor	0.3-1 kg	30 - 50			
	Calabacines al vapor	0.5-1.5 kg	30 - 50			
TARTAS DULCES	Galletas	una bandeja	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Bizcocho	500-700 g	30 - 50			
	Tarta	un molde	35 - 55			

Ponga en marcha la función VAPOR solo cuando el horno esté frío.Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

FUNCIONES						
	Convencional	Aire Forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco aire forzado

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

CATEGORÍA	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
Alimentos Congelados	Patatas Fritas Congeladas		500 - 700	✔	200	20 - 30	3	1
	Nuggets de pollo congelados		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Palitos de pescado		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Verduras	Calabacín fresco empanado		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Patatas fritas caseras		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Verduras variadas		300 - 800	✔	200	20 - 35	4	1
Carne y Pescado	Pechugas de pollo		1-4 cm	✔	200	20 - 50	4	1
	Alitas de pollo		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Chuleta empanada		1-4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	Filete de pescado		1-4 cm	✔	200	15 - 25	4	1



Nota: la bandeja especial Air Fry debe colocarse siempre en el estante de alambre.

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda el aceite uniformemente.

Sugerimos añadir una bandeja vacía en el Nivel 1 para recoger eventuales residuos de grasa procedentes de la bandeja Air Fry durante la cocción.

Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

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

Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ayudar a ablandar y eliminar los residuos, facilitando la limpieza manual de la cavidad y los accesorios.

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.

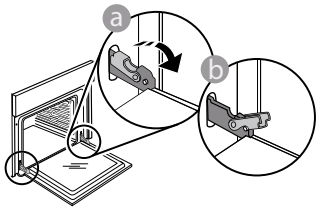
SUPERFICIES INTERIORES

- 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.
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

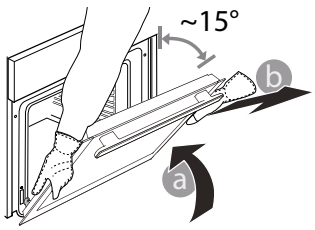
ACCESORIOS

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.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

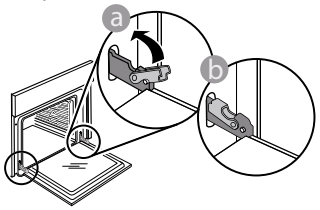


1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.



4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

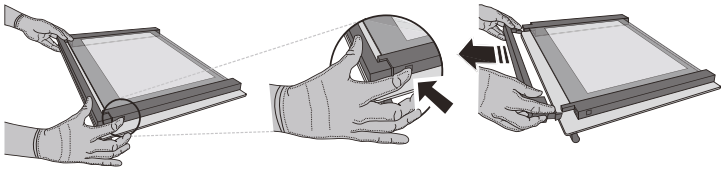
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25 W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

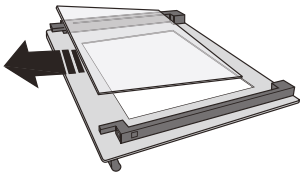
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

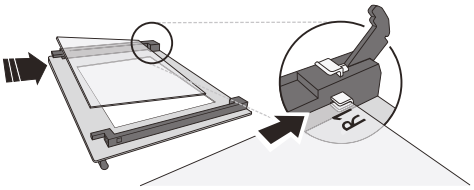
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



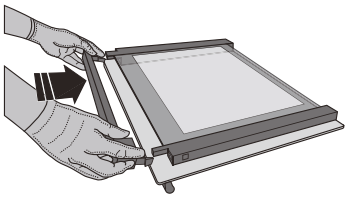
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

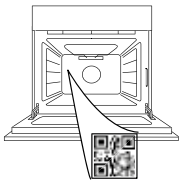


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.

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**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio posventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Posventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



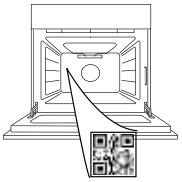
®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia.

ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

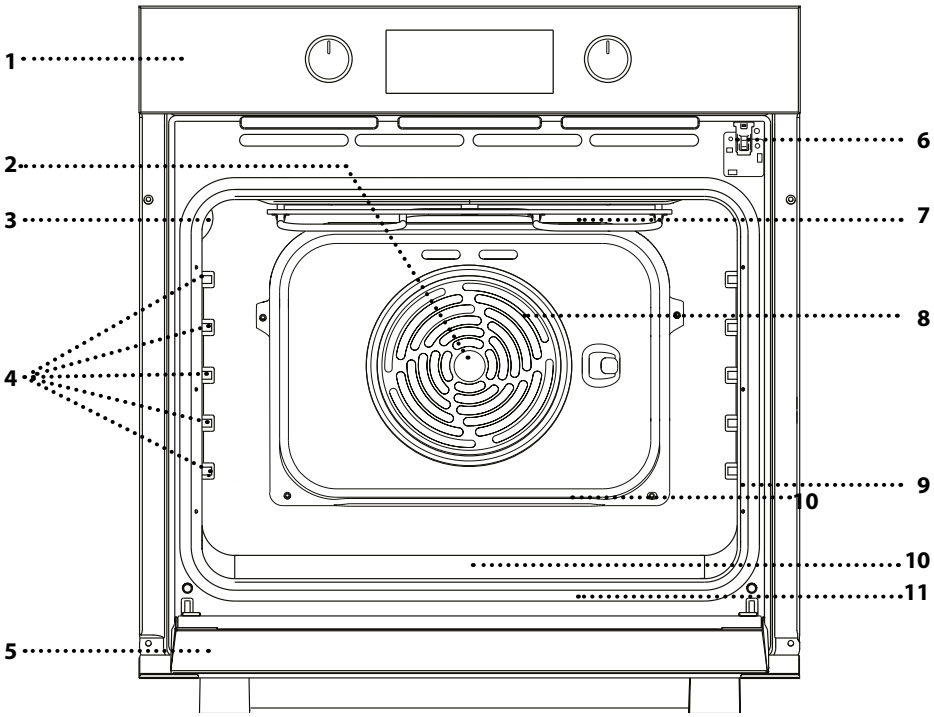
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj proizvod na adresi **www.register10.eu**

Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KOD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča

2. Ventilator

3. Žarulja

4. Vodilice rešetke (razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)

5. Vrata

6. Brava vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u tijeku i nakon toga)* Dostupno samo na određenim modelima

7. Gornji grijač/grill

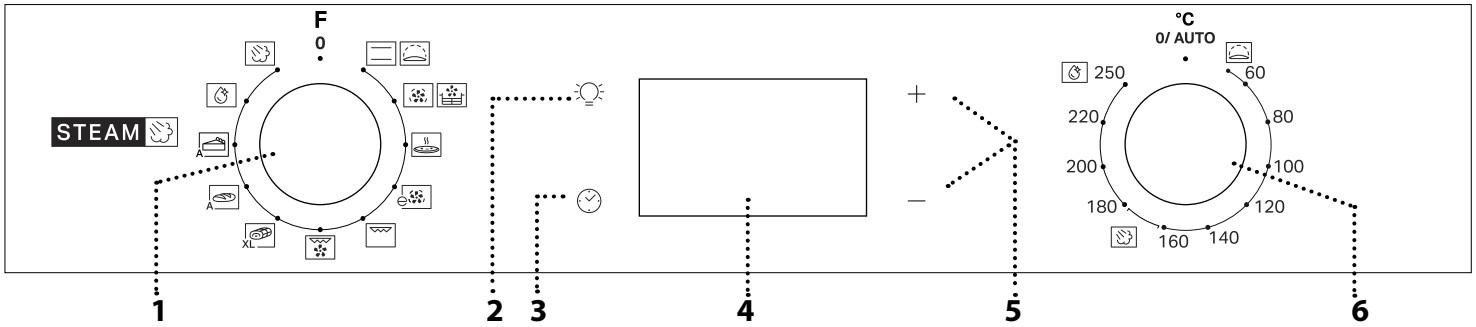
8. Kružni grijač (ne vidi se)

9. Identifikacijska pločica (ne skidati)

10. Udubljenje za pitku vodu

11. Donji grijač (ne vidi se)

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

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

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite ☼ da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

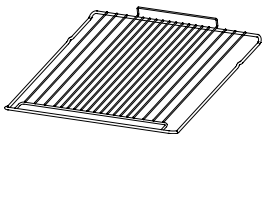
6. GUMB TERMOSTATA

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

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

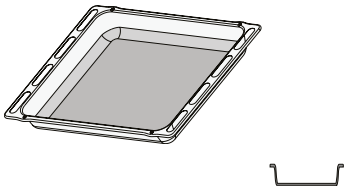
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



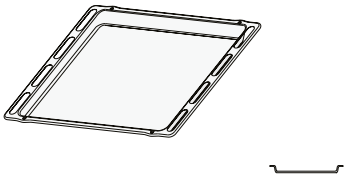
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



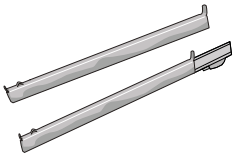
Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



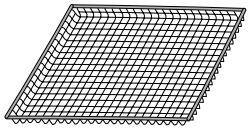
Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)*



Ovaj je dodatak napravljen da bi se upotrebljavao prilikom kuhanja s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku) omogućujući optimalnu hrskavost namirnica. Da biste upotrebljavali posudu, postavite je na žičanu rešetku. Može se prati u perilici posuđa pa se lako čisti.

* Dostupno samo na određenim modelima
Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.
Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

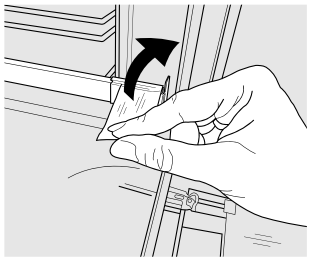
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

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

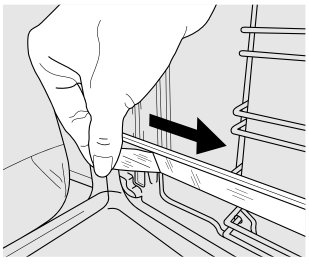
Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

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



[a]



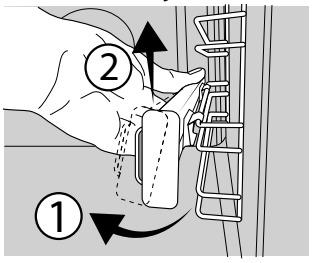
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

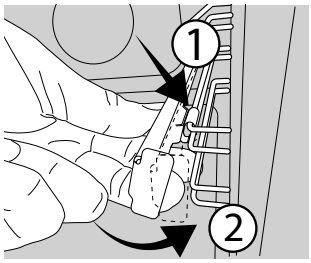
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

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



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.
2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Pritisnite ⏲ sve dok ikona ⏲ i dvije znamenke sata + ili — i sata ⏲ ne počnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili — za postavljanje sata i pritisnite ⏲ za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite + ili — za postavljanje minuta i pritisnite ⏲ za potvrdu.

Napomena: Kada ikona ⏲ treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

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.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE

KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

RISING (DIZANJE TIJESTA)

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Gumb termostata okrenite na ikonu kako biste uključili ovu funkciju.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

PRŽENJE NA ZRAKU

Funkcija Air Fry (Prženje na zraku) omogućava kuhanje brojnih namirnica s manje ulja pa se dobivaju ugodno hrskavi i zdravi obroci. Unutrašnjost pećnice zagrijava se dok ventilator pokreće cirkuliranje vrućeg zraka. Da biste je upotrebljavali, namirnice složite u jednom sloju u košaru Air Fry (za prženje na zraku), izbjegavajući preklapanje i pratite upute iz tablice za kuhanje Air Fry (Prženje na zraku). Posudu stavite na žičanu rešetku i umetnite pliticu za pečenje da biste skupili mrvice ili sokove kuhanja.

Izbjegavajte upotrebljavati više posuda da biste osigurali ravnomjerno kuhanje.

PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.

ECO FORCED AIR* (EKO TERMOVENTILACIJA*)

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka.

Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na 💡.

* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetskoj učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha.

Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

TURBO GRILL

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

MAXI COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da pečenku često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.

AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kruh. Za aktivaciju funkcije stavite hranu u pećnicu, okrenite gumb termostata i gumb funkcije na ikonu . Za najbolje rezultate preporučuje se upotreba razine kuhanja 2 ili 3.

AUTOMATSKO PEČENJE SLASTICA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kruh. Za aktivaciju funkcije stavite hranu u pećnicu, okrenite gumb termostata i gumb funkcije na ikonu . Za najbolje rezultate preporučuje se upotreba razine kuhanja 2 ili 3.

SMART CLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite gumb za odabir i gumb termostata u položaj ikone . Najbolje bi bilo da funkciju uključite na 35 minuta. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna i ostavite je da se hladi 15 minuta po završetku ciklusa. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.

KUHANJE NA PARI

Funkcija Steam (para) omogućuje postizanje izvrsnih rezultata zahvaljujući prisutnosti pare tijekom ciklusa pripreme hrane. Ova funkcija automatski održava idealnu temperaturu za pripremu širokog raspona recepata; vremena pripreme glavnih jela navedena su u pripadajućoj tablici pripreme hrane. Uvijek aktivirajte funkciju Steam (para) kada je pećnica hladna i nakon što ulijete 200 ml pitke vode na dno unutrašnjosti pećnice. Za aktivaciju funkcije Steam (para), gumb termostata potrebno je okrenuti u položaj označen ikonom .

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.



2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

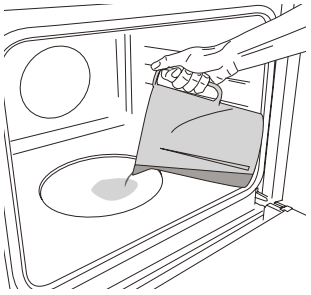
RUČNO

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



Napominjemo: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem ***gumba za odabir*** ili podesiti temperaturu okretanjem ***gumba termostata***. Funkcija se neće pokrenuti ako će ***gumb termostata*** biti uključen 0 možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako postavite vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

KUHANJE NA PARI



Za pokretanje funkcije Steam (para) ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice.

Funkciju odaberite okretanjem gumba za odabir u smjeru kazaljke na satu na odgovarajuću ikonu, a zatim okrenite gumb termostata u bilo koji položaj između 160 i 180°C (kako je predloženo ikonom). Funkcija će se uključiti, a na zaslonu će se prikazati trenutačno vrijeme. Nije potrebno zagrijavanje. Pripremu završite okretanjem gumba za odabir u položaj "O".

Prilikom kuhanja na pari nemojte otvarati vrata i nikada nemojte nadolijevati vodu.

Napomena: Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pečenja mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

3. ZAGRIJAVANJE

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

TRAJANJE

Držite pritisnutim sve dok ikona i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili — za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napomena: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritišćite sve dok ikona započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite — za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme pripreme uključuje fazu zagrijavanja.

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena pripreme hrane, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite sve dok ikona i trenutačno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili — za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata*

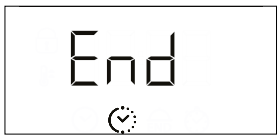
na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj 0 .

Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.



Okrenite *gumb za odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u 0 kako biste isključili pećnicu.

Napomena: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.

5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

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

Držite pritisnutim ⏲ sve dok ikona ⏲ "00:00" i "00:00" ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili — za postavljanje vremena i pritisnite ⏲ za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto ⏲ dok ikona ⏲ ne počne treperiti, a zatim upotrijebite — za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

. NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

. NAPOMENE O ENERGETSKOJ UČINKOVITOSTI

- Iskoristite preostalu toplinu: isključite pećnicu 5 – 10 minuta prije kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
- Držite vrata zatvorena: ako je to moguće, izbjegavajte otvaranje vrata pećnice tijekom pečenja jer to omogućuje izlazak topline.
- Pecite veće porcije: služite se pećnicom uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili energiju.
- Redovito čistite brtvu vrata: čista brtva sprječava gubitak topline i osigurava učinkovito pečenje.
- Zagrijte samo kada je to potrebno: prethodno zagrijte pećnicu samo ako se to preporučuje u receptu ili u tablici pečenja.
- Odaberite tamne limove za pečenje: tamni limovi bolje apsorbiraju toplinu, poboljšavajući učinkovitost pečenja.
- Planirajte pečenje: pripremite više jela u nizu kako biste iskoristili preostalu toplinu i izbjegli dodatno zagrijavanje.
- Odaberite program uštede energije: koristite namjenski program ECO za manju potrošnju energije. Dodatne ulaze pogledajte u tablici pečenja.
- Uklonite neiskorišteni pribor: izvadite limove ili rešetke koji vam ne trebaju da bi toplina učinkovitije cirkulirala i toplinski kapacitet proizvoda se smanjio.

TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)		Da	160 – 180	30 – 90	2/3
		Da	160 – 180	30 – 90	4 1
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2
Keksi / voćne tortice		Da	160 – 180	20 - 45	3
		Da	150–170	20 - 45	4 2
		Da	150–170	20 - 45	5 3 1
Peciva za princes krafne		Da	180 – 210	30 – 40	3
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2
		Da	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Poljupci		Da	90	150 – 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Da	190 – 250	20 – 50	4 2
Kruh	A	—	—	60	2
Zamrznuta pizza		Da	250	10 – 20	3
		Da	230-250	10 – 25	3 2
Slani kolači (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	3
		Da	180 – 200	45 – 60	4 2
		Da	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		Da	190 – 200	20 – 30	3
		Da	180 – 190	20 – 40	4 2
		Da	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Roast pork with crackling (Pečena svinjetina s hrskavom kožicom) 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2
Pile / zec / patka 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2
Puran/guska 3 kg		—	190 – 200	100 – 160	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2
Prepečeni kruh		—	250	2 – 6	5

FUNKCIJE							
	Conventional (Konvekcijsko)	Kruženje Zraka	Pizza	Automatsko pečenje kruha	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilacija

DODATNI PRIBOR					
Žičana rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti/komadi		—	230 – 250	20 - 30 *	4 3
Kobasice/ražnjići/ rebarca/pljeskavice		—	250	15 – 30 *	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg		Da	200 – 210	35 – 50 **	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90 **	3
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		—	200 – 210	25 – 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/ lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		—	170 – 180	100 – 150	3

* Okrenite hranu na polovici pečenja

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

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

TABLICA PRIPREME HRANE ZA FUNKCIJU STEAM (PARA)

JELO	RECEPT	KOLIČINA	VRIJEME (min)	DODATNI PRIBOR	RAZINA	VODA
KRUH	Peciva	80 - 100 g	30 – 45		2	200 ml
	Sendvič kruh u kalupu	300 - 500 g	40 – 60			
	Kruh	500 g - 2 kg	50 – 100			
	Baguettes (Bageti)	200 - 300 g	30 – 45			
MESO	Pečenje	1 kg	60 - 110			
	Rebra	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Chicken (Piletina)	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Piletina / Puretina	3 kg	100 - 140			
RIBA	Filet mignon	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2 - 4 cm	20 - 35			
	Whole Fish (Cijela riba)	300 – 600 g	20 – 30			
	Whole Fish (Cijela riba)	600 -1200 g	25 – 45			
POVRĆE	Krumpir pripremljen na pari	0,5 - 1,5 kg	45 – 60			
	Punjene paprike	1 - 2 kg	35 – 55			
	Brokula pripremljena na pari	0,3 - 1 kg	30 – 50			
	Tikvice pripremljene na pari	0,5 - 1,5 kg	30 – 50			
SLASTICE	Cookies (Kolačići)	plitica	25 – 35			
	Mufin	30 - 60 g	25 – 45			
	Biskvit	500 - 700 g	30 – 50			
	Pita	kalup	35 – 55			

Funkciju STEAM (para) pokrećite samo kada je pećnica hladna. Otvaranje vrata i dolijevanje vode tijekom pečenje mogu nepovoljno utjecati na završne rezultate.

FUNKCIJE						
	Konvencionalno	Kruženje zraka	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eko termoventilacija

DODATNI PRIBOR					
Žičana rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode

TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREPORUČENA KOLIČINA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR	
Smrznuta hrana	Zamrznuti prženi krumpirići		500 - 700	✔	200	20 – 30	3	1
	Pileći medaljoni-zamrznuti		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Riblji štapići		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Povrće	Pohane svježe tikvice		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Domaći prženi krumpirići		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Miješano povrće		300 - 800	✔	200	20 - 35	4	1
Meso i riba	Pileća prsa		1 - 4 cm	✔	200	20 – 50	4	1
	Pileća krilca		2300 - 800	✔	220	20 – 40	4	1
	Pohani kotlet		1 - 4 cm	✔	220	15 – 40	4	1
	Riblji filet		1 - 4 cm	✔	200	15 - 25	4	1



Napomena: posebna posuda Air Fry (za prženje na zraku) uvijek se mora postaviti na žičanu policu.

Prilikom kuhanja svježih ili domaćih jela, ulje ravnomjerno raspršite.

Preporučujemo dodati praznu posudu na razinu 1 da bi se prikupila eventualna masnoća koja dolazi iz posude Air Fry (za prženje na zraku) tijekom kuhanja.

Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola prepoučenog vremena kuhanja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Nemojte upotrebljavati uređaje za čišćenje parim.

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

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

Moguće je upotrijebiti standardno sredstvo za čišćenje pećnice kako bi se omekšali i uklonili ostaci, čime se olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i pribora.

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.

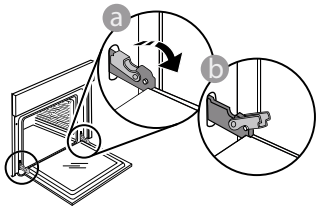
UNUTARNJE POVRŠINE

- 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.
- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

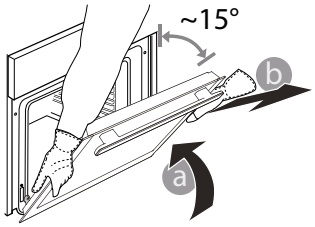
DODATNI PRIBOR

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.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

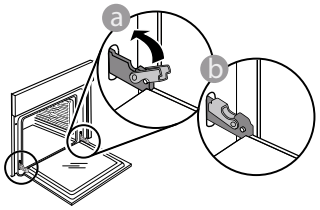


1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljivanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.



4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj: provjerite jeste li ih do kraja spustili.

Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

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

ZAMJENA ŽARULJE

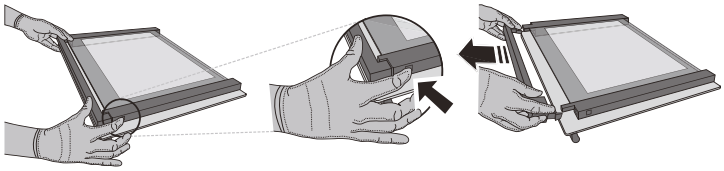
1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

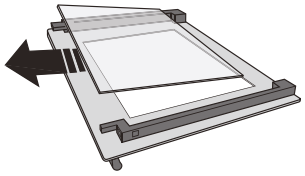
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

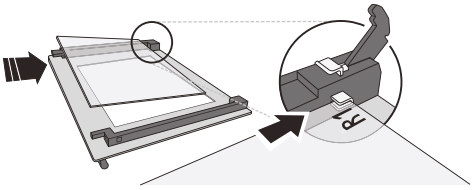
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrsne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



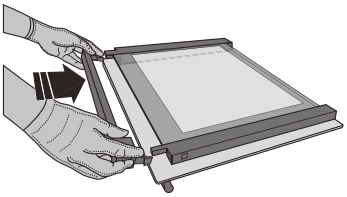
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "1R")
prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.



4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

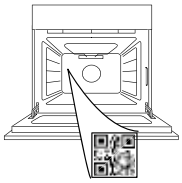


RJEŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	RJEŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F" iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F".
Na zaslonu se prikazuje poruka "Hot" (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.

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**
- 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.



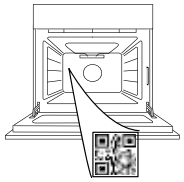
®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci.

KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA

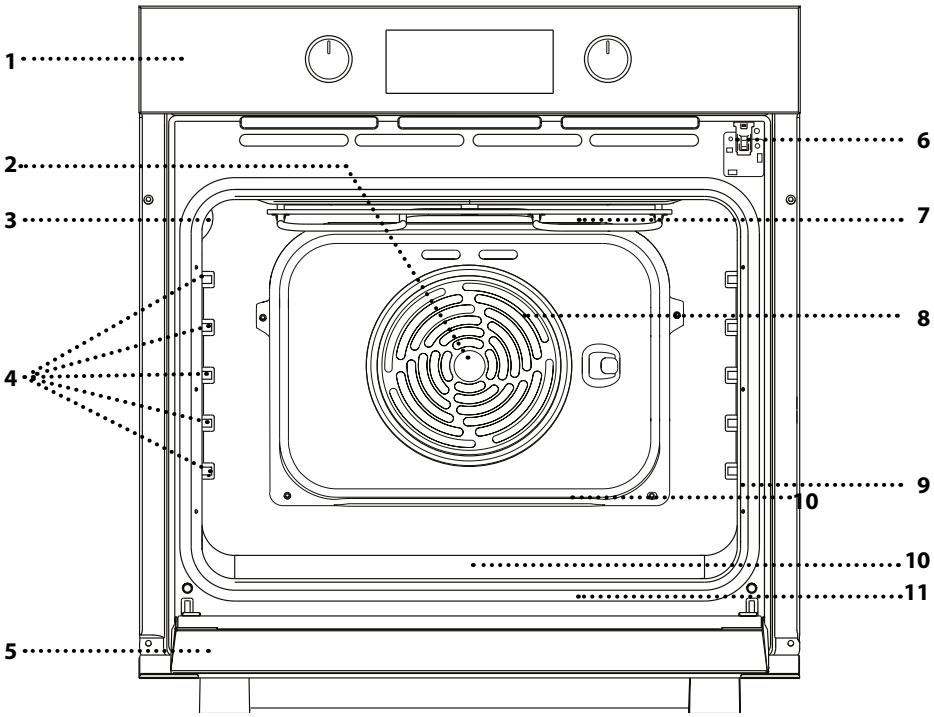
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.register10.eu**.

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A TOVÁBBI INFORMÁCIÓK ELÉRÉSÉHEZ OLVASSA BE A KÉSZÜLÉKÉN TALÁLHATÓ QR-KÓDOT



TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel

2. Ventilátor

3. Izzó

4. Polctartó sínek (a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)

5. Ajtó

6. Ajtózár (az ajtót automatikusan lezárja az öntisztító program futása közben és azt követően)* Csak bizonyos típusoknál elérhető

7. Felső fűtőelem/grill

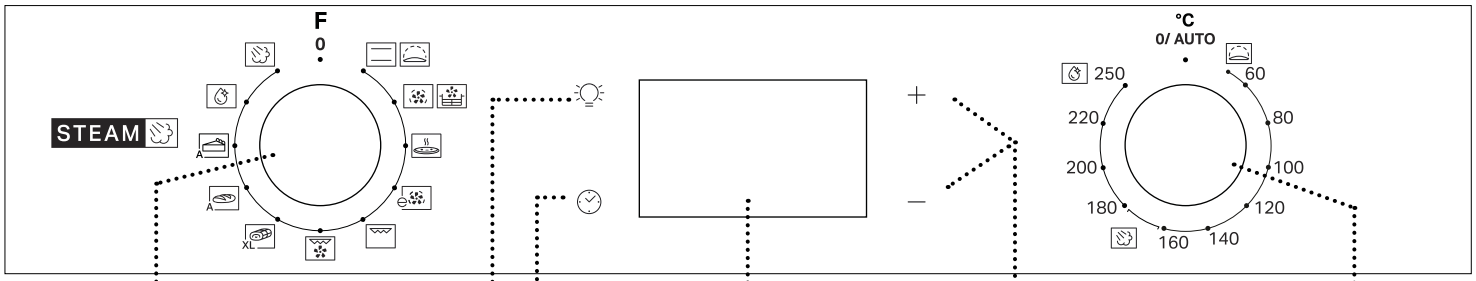
8. Kör alakú fűtőelem (nem látható)

9. Azonosító tábla (ne távolítsa el)

10. ivóvíztálca pároláshoz

11. Alsó fűtőelem (nem látható)

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása. A sütő kikapcsolásához forgassa a 0 állásba.

2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a gombot a sütőtér világításának be- vagy kikapcsolásához.

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál.

Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. KIJELZŐ

5.BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

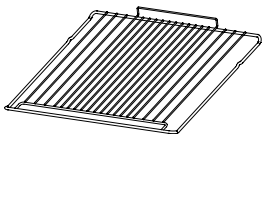
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Megjegyzés: A gombtípus a modelltípustól függően eltérő lehet. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

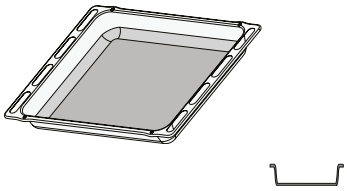
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



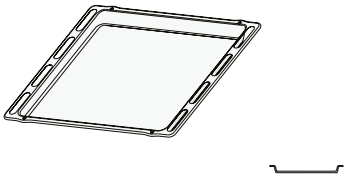
Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA*



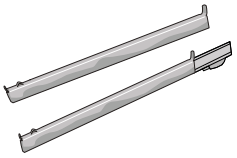
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



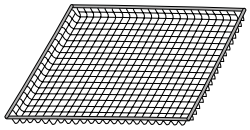
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sültek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA *



Ez a tartozék kifejezetten a forrólevegős sütés funkcióval készülő ételekhez lett tervezve, hogy ételei kívül ropogósak, belül szaftosak legyenek. Használatához helyezze a tálcát a sütőrácsra. A tálca mosogatógépben tisztítható, így könnyen tisztán tartható.

* Csak bizonyos típusoknál elérhető
A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.
A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

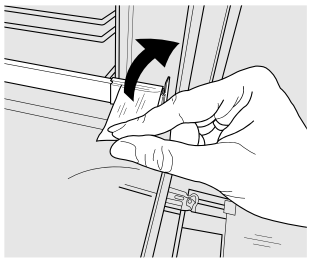
Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

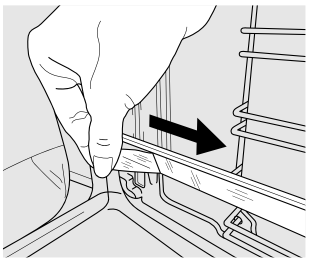
Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

KIHÚZHATÓ POLCOK ÉS POLCVEZETŐK

Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.



[a]



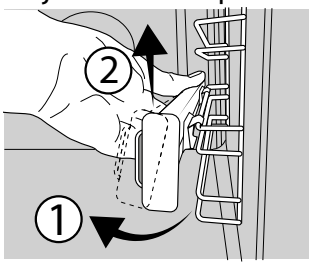
[b]

KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

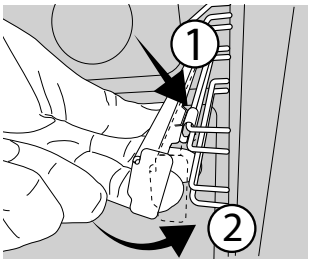
Húzza meg a kihúzható sínek alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthassa őket a felső kampókból (2).

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

Akassza rá a felső kampókat a kihúzható sínekre (1), majd nyomja a kihúzható sínek alsó részét a polcvezetőkhöz, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).



[c]



[d]

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. A vezetősínek eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kiakassza a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.
2. A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sínt a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a sín külső részét az illesztékéhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja a ⏲ gombot addig, amíg az ⏲ ikon meg nem jelenik, és az óra két számjegye (+ vagy —) és az időjelző ⏲ villogni nem kezd kijelzőn.



A + és — gombokkal állítsa be a kívánt órát, majd nyomja meg a ⏲ gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy. A + vagy a — gombbal állítsa be a kívánt percet, és nyomja meg a ⏲ gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha az ⏲ ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

Megjegyzés: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

FUNCTIONS (FUNKCIÓK)

ALSÓ+FELSŐ SÜT

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták hatékony kelesztésének elősegítése. A funkció aktiválásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a megfelelő ikonra.

HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

A forrólevegős sütés funkció lehetővé teszi, hogy számos ételt kevesebb olaj felhasználásával süssön meg, így ropogós és egészséges fogásokat készíthet. A sütőtér felmelegszik, miközben a ventilátor forró levegőt keringtet. A használatához helyezze az ételt egy rétegben a forrólevegős sütéshez való kosárba, ügyelve arra, hogy az egyes darabok ne fedjék egymást, majd kövesse a forrólevegős sütésre vonatkozó táblázat utasításait. A tálcát helyezze a sütőrácsra, és tegyen egy másik tepsit egy alsóbb szintre, hogy felfogja az esetleges morzsákat vagy lecsepegő zsiradékot.

A sütési eredmény egyenletessége érdekében legfeljebb egy tálcát használjon.

PIZZA

Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.

ECO HŐLÉGBEFÚVÁS*

Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását.

Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a 💡 gombbal.

* A funkció referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően.

GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás.

Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

TURBO GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

MAXI COOKING (XXL MÉRETŰ HÚSOK)

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. Nagyobb darab húsok esetén javasoljuk a locsolgatást, hogy elkerülje a kiszáradást.

BREAD AUTO (AUTOMATIKUS KENYÉR)

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a kenyér sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkció aktiválásához helyezze be az ételt a sütőbe, majd forgassa el a hőfokszabályozó gombot, és állítsa a funkcióválasztó gombot az ikonra. A legjobb eredmény érdekében javasoljuk a 2-es vagy 3-as sütési szint használatát.

AUTOMATIKUS SÜTEMÉNY

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a kenyér sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkció aktiválásához helyezze be az ételt a sütőbe, majd forgassa el a hőfokszabályozó gombot, és állítsa a funkcióválasztó gombot az ikonra. A legjobb eredmény érdekében javasoljuk a 2-es vagy 3-as sütési szint használatát.

SMART CLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkiegészítéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 100–120 ml ivóvizet a sütő aljára, majd állítsa a választógombot és a hőfokszabályozót a ikonra. A funkciót 35 perces időtartamban célszerű használni. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt, és a program végén hagyja a sütőt legalább 15 percig lehűlni. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

GŐZ

A gőzölés funkció kiváló sütési teljesítményt biztosít, köszönhetően a sütési ciklus során keletkező gőz jelenlétének. Ez a funkció automatikusan szabályozza az ideális hőmérsékletet a különféle receptek elkészítéséhez; a főbb fogásokhoz tartozó sütési idők a vonatkozó sütési táblázatban találhatók. A gőzölési funkciót mindig hideg sütőnél aktiválja, és előtte öntsön 200 ml ivóvizet a sütőtér aljába. A gőzölési funkció aktiválásához forgassa el a hőfokszabályozó gombot a ikonra.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.



2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

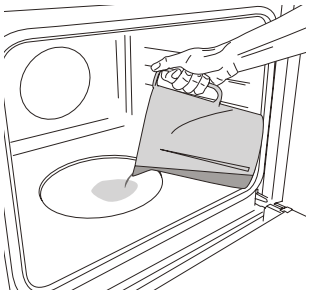
KÉZI

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot*, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



Megjegyzés: Sütés közben is módosítható a funkció a *választógomb* elforgatásával, illetve a hőmérséklet a *hőmérséklet-szabályozó gomb* elforgatásával. A funkció nem indul el, ha a *hőfokszabályozó* a 0 ikonon áll. Ekkora beállíthatja a sütési időt, a sütés befejezési idejét (csak akkor, ha megadta a sütési időt), valamint az időzítőt.

GŐZ



A Gőz funkció elindításához öntsön 200 ml csapvizet a sütő alsó részére.

Válassza ki a funkciót a választógombot az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva a megfelelő ikonra, és a termosztát gombját bármely helyzetbe 160 és 180°C közé (ahogy az ikon mutatja). A funkció elindul, és a kijelző mutatni fogja az aktuális időpontot. Előmelegítésre nincs szükség. A sütés befejezéséhez forgassa a választógombot „O" állásba.

Gőzölés során soha ne nyissa ki az ajtót, vagy töltse fel az egységet vízzel.

Ne feledje: Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

3. ELŐMELEGÍTÉS

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsolt.

A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

IDŐTARTAM

Nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg az ikon és a „00:00" érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a kívánt sütési időt a + és — gombokkal, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

Megjegyzés: A beállított sütési idő törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg az ikon villogni nem kezd a kijelzőn, majd a — gombbal törölje a sütési időt („00:00" érték). A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg a ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a + és — gombokkal, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: A funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés megadott befejezési időpontja alapján

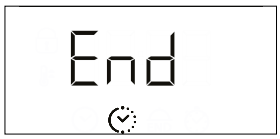
kiszámított időtartam.

Ne feledje: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a *választ gombot* 0 állásba forgatja.

A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillfűtőtest és Turbogrill funkciókhoz.

A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött.



Forgassa el a *választógombot* egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa 0 állásba a sütő kikapcsolásához.

Megjegyzés: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END" felirat és a hátralevő idő.

5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy beprogramozására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).

Tartsa lenyomva a ⏲ gombot, amíg a ⏱ és a „00:00" ikon, valamint a „00:00" villogni nem kezd a kijelzőn.



A + vagy — gombokkal állítsa be az időt, majd nyomja meg az ⏲ gombot a jóváhagyáshoz. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az ⏲ gombot, amíg az ⏱ ikon villogni nem kezd, majd a — gombbal törölje az időt („00:00" érték).

. MEGJEGYZÉS

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.

. ENERGIAHATÉKONYSÁGI MEGJEGYZÉSEK

- Használja ki a maradék hőt: 5/10 perccel a sütés vége előtt kapcsolja ki a sütőt a maradék hő felhasználásához.
- Tartsa csukva az ajtót: ha lehetséges, kerülje a sütő ajtajának kinyitását sütés közben, mivel így a hő távozni tud.
- Süssön nagyobb adagokat: a sütőt elsősorban nagyobb ételekhez (pl. 1 kg feletti húsok) vagy nagyobb adagokhoz használja, hogy a lehető legjobban kihasználja a felhasznált energiát.
- Rendszeresen tisztítsa meg az ajtótömítést: a tiszta tömítés megakadályozza a hőveszteséget és biztosítja a hatékony főzést.
- Csak akkor melegítse elő, ha szükséges: A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt javasolja.
- Válasszon sötét sütőformákat: A sötét tálcák jobban elnyelik a hőt, javítva a főzés hatékonyságát.
- Tervezze meg a főzést: készítsen több ételt egymás után, hogy kihasználja a maradék hőt, és elkerülje az extra előmelegítést.
- Válassza ki az energiatakarékossági programot: használja az ECO programot az alacsonyabb energiafogyasztás érdekében. A további bemeneteket lásd a főzési táblázatban.
- Távolítsa el a nem használt tartozékokat: vegye ki a nem szükséges tálcákat vagy állványokat, hogy javítsa a hőcirkuláció hatékonyságát és csökkentse a termék hőkapacitását.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	160-180	30 - 90	2/3
		Igen	160-180	30 - 90	4 1
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)		Igen	160–200	35 - 90	2
		Igen	160–200	40-90	4 2
Kekszek/aprósütemények		Igen	160-180	20 - 45	3
		Igen	150-170	20 - 45	4 2
		Igen	150-170	20 - 45	5 3 1
Képviselőfánk		Igen	180-210	30–40	3
		Igen	180–200	35 - 45	4 2
		Igen	180–200	35 - 45	5 3 1
Habcsók		Igen	90	150 - 200	3
		Igen	90	140-200	4 2
		Igen	90	140-200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Igen	190–250	15 - 50	1 / 2
		Igen	190–250	20 - 50	4 2
Kenyér		-	-	60	2
Fagyasztott pizza		Igen	250	10 - 20	3
		Igen	230-250	10 - 25	3 2
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	180 - 200	40-55	3
		Igen	180 - 200	45–60	4 2
		Igen	180 - 200	45–60	5 3 1
Voulevant/leveles tészta		Igen	190–200	20–30	3
		Igen	180–190	20 - 40	4 2
		Igen	180–190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/csőben sült tészta/ cannelloni/felfújt		Igen	190 - 200	45 - 65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190–200	80–110	3
Bőrös sertéssült 2 kg		Igen	180 - 190	110 - 150	2
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200–230	50–100	2
Pulyka/liba 3 kg		-	190–200	100-160	2
Töltött zöldségek (paradicsom, courgettes (cukkini), aubergines (padlizsán))		Igen	180–200	50 - 70	2
Pirított kenyér		-	250	2-6	5

FUNKCIÓK	Hagyományos	Légbefúvás	Pizza	Automatikus kenyér	Grillezés	Turbo grill	Eco hőlégbefúvás

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson	Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Halfilé/szeletek		-	230-250	20 - 30 *	4 3
Kolbász / kebab / oldalas / hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		Igen	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		Igen	200–210	35–50 **	3
Báránycomb/lábszár		Igen	200–210	60 - 90 **	3
Pirított burgonya		Igen	200–210	35–55**	3
Csőben sült zöldség		-	200–210	25–55	3
Húsok és burgonya		Igen	190–200	45-100 ***	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50 ***	4 1
Lasagne és húsok		Igen	200	50 - 100 ***	4 1
Teljes fogás: gyümölcstorta (5. szint) / lasagne (3. szint) / hús (1. szint)		Igen	180–190	40-120 ***	5 3 1
Sült hús/töltött sültek		-	170-180	100-150	3

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

*** Becsült időtartam: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

SÜTÉS GŐZZEL

ÉTEL	RECEPT	MENNYISÉG	IDŐ (perc)	TARTOZÉKOK	SZINT	VÍZ
KENYÉR	Kis kenyerek	80-100 g	30–45		2	200 ml
	Szendvicskenyérformában	300-500 g	40–60			
	Kenyér	500 g-2 kg	50–100			
	Bagett	200-300 g	30–45			
HÚS	Sült	1 kg	60–110			
	Oldalas	500g-1,5 kg	50–75			
	Csirke	1 -1,5 kg	55–80			
	Csirke/Pulyka	3 kg	100-140			
HAL	Marhasült	0,5-2 cm	15-25			
	Marhasült	2-4 cm	20–35			
	Egész hal	300-600 g	20–30			
	Egész hal	600-1200 g	25–45			
ZÖLDSÉGEK	Párolt burgonya	0,5-1,5 kg	45–60			
	Töltött paprika	1-2 kg	35–55			
	Párolt brokkoli	0,3-1 kg	30–50			
	Párolt cukkini	0,5-1,5 kg	30–50			
APRÓSÜTEMÉNYEK	Aprósütemények	tepsi	25-35			
	Muffin	30-60 g	25–45			
	Piskóta	500-700 g	30–50			
	Torta	egy forma	35–55			

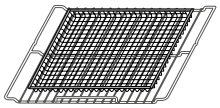
A GŐZÖLÉS funkciót kizárólag hideg sütőnél indítsa el. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

FUNKCIÓK	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Pizza	Grillfűtőtest	Turbó grill	Eco hőlégbefúvás

TARTOZÉKOK	Sütőrács	Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson	Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

KATEGÓRIA	RECEPT	FUNKCIÓ	AJÁNLOTT MENNYISÉG	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK	
Fagyasztott étel	Fagyasztott hasábburgonya		500 - 700	✔	200	20–30	3	1
	Fagyasztott csirkefalatok		500 - 700	✔	200	15–20	4	1
	Halrudak		500 - 700	✔	220	15–20	4	1
Zöldségek	Friss rántott cukkini		400	✔	200	15–20	4	1
	Házi készítésű sült krumpli		300–800	✔	200	25-40	4	1
	Vegyes zöldség		300–800	✔	200	20–35	4	1
Hús és hal	Csirkemell		1–4 cm	✔	200	20 - 50	4	1
	Csirkeszárnyak		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Panírozott szelet		1–4 cm	✔	220	15-40	4	1
	Halfilé		1–4 cm	✔	200	15-25	4	1



Megjegyzés: a speciális, forrólevegős sütéshez való tálcát mindig a sütőrácsra helyezze.

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez egyenletesen oszlassa el az olajat.

Javasoljuk, hogy az 1. szintre helyezzen be egy üres sütőtálcát is, amely felfogja a forrólevegős sütéshez való tálcából esetlegesen lecsöpögő zsiradékot a sütés során.

Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.
Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

Használhat hagyományos sütőtisztítószert a lerakódások fellazításához és eltávolításához, ami megkönnyíti a sütőtér és a tartozékok kézi tisztítását.

KÜLSŐ BURKOLATOK

A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószert tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törlőkendővel.

Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

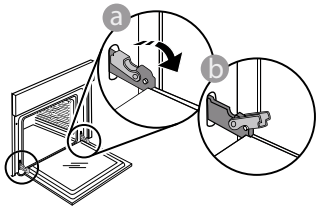
BELSŐ BURKOLATOK

- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.
- Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az automatikus tisztítási funkciót javasoljuk. Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkciót, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérben. Aktiválás előtt távolítsa el a vízkövet a korábban ismertetett módon.
- Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

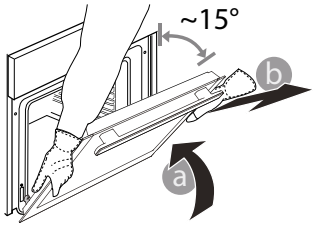
TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

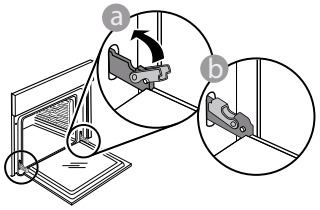


1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.



4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

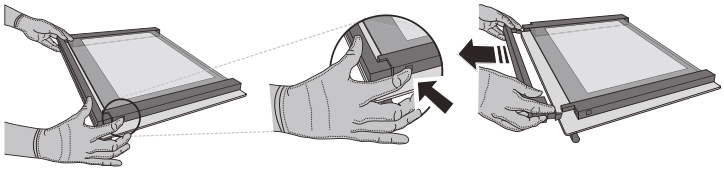
1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
3. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Használjon 25 W/230 V típusú G9, T300 °C halogénizzót. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

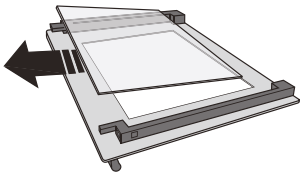
Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓÜVEGEK TISZTÍTÁSA

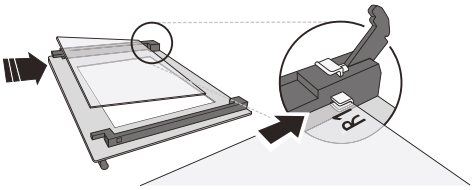
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



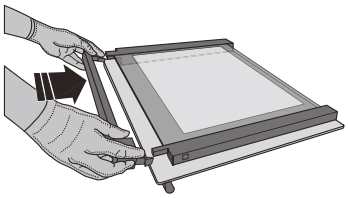
2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



3. Helyezze vissza a középső keretet („1R"-rel jelölve) a belső keret visszahelyezése előtt: A keretek helyes elhelyezéséhez ügyeljen arra, hogy az „R" jelzés a bal oldali sarokba kerüljön. Először csúsztassa az üveglap hosszanti, „R" jelzésű oldalát az illesztékekbe, majd engedje le a helyére. Ismételje meg a műveletet mindkét üveglappal.



4. Szerelje vissza a felső élet: A megfelelő pozíciót kattanás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

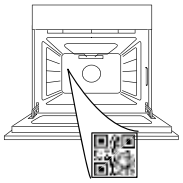


A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F" betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F" betű utáni kódot.
A kijelzőn a „Hot" (forró) felirat látszik, és a kiválasztott funkció nem indul el.	Túl magas a hőmérséklet.	A funkció aktiválása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Válasszon egy másik funkciót.

A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk elérhetők:

- a QR-kód segítségével
- Látogasson el weboldalunkra a **docs.whirlpool.eu** honlapon
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.

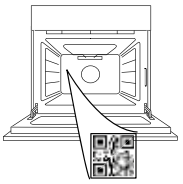


®/TM/© 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült.

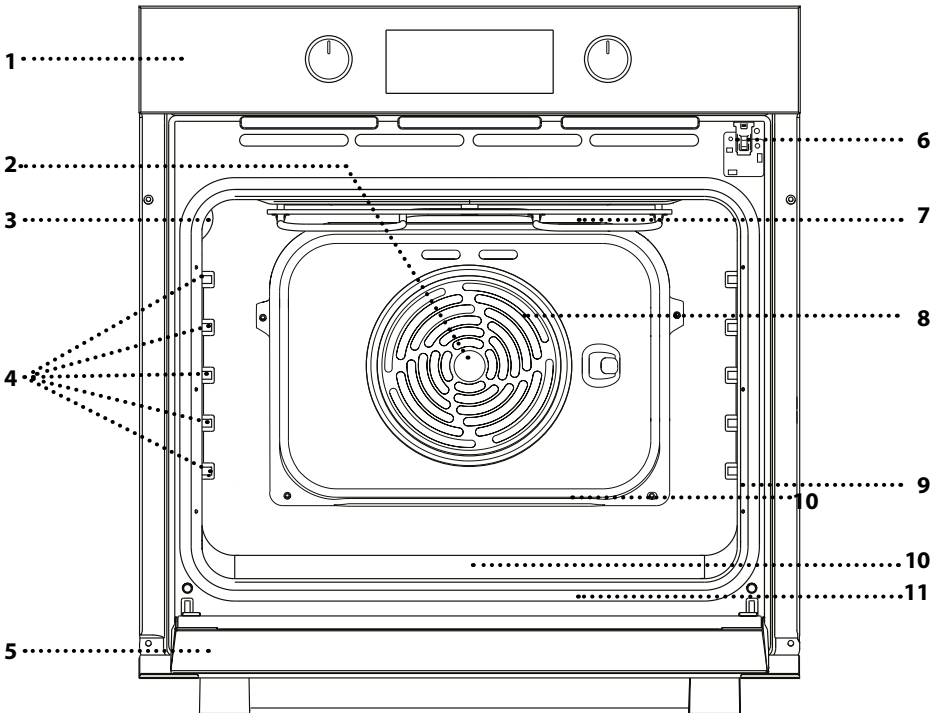
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Norėdami gauti išsamesnę pagalbą, užregistruokite savo gaminį svetainėje **www.register10.eu**

Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

NORĖDAMI GAUTI DAUGIAU INFORMACIJOS, NUSKAITYKITE ANT PRIETAISO ESANTĮ QR KODĄ

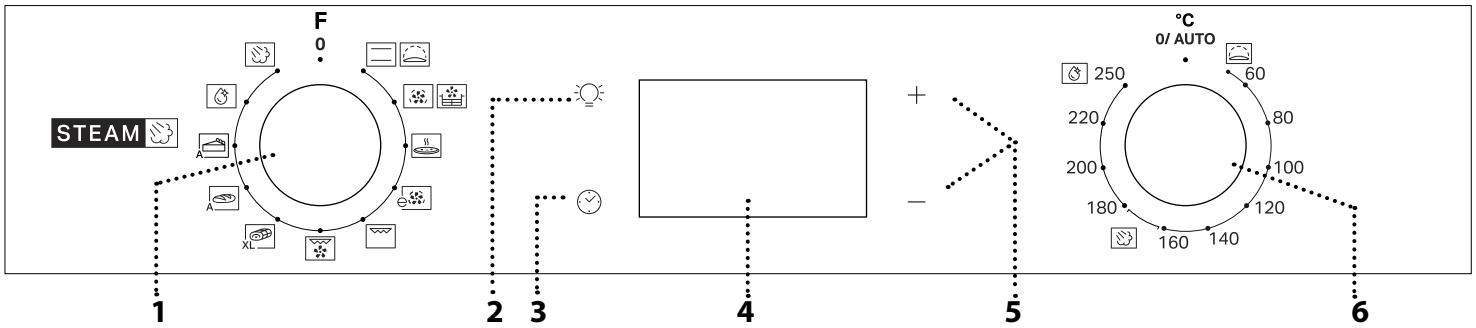


GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ventiliatorius
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas ant gaminimo skyriaus sienelės)
5. Durelės
6. Durelių užraktas (užrakina dureles, kol vyksta automatinis valymas ir po jo)* Yra tiktam tikruose modeliuose
7. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
8. Žiedinis kaitinimo elementas (neparodyta)
9. Duomenų lentelė(nenuimkite)
10. Geriamojo vandens įduba
11. Apatinis kaitinimo elementas (neparodyta)

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ
Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Pasukite į 0 padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.

2. LEMPUTĖ
Kai orkaitė įjungta, paspauskite ir įjunkite arba išjunkite orkaitės lemputę.

3. LAIKO NUSTATYMAS
Įjungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis.
Kai orkaitė išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

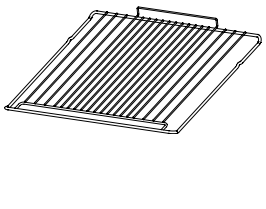
5. REGULIAVIMO MYGTUKAI
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ
Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

Atkreipkite dėmesį: Rankenėlės tipas gali skirtis priklausomai nuo modelio. Jei rankenėlės suaktyvinamos jas paspaudžiant, paspauskite vidurinę rankenėlės dalį, kad ji iššoktų.

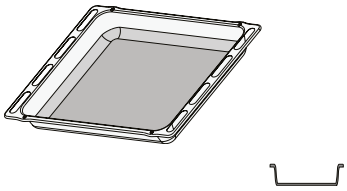
PRIEDAI

GROTELĖS



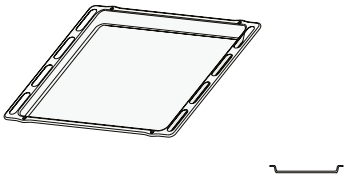
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



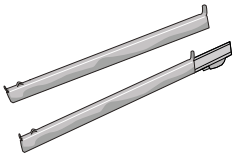
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



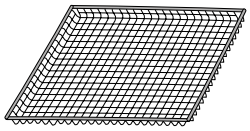
Kepti duonai ir kitiems gaminiams iš tešlos, bet taip pat ir kepsniams, žuviai folijoje ir kt.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS PADĖKLAS *



Šis priedas skirtas naudoti gaminant maistą naudojantis „Air Fry" funkcija, kad būtų užtikrintas optimalus maisto traškumas. Norėdami naudoti, padėkite padėklą ant grotelių. Saugu plauti indaplovėje, todėl lengva valyti.

* Tik tam tikruose modeliuose
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitų priedų galima įsigyti atskirai, techninės priežiūros centre.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

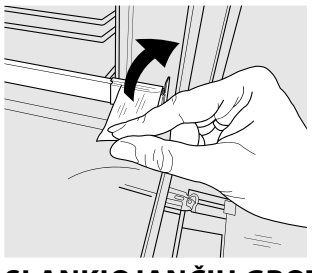
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines groteles iki galo.

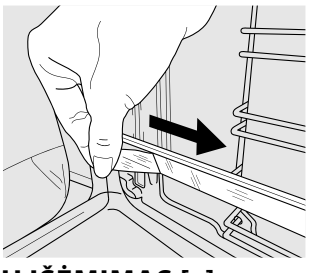
Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines groteles.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNĖLĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



[a]



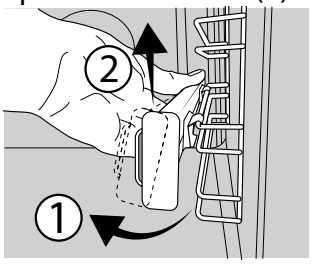
[b]

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

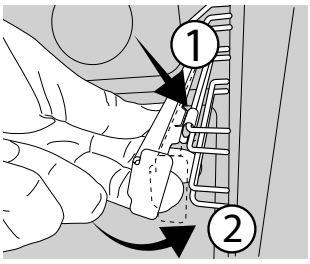
Patraukite apatinę slankiojančių grotelių dalį, kad atkabintumėte apatinius kabliukus (1), tada traukite slankiojančias groteles aukštyn ir nuimkite jas nuo viršutinių kabliukų (2).

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifiksuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines groteles, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.
2. Jei norite vėl įdėti skersinę groteles, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifiksuotų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Paspauskite , kol ekrane pradės mirgėti piktograma ir du skaitmenys, žymintys valandą +, arba — ir laikrodžio simboliai.



Naudodamiesi + arba — nustatykite valandas ir patvirtinkite paspausdami . Ekrane mirksės du minutėms skirti skaitmenys. Naudodamiesi + arba — nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

Atkreipkite dėmesį: Kai mirksi piktograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvėdinti kambarį.

FUNKCIJOS

TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

KILDINIMAS

Puikiai tinka saldžiai arba pikantiškai tešlai kildinti. Norėdami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamos piktogramos.

PRIV. ORO SR.

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia trijų) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

KARŠTO ORO GRUZ.

Naudodami „Air Fry“ funkciją galite kepti įvairių rūšių maistą naudodami mažiau aliejaus ir mėgautis maloniai traškiais ir sveikais patiekalais. Orkaitės ertmė įkaista, o ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą. Norėdami naudotis, sudėkite maistą vienu sluoksniu į „Air Fry“ krepšį ir vadovaukitės „Air Fry“ gaminimo lentelės instrukcijomis. Padėkite padėklą ant grotelių ir žemesniame lygyje įstatykite kepimo padėklą, kad jame būtų surinkti trupiniai ar lašai.

Venkite naudoti kelis padėklus, kad būtų užtikrintas tolygus gaminimas.

PIZZA (PICA)

Kepti skirtingų rūšių picoms ir duonai. Įpusėjus gaminimui galima pakeisti kepimo skardos padėtį.

ECO FORCED AIR* (EKO PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS*)

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.

Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .

* Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65/2014/EB

KEPINTUVAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.

Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

INTENSYVUS KEPINIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

MAXI COOKING

Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojame laistyti mėsą, kad ji pernelyg neišdžiūtų.

AUTOMATINĖ DUONOS KEPIMO FUNKCIJA

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą duonai. Norėdami įjungti funkciją, įdėkite maistą į orkaitę, pasukite termostato rankenėlę įjungti, o funkcijos rankenėlę į piktogramą. Kad pasiektumėte geriausius rezultatus, rekomenduojama naudoti 2 arba 3 kepimo lygį.

AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą duonai. Norėdami įjungti funkciją, įdėkite maistą į orkaitę, pasukite termostato rankenėlę įjungti, o funkcijos rankenėlę į piktogramą. Kad pasiektumėte geriausius rezultatus, rekomenduojama naudoti 2 arba 3 kepimo lygį.

SMART CLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Orkaitės dugne įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties piktograma. Funkciją rekomenduojame naudoti 35 minutes. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė yra šalta, o ciklui pasibaigus leiskite jai atvėsti palaukdami 15 min. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.

STEAM (GARAI)

Garų funkcija leidžia užtikrina našumą naudojant garus gaminimo ciklui. Ši funkcija automatiškai nustato idealią temperatūrą ruošiant patiekalus pagal įvairius receptus; pagrindinių patiekalų gaminimo laikas nurodytas gaminimo lentelėje. Visada suaktyvinkite garų funkciją esant šaltai orkaitei ir įpylę 200 ml geriamo vandens orkaitės ertmės apačioje. Jei norite suaktyvinti garų funkciją, termostato rankenėlė turi būti nustatyta ties piktograma.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

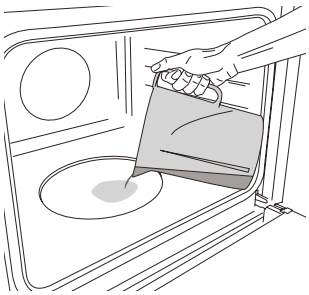
MANUAL (NEAUTOMATINĖS)

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami ***pasirinkimo rankenėlę*** arba reguliuoti temperatūrą pasukdami ***termostato rankenėlę***. Funkcija nebus paleista, jei ***termostato rankenėlė*** bus nustatyta ties 0 Galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (tik jei nustatote gaminimo laiką) ir laikmatį.

STEAM (GARAI)



Jei norite įjungti garų funkciją, orkaitės apačioje įpilkite 200 ml geriamojo vandens.

Sukdami pasirinkimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę pasirinkite funkciją, o termostato rankenėlę nustatykite į be kurią reikiamą padėti nuo 160 iki 180 °C (kaip parodyta piktogramoje).

Funkcija bus įjungta, o ekrane bus rodomas esamas laikas. Išankstinis įkaitinimas nereikalingas. Baigiant gaminti, pasirinkimo rankenėlę pasukite ties „ O“.

Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir nebandykite įpilti daugiau vandens.

Atkreipkite dėmesį: Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

3. ĮKAITINIMAS

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.

Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gaminimo programavimą.

TRUKMĖ

Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir „00:00“.



Naudodamiesi + arba — nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatytą gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi — nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. Į bendrąjį gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

Nustačius gaminimo laiką galima atidėti funkcijos paleidimą užprogramavus gaminimo pabaigos laiką: spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma ir dabartinis laikas.



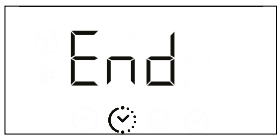
Naudodamiesi + arba — nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą. funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko,

kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.
Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami *pasirinkimo rankenėlę* į padėtį 0 .
Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį 0 ir išjunkite orkaitę.
Atkreipkite dėmesį: Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.
Spauskite ⏲, kol ekrane ims mirksėti piktograma ⏱ ir „00:00“ piktograma ir „00:00“.



Naudodamiesi + arba — nustatykite laiką, o paspausdami ⏲ patvirtinkite. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.
Pastabos: Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite ⏲, kol ekrane mirksės piktograma ⏱, tada naudodamiesi — nustatykite „00:00“ laiką.

. PASTABOS

- Prietaiso viduje neklokite aliuminio folijos.
- Puodų ir prikaistuvių niekada nevilkite per orkaitės dugną – galite pažeisti emalio dangą.
- Nedėkite sunkių svorių ant durelių ir nesilaikykite už durelių.

. PASTABOS APIE ENERGIJOS VARTOJIMO EFEKTYVUMĄ

- Pasinaudokite liekamąja šiluma: išjunkite orkaitę likus 5/10 minučių iki kepimo pabaigos, kad išnaudotumėte likusį karštį.
- Laikykite duris uždarytas: jei įmanoma, kepimo metu neatidarinėkite orkaitės durelių, nes taip išeina karštis.
- Gaminkite didesnes porcijas: orkaitę daugiausia naudokite didesniems patiekalams (pavyzdžiui, daugiau nei 1 kg mėsos) arba didesnėms porcijoms, kad kuo geriau išnaudotumėte suvartojamą energiją.
- Reguliariai valykite durelių sandariklį: švarus sandariklis neleidžia prarasti šilumos ir užtikrina efektyvų kepimą.
- Iš anksto pakaitinkite tik tada, kai reikia: orkaitę iš anksto pakaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti rekomenduojama patiekalo recepte arba gaminimo lentelėje.
- Rinkitės tamsias kepimo skardas: tamsios skardos geriau sugeria šilumą, todėl kepimas tampa efektyvesnis.
- Planuokite kepimą: ruoškite kelis patiekalus iš eilės, kad išnaudotumėte liekamąją šilumą ir išvengtumėte papildomo išankstinio pakaitinimo.
- Pasirinkite energijos taupymo programą: naudokite specialią EKO programą, kad suvartotumėte mažiau energijos. Papildomos įvestys nurodytos gaminimo lentelėje.
- Išimkite nenaudojamus priedus: išimkite nereikalingus padėklus ar lentynas, kad pagerintumėte šilumos cirkuliacijos efektyvumą ir sumažintumėte gaminio šiluminę talpą.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	160–180	30–90	2/3
		Taip	160–180	30–90	4 1
Pyragas su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160 – 200	35 - 90	2
		Taip	160 – 200	40–90	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160–180	20–45	3
		Taip	150–170	20–45	4 2
		Taip	150–170	20–45	5 3 1
Bandelės su įdaru		Taip	180–210	30–40	3
		Taip	180–200	35 - 45	4 2
		Taip	180–200	35 - 45	5 3 1
Morengai		Taip	90	150–200	3
		Taip	90	140–200	4 2
		Taip	90	140–200	5 3 1
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15–50	1 / 2
		Taip	190 - 250	20–50	4 2
Duona		-	-	60	2
Šaldyta pica		Taip	250	10 - 20	3
		Taip	230-250	10–25	3 2
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3
		Taip	180–200	45–60	4 2
		Taip	180–200	45–60	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20–40	4 2
		Taip	180–190	20–40	5 3 1
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110 - 150	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50–100	2
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, courgettes (cukinijos), aubergines (baklažanai))		Taip	180–200	50–70	2

FUNKCIJOS	Tradicinis gaminimas	Priverstinė oro cirkuliacija	Pica	Automatinė duonos kepimo funkcija	Kepti ant grotelių	Intensyvus kepinimas	Eko priverstinio oro srautas

PRIEDAI	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Skrudinta duona		-	250	2–6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	230–250	20–30 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	250	15–30 *	5 4
Kepta vištiena 1–1,3 kg		Taip	200–220	55 - 70 **	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200–210	35 - 50 **	3
Ėriuko koja / karka		Taip	200–210	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55**	3
Daržovių apkepas		-	200–210	25–55	3
Mėsa ir bulvės		Taip	190–200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 1
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Visas patiekalas: vaisinis pyragas (5 lygis) / lazanija (3 lygis) / mėsa (1 lygis)		Taip	180–190	40–120 ***	5 3 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170–180	100–150	3

*Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite
** Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

*** Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

GAMINIMO LENTELĖ NAUDOJANT GARUS

MAISTAS	RECEPTAS	KIEKIS	LAIKAS (min.)	PRIEDAI	LYGIS	VANDUO
DUONA	Duonelės	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Sumuštinių kepaliukas formoje	300–500 g	40–60			
	Duona	500 g – 2 kg	50–100			
	Prancūziški batonai	200–300 g	30–45			
MĖSA	Kepsnys	1 kg	60–110			
	Šonkauliukai	500 g – 1,5 kg	50–75			
	Vištiena	1–1,5 kg	55–80			
	Višta / kalakutas	3 kg	100 - 140			
ŽUVIS	Filė gabaliukai	0,5–2 cm	15–25			
	Filė gabaliukai	2–4 cm	20–35			
	Žuvis	300–600 g	20–30			
	Žuvis	600–1200 g	25–45			
DARŽOVĖS	Garais apdorotos bulvės	0,5–1,5 kg	45–60			
	Įdaryti pipirai	1–2 kg	35–55			
	Garais apdoroti brokoliai	0,3–1 kg	30–50			
	Garais apdorotos cukinijos	0,5–1,5 kg	30–50			
PYRAGAIČIAI	Sausainiai	padėklas	25–35			
	Bandelė	30–60 g	25–45			
	Biskv. pyragas	500–700 g	30–50			
	Pyragas	skarda	35–55			

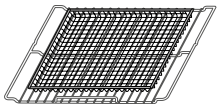
GARŲ funkciją suaktyvinkite tik esant šaltai orkaitei. Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

FUNKCIJOS	Tradicinis gaminimas	Priverstinė oro cirkuliacija	Pica	Kepti ant grotelių	Intensyvus kepinimas	Eko priverstinio oro srautas

PRIEDAI	Grotelės	Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens

KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖS LENTELĖ

KATEGORIJA	RECEPTAS	FUNKCIJA	SIŪLOMAS KIEKIS	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI	
Šaldytas maistas	Šaldytos bulvytės		500 - 700	✔	200	20–30	3	1
	Šaldyti vištienos gabalėliai		500 - 700	✔	200	15–20	4	1
	Žuvies lazdelės		500 - 700	✔	220	15–20	4	1
Daržovės	Šviežios cukinijos su džiuvėsėliais		400	✔	200	15–20	4	1
	Naminės bulvytės		300–800	✔	200	25 - 40	4	1
	Daržovių mišinys		300–800	✔	200	20–35	4	1
Mėsa ir žuvis	Vištienos krūtinėlė		1–4 cm	✔	200	20–50	4	1
	Vištienos sparneliai		2300 - 800	✔	220	20–40	4	1
	Paniruotas kotletas		1–4 cm	✔	220	15–40	4	1
	Žuvies filė		1–4 cm	✔	200	15–25	4	1



Atkreipkite dėmesį. Specialus „Air Fry“ padėklas visada turi būti padėtas ant grotelių.

Ruošdami šviežius ar naminius maisto produktus, tolygiai paskirstykite aliejų.

Siūlome įstatyti tuščią dėklą 1 lygyje, kad jame būtų surinkti riebalai, susidarantys gaminant maistą naudojant „Air Fry“ funkciją.

Siekdami užtikrinti tolygius maisto ruošimo rezultatus, praėjus pusei rekomenduojamo maisto ruošimo laiko pamaišykite ruošiamą maistą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš vykdydami priežiūros arba valymo darbus, įsitikinkite, kad orkaitė atvėso.

Nenaudokite valymo garais įrangos.

Valydami nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ėsdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

Galima naudoti įprastą orkaitės valiklį, kuris padeda suminkštinti ir pašalinti nešvarumus, todėl rankinis orkaitės ertmės ir priedų valymas tampa lengvesnis.

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mirkopluošto šluoste.

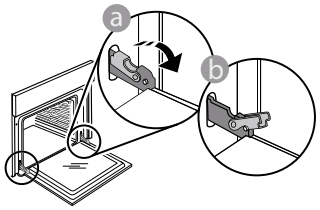
VIDINIAI PAVIRŠIAI

- Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.
- Jei vidiniai paviršiai yra labai nešvarūs, siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojame paleisti automatinio valymo funkciją. Neaktyvinkite pirolitinio ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų. Prieš aktyvindami atlikite anksčiau aprašytą kalkių nuosėdų valymo procedūrą.
- Kad stiklas būtų valomas lengviau, orkaitės dureles galima išimti.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

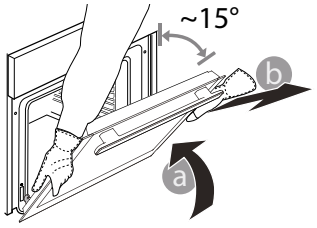
PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

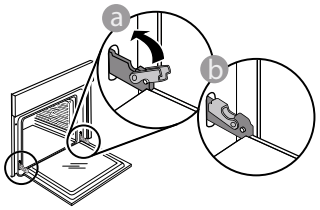


1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos. Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.



4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus: Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

LEMPUTĖS KEITIMAS

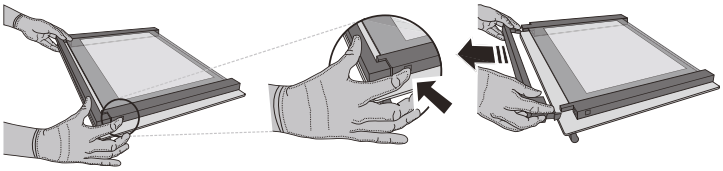
1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

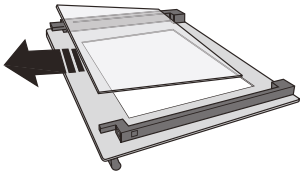
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ STIKLŲ VALYMAS

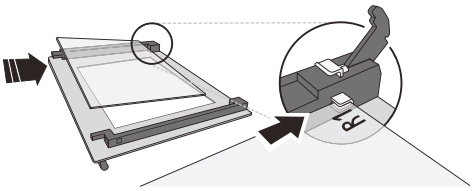
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



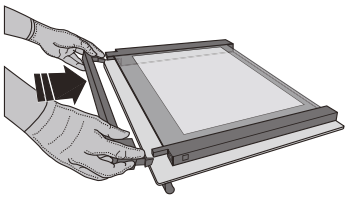
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatykite vidurinįjį stiklą (pažymėta „1R“) prieš įstatydami vidinį: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

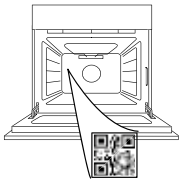


TRIKČIŲ ŠALINIMAS

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.

Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti atlikdami toliau nurodytus veiksmus:

- Naudojant QR kodą savo prietaise
- Apsilankius svetainėje **docs.whirlpool.eu**
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.



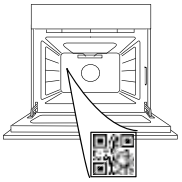
®/TM/© 2026 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciją.

PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU!

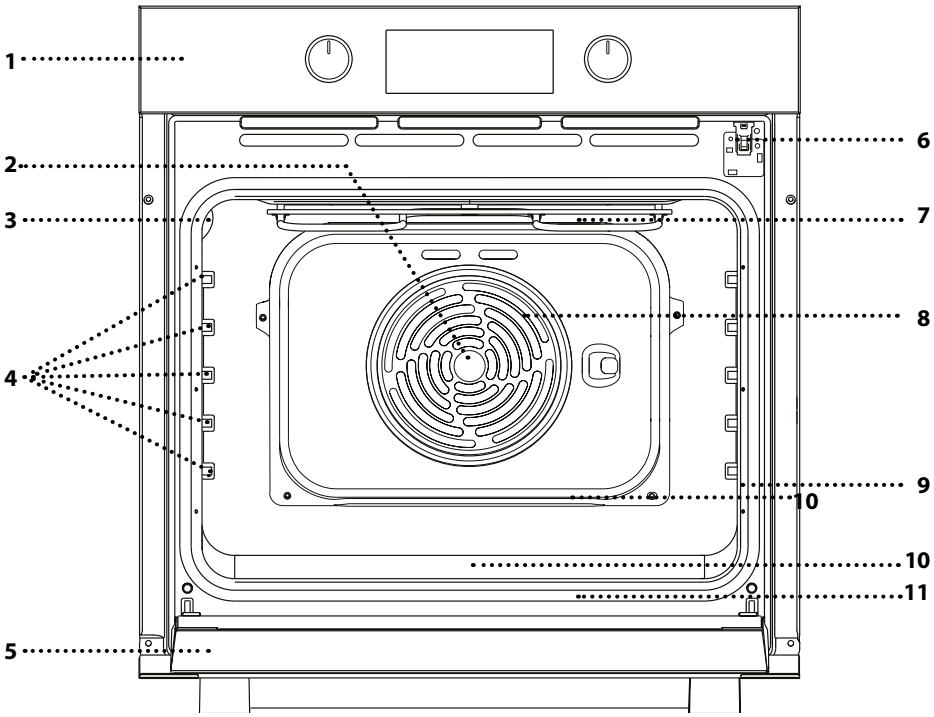
Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē **www.register10.eu**

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

LŪDZU, NOSKENĒJIET IERĪCES QR KODU, LAI SAŅEMTU VAIRĀK INFORMĀCIJAS



PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis

2. Ventilators

3. Apgaismojuma spuldze

4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)

5. Durvis

6. Durvju slēdzene (aizslēdz durvis automātiskās tīrīšanas laikā un pēc tam)* Pieejams tikai noteiktos modeļos

7. Augšējais sildelements/grils

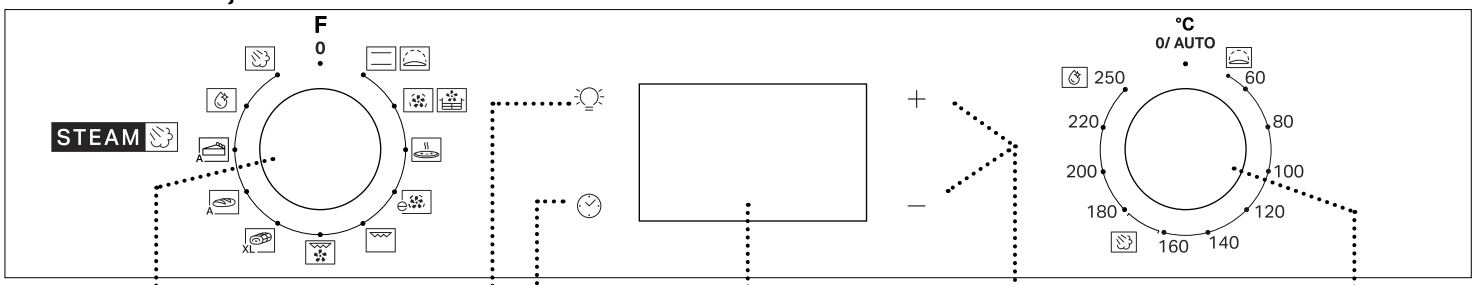
8. Lokveida sildelements (nav redzams)

9. Datu plāksnīte (nenoņemiet)

10. Padziļinājums dzeramajam ūdenim

11. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASES SLĒDZIS

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

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

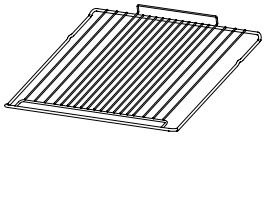
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

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

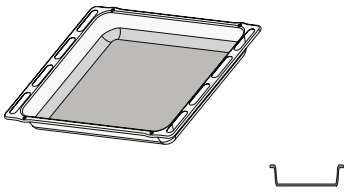
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



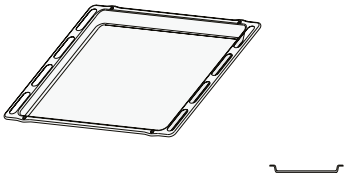
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



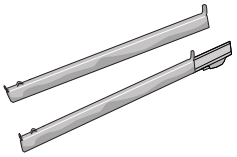
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



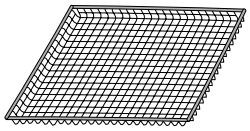
Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

CEPŠANAS AR GAISU PAPLĀTE*



Šis piederums ir paredzēts ēdienu gatavošanai, izmantojot cepšanas ar gaisu funkciju, nodrošinot optimālu ēdiena kraukšķīgumu. Lai to izmantotu, novietojiet paplāti uz stiepļu plaukta. To var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, kas atvieglo tās tīrīšanu.

* Tikai atsevišķiem modeļiem
Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.
Citus piederumus var iegādāties atsevišķi pēcpārdošanas centrā.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

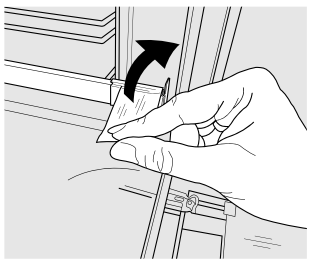
Ievietojiet stiepļu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu).

Pēc tam bīdiet to pa sliecēm līdz galam horizontālā virzienā.

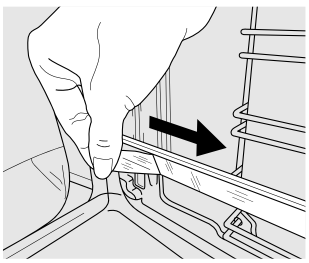
Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].



[a]



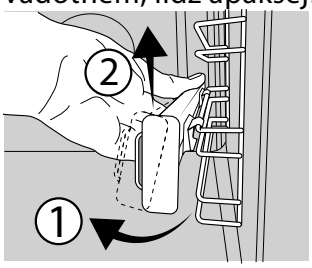
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

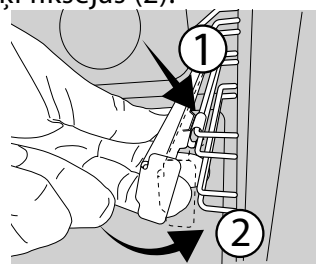
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ieāķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spiediet slīdošo sliečU apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).



[c]



[d]

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plauktu vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
2. Lai novietotu plauktu vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas + vai — un pulkstenis .



Izmantojiet + vai —, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes. Izmantojiet + vai —, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

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

Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

FUNKCIJAS

KONVEKCIONĀLĀ

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz ikonu.

FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA)

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

AIR FRY (CEPŠANA AR GAISU)

Cepšanas ar gaisu funkcija ļauj gatavot daudzus ēdienu veidus, lietojot mazāku eļļas daudzumu, iegūstot patīkami kraukšķīgus un veselīgus ēdienus. Cepeškrāsns dobums uzkarst, kamēr ventilators cirkulē karstu gaisu. Lai to izmantotu, ievietojiet ēdienu vienā slānī grozā, kas paredzēts cepšanai ar gaisu, izvairoties no pārklāšanās, un sekojiet norādījumiem cepšanas ar gaisu tabulā sniegtajiem norādījumiem. Novietojiet paplāti uz stiepļu plaukta un ievietojiet cepešpannu zemākā līmenī, lai savāktu visas drupatas vai pilienus.

Izvairieties no vairāku paplāšu izmantošanas, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu.

PIZZA (PICA)

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

ECO FORCED AIR* (EKO PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA*)

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt.

Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot .

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

GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi.

Grilējot gaļu, iesakām izmantot notekpaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

MAXI COOKING (MAXI IZMĒRA ĒDIENU GATAVOŠANA)

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.

AUTOMĀTISKS MAIZES REŽĪMS

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi maizes pagatavošanai. Lai aktivizētu funkciju, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī, ieslēdziet termostata pogu un pagrieziet funkcijas pogu uz ikonas . Lai iegūtu labākos rezultātus, ieteicams izmantot 2. vai 3. gatavošanas līmeni.

AUTOMĀTISKS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi maizes pagatavošanai. Lai aktivizētu funkciju, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī, ieslēdziet termostata pogu un pagrieziet funkcijas pogu uz ikonas . Lai iegūtu labākos rezultātus, ieteicams izmantot 2. vai 3. gatavošanas līmeni.

SMART CLEAN (VIEDĀ TĪRĪŠANA)

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ielejiet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšā, pēc tam pagrieziet izvēles pogu un termostata pogu uz ikonas . Vislabāk ir izmantot funkciju 35 minūtes. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta, un ļaujiet tai atdzist 15 minūtes pēc tam, kad ir beidzies cikls. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta tīrīšanas cikla laikā.

STEAM (TVAIKS)

Tvaika funkcija ļauj nodrošināt lielisku veiktspēju pateicoties tvaika klātbūtnei gatavošanas cikls. Šī funkcija automātiski uztur ideālo temperatūru plaša ēdienu klāsta pagatavošanai; galveno ēdienu gatavošanas laiki ir norādīti attiecīgajā gatavošanas tabulā. Vienmēr aktivizējiet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta un pēc 200 ml dzeramā ūdens ieliešanas tās dobuma apakšdaļā. Lai aktivizētu tvaika funkciju, termostata regulators jāpagriež ikonas pozīcijā.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.



2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

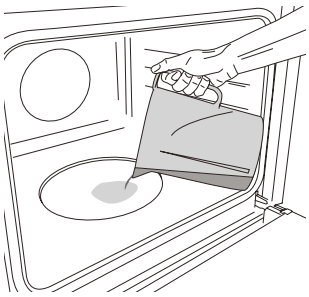
MANUĀLI

Lai aktivizētu izvēlēto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot ***atlases slēdzi*** vai pielāgojot temperatūru, pagriežot ***termostata slēdzi***. Funkcija netiks palaista, ja ***termostata regulēšanas poga*** būs iestatīta uz 0 ; jūs varat iestatīt gatavošanas laiku, gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja ir iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

STEAM (TVAIKS)



Lai palaistu Tvaika funkciju , iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens.

Atlasiet funkciju, griežot atlases slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz jebkuram stāvoklim diapazonā no 160 līdz 180 °C (vadoties pēc ikonas). Funkcija tiks palaista, un displejā būs redzams pašreizējais pulksteņa laiks. Priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlases slēdzi stāvoklī " O ".

Gatavojot ēdienu Tvaika režīmā, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.

Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

3. PREHEATING (PRIEKŠSILDĪŠANA)

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot ikona kas norādīs uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies ikona, kas norādīts uz to, ka krāsns ir uzkarsusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

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

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona un "00:00".



Izmantojiet + vai —, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona, bet pēc tam lietojiet —, lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00". Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšana.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona un pašreizējais laiks.



Izmantojiet + vai —, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

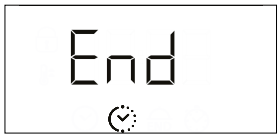
Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet

cepeškrāsni, pagriežot *atlases slēdzi* stāvoklī 0 .

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Pagrieziet *atlases slēdzi*, lai izvēlētos citu funkciju vai 0 izslēgtu cepeškrāsni.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeri, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Spiediet, ⏲ līdz displejā sāk mirgot ikona ⏱ un "00:00", kā arī "00:00".



Izmantojiet + vai —, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet ⏲, lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes: Lai atceltu taimeri, turpiniet spiest ⏲, līdz displejā sāk mirgot ⏱ ikona, bet pēc tam lietojiet —, lai iestatītu laiku uz "00:00".

. PIEZĪMES

- Neizklājiet cepeškrāsns iekšpusi ar alumīnija foliju.
- Nekad nevelciet katlus vai pannas pa krāsns pamatni, jo tā var sabojāt emaljas segumu.
- Nenovietojiet uz durvīm smagus svarus un neturieties pie durvīm.

. ENERGOEFEKTIVITĀTES PIEZĪMES

- Izmantojiet atlikušā siltuma priekšrocības: 5–10 minūtes pirms gatavošanas beigām izslēdziet cepeškrāsni, lai izmantotu atlikušo siltumu.
- Turiet durvis aizvērtas: ja iespējams, gatavošanas laikā neatveriet cepeškrāsns durvis, jo tādējādi izplūst siltums.
- Gatavojiet lielākas porcijas: cepeškrāsni izmantojiet galvenokārt lielākiem ēdieniem (piemēram, gaļai virs 1 kg) vai lielākām porcijām, lai maksimāli izmantotu patērēto enerģiju.
- Regulāri tīriet durvju blīvējumu: tīrs blīvējums novērš siltuma zudumus un nodrošina efektīvu gatavošanu.
- Uzkarsējiet tikai pēc vajadzības: iesildiet cepeškrāsni tikai tad, ja to iesaka recepte vai gatavošanas tabula.
- Izvēlieties tumšus cepšanas paplātes: tumšās paplātes labāk absorbē siltumu, tādējādi uzlabojot gatavošanas efektivitāti.
- Plānojiet ēdiena gatavošanu: gatavojiet vairākus ēdienus pēc kārtas, lai izmantotu atlikušo siltumu un izvairītos no papildu uzsildīšanas.
- Izvēlieties enerģijas taupīšanas programmu: izmantot īpašo ECO programmu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Papildu ievades skatiet gatavošanas tabulā.
- Izņemiet neizmantotos piederumus: izņemiet paplātes vai restes, kas nav nepieciešamas, lai uzlabotu siltuma cirkulācijas efektivitāti un samazinātu produkta siltuma kapacitāti.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	160–180	30–90	2/3
		Jā	160–180	30–90	4 1
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)		Jā	160 – 200	35 - 90	2
		Jā	160 – 200	40–90	4 2
Cepumi/groziņi		Jā	160–180	20–45	3
		Jā	150-170	20–45	4 2
		Jā	150-170	20–45	5 3 1
Vēja kūkas		Jā	180 - 210	30–40	3
		Jā	180 - 200	35 - 45	4 2
		Jā	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezē		Jā	90	150–200	3
		Jā	90	140-200	4 2
		Jā	90	140-200	5 3 1
Pica/fokača		Jā	190–250	15–50	1 / 2
		Jā	190–250	20 - 50	4 2
Maize	A	-	-	60	2
Saldēta pica		Jā	250	10 - 20	3
		Jā	230-250	10–25	3 2
Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180 - 200	40–55	3
		Jā	180 - 200	45–60	4 2
		Jā	180 - 200	45–60	5 3 1
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190–200	20 - 30	3
		Jā	180-190	20–40	4 2
		Jā	180-190	20–40	5 3 1
Lazanja/cepta pasta/ kaneloni/augļu pīrāgi		Jā	190–200	45–65	2
Jēra/teļa/ liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190–200	80–110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180-190	110 - 150	2
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200–230	50–100	2
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190–200	100-160	2
Pildīti dārzeņi (tomāti, courgettes (cukini), aubergines (baklažāni))		Jā	180 - 200	50–70	2
Grauzdēta maize		-	250	2-6	5

FUNKCIJAS	Konvencionāls	Piespiedu gaisa cirkulācija	Pica	Maize auto	(Grilēšana)	Turbo grils	Ekonomisks piespiedu gaisa režīms

PIEDERUMI	Stiepļu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/notekpaplāte vai cepšanas trauks uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

Whirlpool

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Zivs fileja/gabaliņi		-	230–250	20 - 30 *	4 3
Desas/kebabi/ ribiņas/hamburgeri		-	250	15–30 *	5 4
Cepta vistas gaļa 1–1,3 kg		Jā	200–220	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200–210	35–50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200–210	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3
Dārzeņu sacepums		-	200–210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190–200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	4 1
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 1
Pilna maltīte: augļu torte(5. līmenis) /lazanja (3. līmenis)/gaļa (1. līmenis)		Jā	180-190	40–120 ***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170 - 180	100-150	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus uz otru pusi
** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

*** Paredzamais laika ilgums: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

TVAIKA REŽĪMA GATAVOŠANAS TABULA

PRODUKTI	RECEPTE	DAUDZUMS	LAIKS (min.)	PIEDERUMI	LĪMENIS	ŪDENS
MAIZE	Smalkmaizītes	80-100 g	30–45		2	200 ml
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40–60			
	Maize	500g-2 kg	50–100			
	Bagetes	200-300 g	30–45			
GAĻA	Cepetis	1 kg	60–110			
	Ribiņas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Vista	1-1,5 kg	55 - 80			
	Vista/Tītars	3 kg	100–140			
ZIVS	Zivs steiks	0,5–2 cm	15–25			
	Zivs steiks	2-4 cm	20 - 35			
	Vesela zivs	300- 600 g	20 - 30			
	Vesela zivs	600 -1200 g	25 - 45			
DĀRZEŅI	Tvaicēti kartupeļi	0,5–1,5 kg	45–60			
	Pildīta paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Tvaicēti brokoļi	0,3-1 kg	30 - 50			
	Tvaicēts cukini	0,5–1,5 kg	30 - 50			
KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI	Cepumi	paplāte	25–35			
	Mafini	30-60 g	25 - 45			
	Biskvītkūka	500-700 g	30 - 50			
	Pīrāgi	veidne	35 - 55			

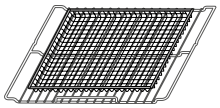
Aktivizējiet TVAIKA funkciju tikai tad, ja krāsns ir auksta. Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

FUNKCIJAS						
	Standarta režīms	Piespiedu gaisa cirkulācija	Pica	Grils	Turbo grils	Eko piespiedu gaisa cirkulācija

PIEDERUMI					
	Stiepļu plaukts	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/notekpaplāte vai cepšanas trauks uz stiepļu plaukta	Notekpaplāte/cepešpanna	Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens

CEPŠANA AR GAISU — GATAVOŠANAS TABULA

KATEGORIJA	KULINĀRIJAS RECEPTE	FUNKCIJA	IETEICAMAIS DAUDZUMS	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS	
Saldēta pārtika	Saldēti frī kartupeļi		500 - 700	✔	200	20 - 30	3	1
	Saldēti vistas nageti		500 - 700	✔	200	15-20	4	1
	Zivju pirkstiņi		500 - 700	✔	220	15-20	4	1
Dārzeņi	Svaigi panēti cukini		400	✔	200	15-20	4	1
	Mājās gatavoti frī kartupeļi		300–800	✔	200	25 - 40	4	1
	Dārzeņu maisījums		300–800	✔	200	20 - 35	4	1
Gaļa un zivis	Vistas krūtiņa		1-4 cm	✔	200	20 - 50	4	1
	Vistas spārniņi		2300 - 800	✔	220	20–40	4	1
	Panēta kotlete		1-4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	Zivs fileja		1-4 cm	✔	200	15–25	4	1



Lūdzu, ņemiet vērā: šī īpašā paplāte gatavošanai ar gaisu vienmēr jānovieto uz stiepļu plaukta.

Lai pagatavotu svaigus vai mājās gatavotus ēdienus, vienmērīgi ielejiet eļļu.

Ieteicams ievietot tukšu paplāti 1. līmenī, lai gatavošanas laikā savāktu tauku atlikumus no paplātes cepšanai ar gaisu.

Lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos, apmaisiet produktus, kad ir pagājusi puse no ieteicamā gatavošanas laika.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas, mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

Lai mīkstinātu un noņemtu atliekas, var izmantot standarta krāsns tīrīšanas līdzekli, kas atvieglo krāsns kameras un piederumu tīrīšanu ar rokām.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

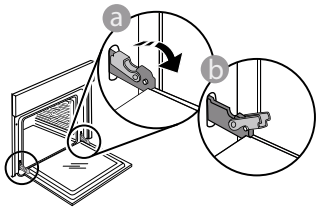
IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.
- Ja uz cepeškrāsns iekšpuses virsmām ir grūti notīrāmi netīrumi, lai panāktu optimālus tīrīšanas rezultātus, mēs iesakām izmantot automātiskās tīrīšanas funkciju. Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrīts kaļķakmens. Pirms ieslēgšanas likvidējiet kaļķakmeni, kā aprakstīts iepriekš.
- Lai notīrītu stiklu, durvis ir iespējams izņemt.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

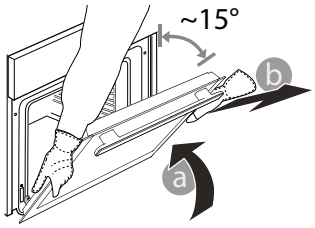
PIEDERUMI

Pēc lietošanas iemērciet piederumus mazgāšanas šķīdumā, ja tie joprojām ir karsti, izmantojiet cepeškrāsns cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

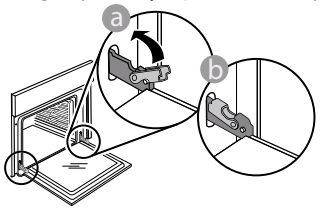


1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās vērt ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrīvojas no stiprinājuma. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot eņģu āķus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.



4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: Ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

SPULDZES NOMAIŅA

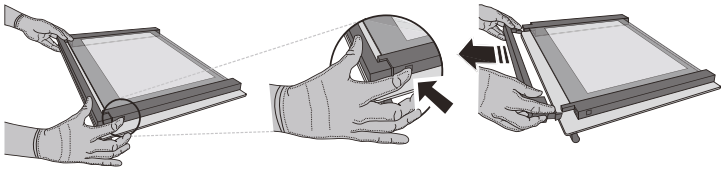
1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas. Ierīcē uzstādītā spuldze ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

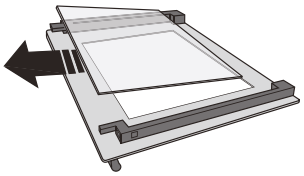
Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestā. Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

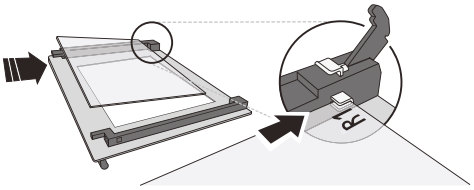
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



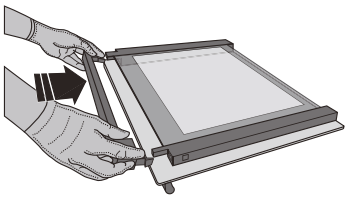
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet stiklu un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.



3. Uzstādiet iekšējo rūti (apzīmēta ar "1R") ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (marķēta ar zīmi "R"): Lai pareizi ievietotu stikla rūtis, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusi, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



4. Uzlieciet augšējo malu: Klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

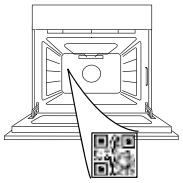


PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PROBLĒMA	IESPĒJAMAIS CĒLONIS	RISINĀJUMS
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Displejā ir redzams paziņojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.

Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija izstrādājumu ir pieejama:

- QR koda izmantošana jūsu ierīcē
- Apmeklējot mūsu tīmekļa vietni **docs.whirlpool.eu**
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (tālruņa numurs norādīts garantijas bukletā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

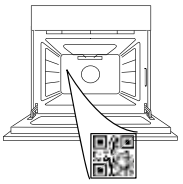


®/TM/© 2026 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci.

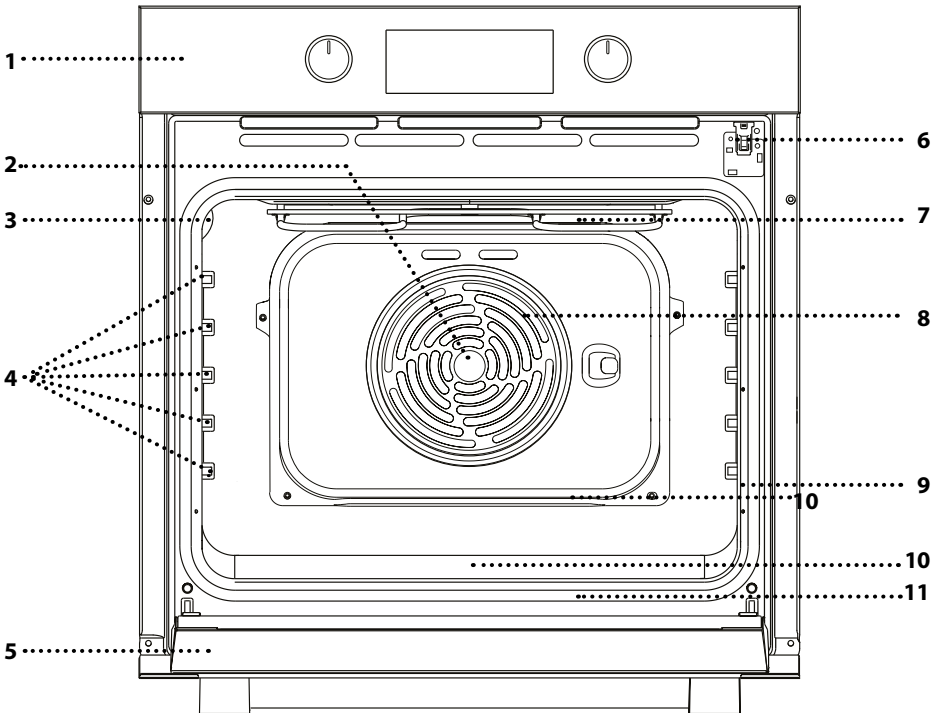
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

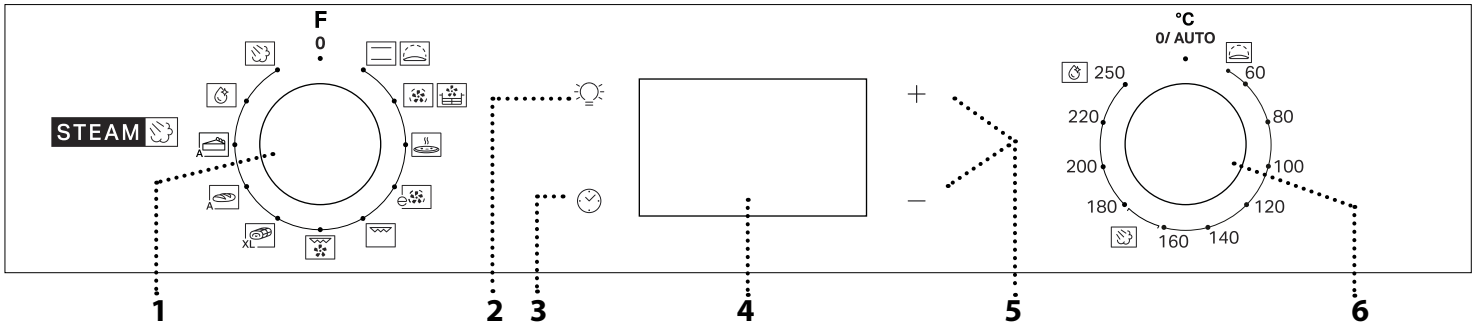


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
4. Prowadnice półek(poziom jest zaznaczony na ściance komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu)* Dostępne tylko w niektórych modelach
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Wytłoczenie na wodę pitną
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU
Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0 , aby wyłączyć piekarnik.

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

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

4. WYŚWIETLACZ

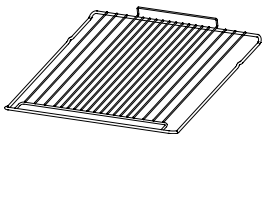
5. PRZYCISKI USTAWIEŃ
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

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

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

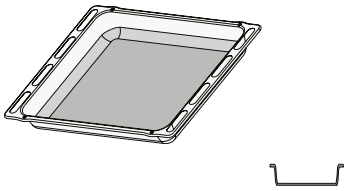
AKCESORIA

RUSZT



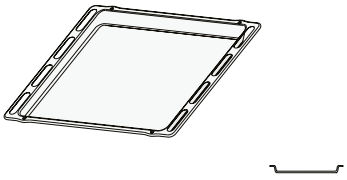
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



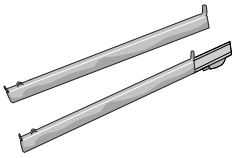
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



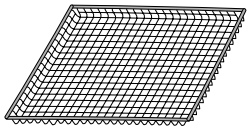
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



To akcesorium jest przeznaczone do gotowania potraw z funkcją Air Fry, zapewniając optymalną świeżość i chrupkość potraw. Aby użyć, umieścić blachę na ruszcie. Produkt można myć w zmywarce, co ułatwia czyszczenie.

* Dostępne tylko w wybranych modelach
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie posprzedażnym.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

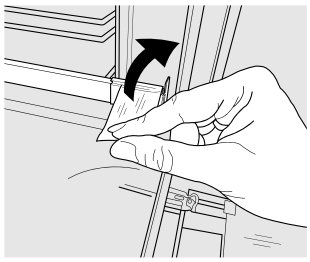
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe.

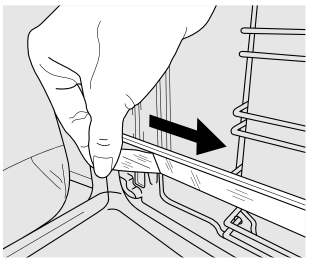
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

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



[a]



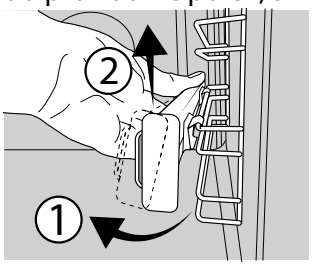
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

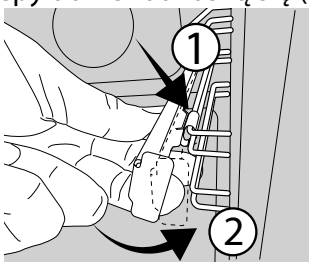
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odczepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnice wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

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



[c]



[d]

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać ⏲ do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona ⏲ i dwie cyfry godziny + lub — oraz zegar ⏲.



Użyć + lub —, by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając ⏲. Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą + lub — ustawić minuty i nacisnąć ⏲, aby potwierdzić.

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

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto", co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WYRASTANIE

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

FORCED AIR (WYMUSZONY NADMUCH)

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

AIR FRY

Funkcja Air Fry umożliwia przygotowanie wielu rodzajów potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, co pozwala uzyskać przyjemnie chrupiące i zdrowe dania. Komora piekarnika nagrzewa się, podczas gdy wentylator rozprowadza gorące powietrze. Aby użyć funkcji, umieścić jedną warstwę jedzenia na koszu Air Fry, unikając nakładania się produktów, i postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tabeli gotowania Air Fry. Umieścić blachę na ruszcie i włożyć blachę do pieczenia na niższym poziomie, aby zebrać wszelkie okruchy lub krople.

Unikać używania wielu blach, aby zapewnić równomierne gotowanie.

PIZZA

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

ECO TERMOOBIEG*

Do pieczeni i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza.

Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając 💡.

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

GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

MAXI COOKING (PIECZENIE MAXI)

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewa mięsa sosem, aby zapobiec jego nadmiernemu wysuszeniu.

CHLEB AUTO

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

PASTRY AUTO (CIASTO AUTO)

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

SMART CLEAN [INTELIGENTNE CZYSZCZENIE]

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Wlać 100-120 ml wody pitnej na dno piekarnika, a następnie obrócić pokrętło wyboru i pokrętło termostatu do ikony . Najlepiej jest używać funkcji przez 35 minut. Włączyć funkcję, gdy piekarnik jest zimny i pozwolić mu się ochłodzić przez 15 minut po zakończeniu cyklu. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

STEAM (PARA)

Funkcja Steam pozwala uzyskać doskonałą wydajność dzięki obecności pary wodnej podczas cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą do przygotowywania szerokiej gamy przepisów; czasy gotowania dań głównych są pokazane w powiązanej tabeli gotowania. Zawsze należy aktywować funkcję pary, gdy piekarnik jest zimny oraz po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno komory piekarnika. Aby aktywować funkcję Steam, pokrętło termostatu musi być ustawione w pozycji ikony .

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

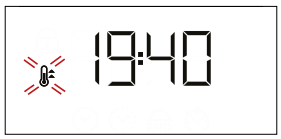
Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

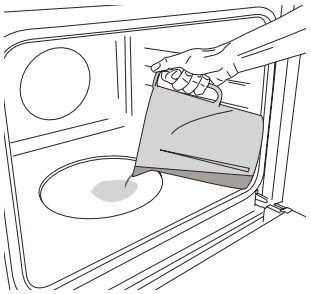
RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętło termostatu*, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą ***pokrętła wyboru*** lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą ***pokrętła termostatu***. Funkcja nie uruchomi się, jeśli ***pokrętło termostatu*** będzie włączone 0 można ustawić czas gotowania, czas zakończenia gotowania (tylko w przypadku ustawienia czasu gotowania) i minutnik.

STEAM (PARA)



Aby włączyć funkcję Para, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.

Wybrać funkcję, obracając w pokrętło wyboru w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a pokrętło termostatu na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony). Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć pieczenie, obrócić pokrętło wyboru do pozycji „ O ”.

Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek ani dolewać wody.

Uwaga: Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

3. PREHEATING (NAGRZEWANIE)

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

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona i migające “00:00” pojawią się na wyświetlaczu.



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

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

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

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



Za pomocą + lub —ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło termostatu* w

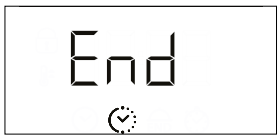
pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upłynięciu czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, ustawiając *pokrętło wyboru* na pozycji 0 .

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

KONIEC PIECZENIA

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



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji " 0 ", by wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END" lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

Nacisnąć i przytrzymać ⏲, aż ⏲ i ikona "00:00" zaczną migać na wyświetlaczu.



Użyć + lub —, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ⏲. Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć ⏲ i przytrzymać, aż ikona ⏲ zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku — zresetować ustawienia czasu do "00:00".

. UWAGI

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

. UWAGI DOTYCZĄCE EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

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

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	160-180	30 - 90	2/3
		Tak	160-180	30 - 90	4 1
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	2
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160-180	20 - 45	3
		Tak	150-170	20 - 45	4 2
		Tak	150-170	20 - 45	5 3 1
Choux buns (Ptysie)		Tak	180 - 210	30 - 40	3
		Tak	180 - 200	35–45	4 2
		Tak	180 - 200	35–45	5 3 1
Bezy		Tak	90	150 - 200	3
		Tak	90	140 - 200	4 2
		Tak	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Tak	190–250	15–50	1 / 2
		Tak	190–250	20–50	4 2
Chleb		-	-	60	2
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3
		Tak	230-250	10 - 25	3 2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3
		Tak	180 - 200	45–60	4 2
		Tak	180 - 200	45–60	5 3 1
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190–200	45–65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190–200	100 - 160	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	2
Tosty		-	250	2–6	5

FUNCTIONS (FUNKCJE)	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Chleb Auto	Grill	Turbo grill	Wym. obieg Eco

AKCESORIA	Ruszt druciany	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

Whirlpool

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	20 - 30 *	4 3
Kiełbaski / kebab / żeberka / hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55–70 **	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200–210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200–210	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200–210	35–55**	3
Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)		-	200–210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170–180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

TABELA GOTOWANIA PAROWEGO

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	CZAS (min)	AKCESORIA	POZIOM	WODA
CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60			
	Chleb	500g–2 kg	50–100			
	Bagietki	200–300 g	30–45			
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110			
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75			
	Kurczak	1–1,5 kg	55–80			
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140			
RYBY	Polędwica	0,5–2 cm	15–25			
	Polędwica	2–4 cm	20–35			
	Ryba w całości	300–600 g	20–30			
	Ryba w całości	600–1200 g	25–45			
WARZYWA	Ziemniaki na parze	0,5–1,5 kg	45–60			
	Nadziewane papryki	1–2 kg	35–55			
	Brokuły na parze	0,3–1 kg	30–50			
	Cukinia na parze	0,5–1,5 kg	30–50			
CIASTA FRANCUSKIE	Ciasteczka	taca	25–35			
	Babeczka	30–60 g	25–45			
	Biszkopt	500–700 g	30–50			
	Tarta	forma do pieczenia	35–55			

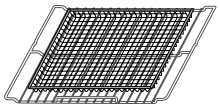
Włączać funkcję STEAM tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

FUNKCJE	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Grill	Turbogrill	Wym. obieg Eco

AKCESORIA	Ruszt druciany	Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie	Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

KATEGORIA	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM I AKCESORIA	
Mrożona żywność	Mrożone frytki		500 - 700	✔	200	20–30	3	1
	Kawałki kurczaka mrożone		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Paluszki rybne		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Warzywa	Panierowana świeża cukinia		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Frytki domowe		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Warzywa mieszane		300 - 800	✔	200	20–35	4	1
Mięso i ryby	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	✔	200	20–50	4	1
	Skrzydełka z kurczaka		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	Filet rybny		1 - 4 cm	✔	200	15–25	4	1



Uwaga: specjalna blacha do smażenia bez tłuszczu Air Fry musi być zawsze umieszczona na ruszcie.

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw należy równomiernie rozprowadzić olej.

Zalecamy umieszczenie pustej blachy na poziomie 1, na którą podczas pieczenia będzie trafiał tłuszcz, jaki może ewentualnie wytapiać się na blasze do smażenia bez tłuszczu Air Fry.

Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/ żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

Do zmiękczania i usuwania osadu można używać zwykłego środka do czyszczenia piekarników; ułatwi to ręczne czyszczenie komory i akcesoriów.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

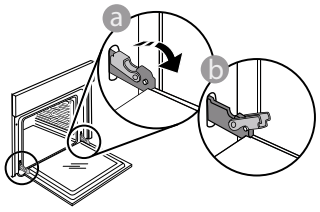
POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

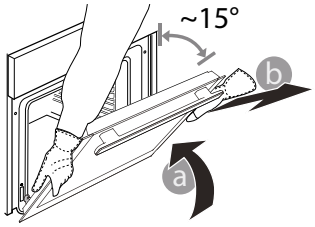
AKCESORIA

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

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

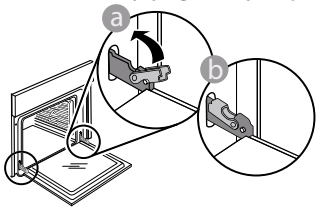


1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na miękkie podłoże.

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



4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

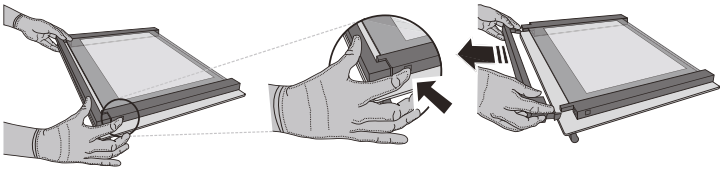
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

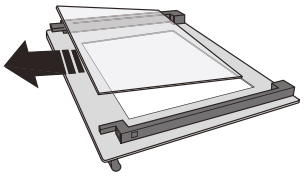
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

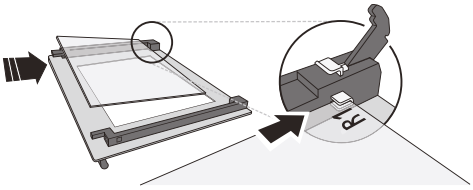
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



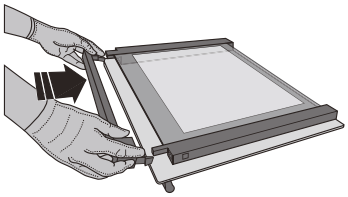
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Zamontować środkowy panel (oznaczony „1R") przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R" jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R" w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



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

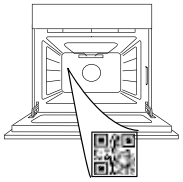


ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Zasady, standardową dokumentację i dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć poprzez:

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



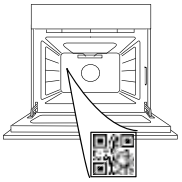
®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

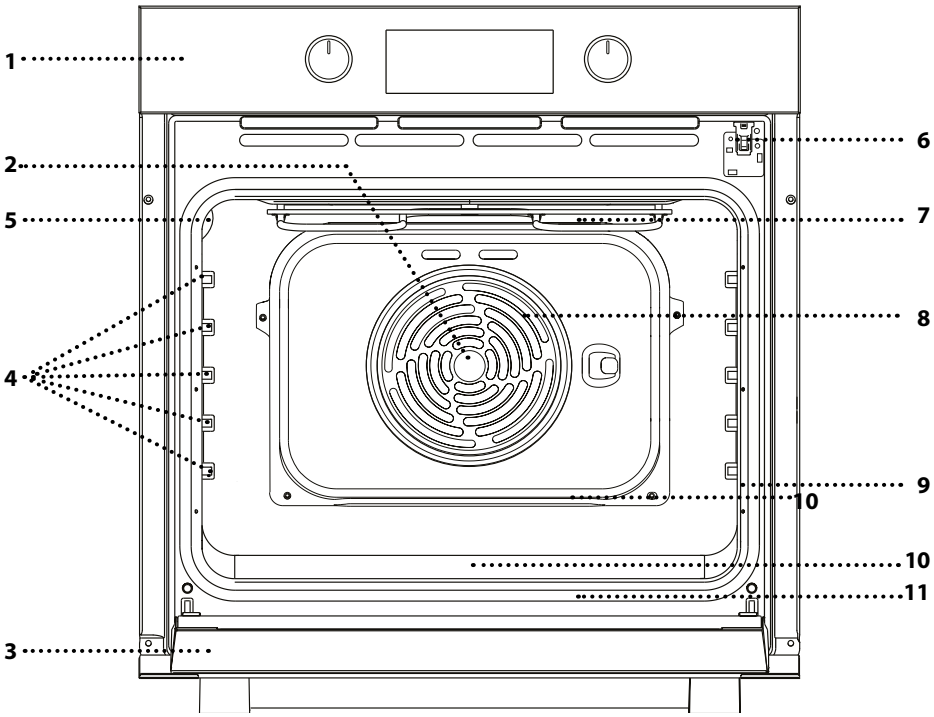
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.register10.eu**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile privind siguranţa.

SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII



DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă

2. Ventilator

3. Bec

4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)

5. Uşă

6. Încuietoare uşă (blochează uşa în timpul procesului de curăţare automată şi după acesta)* Disponibil numai pe anumite modele

7. Rezistenţă superioară/grill

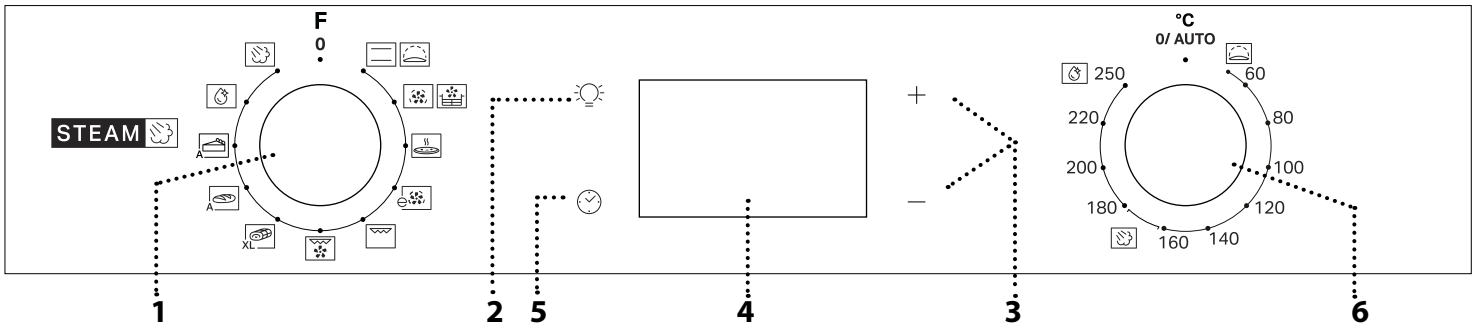
8. Rezistenţă circulară (nu este vizibilă)

9. Plăcuţă cu date de identificare (a nu se demonta)

10. Locaş pentru apă potabilă

11. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

ESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcţii. Rotiţi în poziţia 0 pentru a opri cuptorul.

2. LUMINĂ

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

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

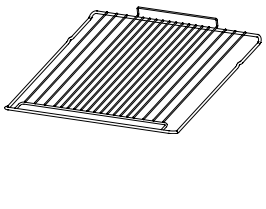
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiţi pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcţiilor manuale.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Tipul de selector poate varia în funcţie de model. Dacă selectoarele trebuie apăsate pentru a fi activate, apăsaţi pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaş.

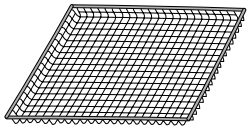
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



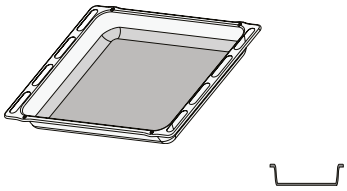
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE AER CALD*



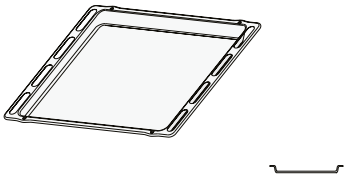
Acest accesoriu este conceput pentru a fi utilizat atunci când gătiți alimente cu funcția Air Fry, asigurând o textură crocantă optimă pentru mâncarea dumneavoastră. Pentru utilizare, așezați tava pe grătarul metalic. Pentru o curățare ușoară, se poate spăla în mașina de spălat vase.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



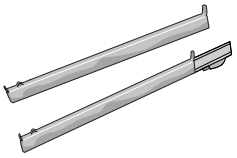
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

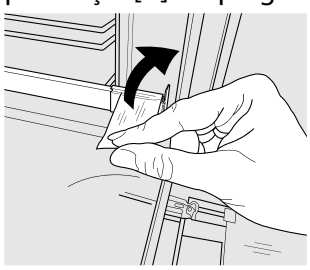
* Disponibil numai la anumite modele
Numărul şi tipul de accesorii poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.
Alte accesorii pot fi achiziţionate separat de la serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.

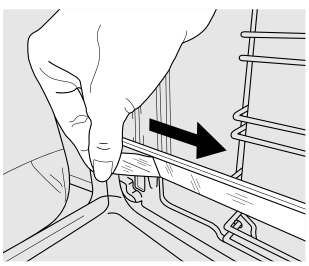
INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi grătarul metalic pe nivelul dorit, menţinându-l uşor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).
Apoi culisaţi-l pe orizontală de-a lungul şinelor, cât mai în spate posibil.
Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GRĂTARE CULISANTE ŞI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

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


[a]

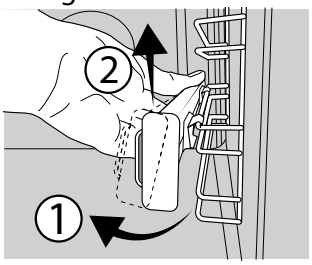

[b]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

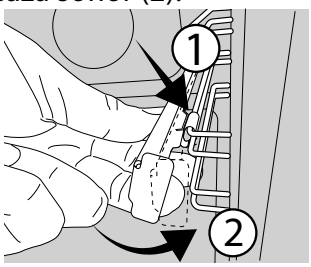
Trageţi de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) şi trageţi ghidajele culisante în sus, scoţându-le din cârligele superioare (2).

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

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



[c]



[d]

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucaţi ferm de partea exterioară a ghidajului şi trageţi-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul şi cei doi pini interiori din locaş.
2. Pentru a repoziţiona ghidajele pentru grătar, poziţionaţi-le în apropierea cavităţii şi introduceţi mai întâi cei doi pini în locaşurile aferente. Apoi, poziţionaţi partea exterioară lângă locaşul său, introduceţi suportul şi apăsaţi ferm spre peretele cavităţii pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setaţi ora atunci când porniţi aparatul pentru prima dată: Apăsaţi pe ⏲ până când pictograma ⏲ şi cele două cifre aferente orei + sau — şi ceasului ⏲ încep să clipească pe afişaj.



Utilizaţi + sau — pentru a seta ora şi apăsaţi pe ⏲ pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizaţi + sau — pentru a seta minutele şi apăsaţi ⏲ pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Când pictograma ⏲ clipeşte, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetaţi ora.

2. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziţi cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCŢII

CONVENŢIONAL

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

DOSPIRE

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

AER FORŢAT

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

PRĂJIRE CU AER

Funcţia Air Fry vă permite să gătiţi multe tipuri de alimente cu mai puţin ulei, rezultând mâncăruri cu o textură crocantă plăcută şi sănătoase. Interiorul cuptorului se încălzeşte în timp ce ventilatorul circulă aerul cald. Pentru utilizare, aşezaţi alimentele într-un singur strat pe coşul Air Fry, evitând suprapunerea, şi urmaţi instrucţiunile din tabelul cu informaţii privind prepararea cu aer cald. Aşezaţi tava pe grătarul metalic şi introduceţi o tavă de copt la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri sau picături.

Evitaţi utilizarea mai multor tăvi pentru a asigura prepararea uniformă.

PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri şi dimensiuni de pizza şi pâine. Este recomandat să interschimbaţi poziţia tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

ECO AER FORŢAT *

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

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

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine.

Atunci când frigeţi carne, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL

Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 200 ml de apă potabilă.

MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceţi carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumeneşte uniform pe ambele părţi. De asemenea, vă recomandăm să stropiţi carnea pentru a nu se usca excesiv.

FUNCŢIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Această funcţie selectează automat temperatura ideală şi durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru a activa funcţia, puneţi alimentele în cuptor, rotiţi butonul termostatului în poziţia de pornire şi butonul funcţiei pe pictograma A. Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea nivelului de gătit 2 sau 3.

PASTRY AUTO (FUNCŢIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE)

Această funcţie selectează automat temperatura ideală şi durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru a activa funcţia, puneţi alimentele în cuptor, rotiţi butonul termostatului în poziţia de pornire şi butonul funcţiei pe pictograma A. Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă utilizarea nivelului de gătit 2 sau 3.

SMART CLEAN (CURĂŢARE INTELIGENTĂ)

Acţiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curăţare la temperatură scăzută permite eliminarea cu uşurinţă a reziduurilor de murdărie şi a resturilor de alimente. Turnaţi 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiţi butonul de selectare şi butonul termostatului la pictograma . Se recomandă utilizarea funcţiei timp de 35 de minute. Activaţi funcţia atunci când cuptorul este rece, iar după încheierea ciclului, lăsaţi-l să se răcească timp de 15 minute. Poziţia pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curăţare.

ABUR

Funcţia Abur permite obţinerea unor performanţe excelente datorită prezenţei aburului în ciclul de preparare. Această funcţie gestionează automat temperatura ideală pentru prepararea unei game largi de reţete; duratele de preparare a felurilor de mâncare principale sunt indicate în tabelul cu informaţii corespunzătoare privind prepararea. Activaţi întotdeauna funcţia Preparare la aburi când cuptorul este rece, apoi turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavităţii. Pentru a activa funcţia Abur, butonul termostatului trebuie să fie rotit în poziţia pictogramei .

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Pentru a selecta o funcţie, rotiţi *butonul de selectare* către simbolul aferent funcţiei dorite: Afişajul se va ilumina şi va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCŢII

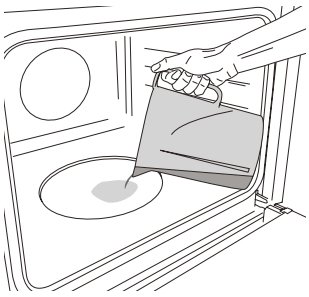
MANUAL

Pentru a porni o funcţie pe care aţi selectat-o, rotiţi *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să reţineţi următoarele: În timpul procesului de preparare, puteţi modifica funcţia rotind ***butonul de selectare*** sau puteţi regla temperatura rotind ***butonul termostatului***. Funcţia nu va porni dacă ***butonul termostatului*** va fi în poziţia 0 , puteţi seta durata de preparare, ora de finalizare a preparării (numai dacă aţi setat o durată de preparare) şi un temporizator.

ABUR



Pentru a porni funcţia Preparare la aburi, turnaţi 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.

Selectaţi funcţia rotind butonul de selectare în sens orar la pictograma aferentă, şi butonul termostatului în orice poziţie între 160 şi 180 °C (conform recomandării pictogramei). Funcţia va porni şi pe afişaj va apărea ora actuală. Nu este necesară preîncălzirea. Pentru a finaliza prepararea, rotiţi butonul de selectare pe „0”.

În timpul preparării cu aburi, nu deschideţi uşa şi nu completaţi niciodată cu apă.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Deschiderea uşii şi completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

3. PREÎNCĂLZIRE

Odată ce funcţia porneşte, activarea etapei de preîncălzire este anunţată prin emiterea unui semnal sonor şi clipirea pictogramei pe afişaj.

La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunţată prin emiterea unui semnal sonor şi prezentarea fixă a pictogramei pe afişaj: În acest moment, introduceţi alimentele şi începeţi procesul de preparare.

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

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectaţi o funcţie înainte de a putea să porniţi programarea preparării.

DURATA

apăsaţi în mod repetat pe până când pictograma şi cifrele „00:00” încep să clipească pe afişaj.



Utilizaţi + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsaţi pe pentru a confirma.

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

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsaţi în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească pe afişaj, apoi utilizaţi — pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcţiei poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsaţi pe până când pictograma şi ora curentă încep să clipească pe afişaj.



Utilizaţi + sau — pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare şi apăsaţi pe pentru a confirma.

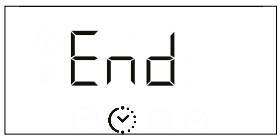
Activaţi funcţia rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcţia va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Pentru a anula setarea, opriţi cuptorul rotind ***butonul de selectare*** în poziţia „ 0 ".

Întârzierea de pornire a funcţionalităţii nu este disponibilă pentru funcţiile Grill şi Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată finalizarea funcţiei.



Rotiţi *butonul de selectare* pentru a selecta o funcţie diferită sau 0 pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afişajul va prezenta mesajul „END" alternativ cu durata de timp rămasă.

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opţiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizaţi afişajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcţie este activă, cât şi atunci când cuptorul este oprit.

Apăsaţi în mod repetat ⏲ până când pictograma ⏱ şi „00:00" încep să clipească pe afişaj.



Utilizaţi + sau — pentru a seta ora dorită şi apăsaţi pe ⏲ pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsaţi în mod repetat pe ⏲ până când pictograma ⏱ începe să clipească, apoi utilizaţi — pentru a reseta ora la „00:00".

. NOTE

- Nu acoperiţi interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târâţi niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneţi greutăţi mari pe uşă şi nu vă ţineţi de uşă.

. NOTE PRIVIND EFICIENŢA ENERGETICĂ

- Profitaţi de căldura reziduală: opriţi cuptorul cu 5/10 minute înainte de încheierea procesului de preparare, pentru a utiliza căldura reziduală.
- Menţineţi uşa închisă: dacă este posibil, evitaţi să deschideţi uşa cuptorului în timpul procesului de preparare, în caz contrar, căldura se va disipa.
- Gătiţi porţii mai mari: utilizaţi cuptorul în principal pentru feluri de mâncare mai consistente (de exemplu, o cantitate de carne de peste 1 kg) sau porţii mai mari, pentru a profita la maximum de energia utilizată.
- Curăţaţi cu regularitate garnitura uşii: o garnitură curată previne pierderea de căldură şi asigură o preparare eficientă.
- Preîncălziţi numai atunci când este necesar: preîncălziţi cuptorul numai dacă se specifică astfel în reţetă sau în tabelul cu informaţii privind prepararea.
- Alegeţi tăvi de copt de culoare închisă: tăvile de copt de culoare închisă absorb mai bine căldura şi cresc eficienţa procesului de preparare.
- Planificaţi-vă procesul de gătit: preparaţi succesiv mai multe feluri de mâncare, pentru a utiliza căldura reziduală şi pentru a evita preîncălzirea suplimentară.
- Selectaţi programul de economisire a energiei: pentru un consum redus de energie, utilizaţi programul dedicat ECO. Pentru informaţii suplimentare, consultaţi tabelul de gătit.
- Îndepărtaţi accesoriile neutilizate: scoateţi tăvile sau suporturile de care nu aveţi nevoie, pentru a îmbunătăţi, astfel, eficienţa circulaţiei căldurii şi pentru a reduce capacitatea termică a produsului.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ŞI ACCESORII
Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)		Da	160-180	30 - 90	2/3
		Da	160-180	30 - 90	4 1
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuiţi / mini tarte		Da	160-180	20 - 45	3
		Da	150-170	20 - 45	4 2
		Da	150-170	20 - 45	5 3 1
Choux à la crème		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezele		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Pâine		—	—	60	2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3
		Da	230-250	10 - 25	3 2
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 2
		Da	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/viţel/ vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu şorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Pui/iepure/raţă 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		—	190 - 200	100 - 160	2
Legume umplute (roşii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))		Da	180 - 200	50 - 70	2
Pâine prăjită		—	250	2 - 6	5

FUNCŢII	Convenţional	Aer forţat	Pizza	Funcţie automată pentru pâine	Grill	Turbo Grill	Eco aer forţat

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

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ŞI ACCESORII
Fileuri/medalioane de peşte		—	230 - 250	20 - 30 *	4 3
Cârnaţi/frigărui/ coaste/hamburgeri		—	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Cartofi copţi		Da	200 - 210	35 - 55**	3
Legume gratinate		—	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute		—	170 - 180	100 - 150	3

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

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

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

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCŢIA PREPARARE LA ABURI

ALIMENTE	REŢETĂ	CANTITATE	DURATĂ (min)	ACCESORII	NIVEL	APĂ
PÂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Chiflă sandviș în tavă de copt	300-500 g	40 - 60			
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baghetă franţuzească	200-300 g	30 - 45			
CARNE	Roast (Friptură)	1 kg	60 - 110			
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140			
PEȘTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35			
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30			
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45			
LEGUME	Cartofi preparaţi la aburi	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Ardei umpluţi	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli preparaţi la aburi	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dovlecei preparaţi la aburi	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35			
	Brioșă	30-60 g	25 - 45			
	Pandișpan	500-700 g	30 - 50			
	Tart (Tartă)	o formă de copt	35 - 55			

Porniți funcția PREPARARE LA ABURI numai atunci când cuptorul este rece. Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

FUNCŢII	Convenţional	Aer forţat	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco aer forţat

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

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

CATEGORIE	REŢETĂ	FUNCŢIE	CANTITATE RECOMANDATĂ	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII	
Alimente congelate	Cartofi prăjiţi, congelaţi		500 - 700	✔	200	20 - 30	3	1
	Crochete de pui congelate		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Crochete de pește		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Legume	Dovlecei proaspeţi cu pesmet		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Cartofi prăjiţi		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Legume mixte		300 - 800	✔	200	20 - 35	4	1
Carne și pește	Piept de pui		1 - 4 cm	✔	200	20 - 50	4	1
	Aripioare de pui		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Cotlet pane		1 - 4 cm	✔	220	15 - 40	4	1
	File de pește		1 - 4 cm	✔	200	15 - 25	4	1



Vă rugăm să reţineţi următoarele: tava specială Air Fry trebuie aşezată întotdeauna pe grătarul metalic.

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeţi uniform uleiul.

Vă sugerăm să adăugaţi o tavă goală pe Nivelul 1 pentru a colecta eventualele reziduuri de grăsime provenite de la tava Air Fry în timpul preparării.

Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecaţi alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului. Purtaţi mănuşi de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

Pentru o curăţare manuală mai simplă a cavităţii şi accesoriilor, puteţi utiliza un produs standard de curăţare pentru cuptoare pentru a înmuia şi îndepărta reziduurile.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ştergeţi cu o lavetă uscată.

Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

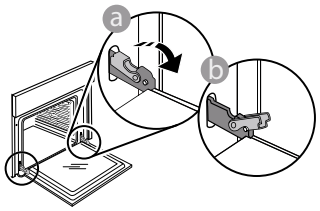
SUPRAFEŢELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească şi apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet şi apoi ştergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafeţele interioare, vă recomandăm să rulaţi funcţia de curăţare automată pentru a obţine rezultate optime de curăţare. Evitaţi activarea ciclului de curăţare Pyrolitic în prezenţa reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizaţi curăţarea calcarului conform descrierii de mai sus.
- Uşa poate fi demontată şi remontată cu uşurinţă pentru a se facilita curăţarea geamului din sticlă.
- Utilizaţi un detergent lichid adecvat pentru a curăţa geamul uşii.

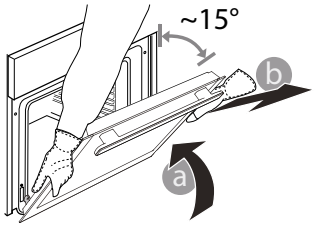
ACCESORII

După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuşi pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII



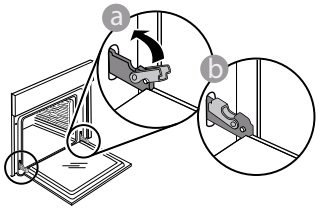
1. Pentru a demonta uşa, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



2. Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner. Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş.

Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

3. Remontaţi uşa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.



4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.

Aplicaţi o presiune uşoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.

5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

ÎNLOCUIREA BECULUI

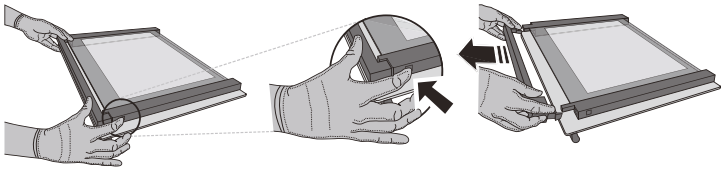
1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletaţi capacul becului, înlocuiţi becul şi înfiletaţi la loc capacul becului.
3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să reţineţi următoarele: Utilizaţi becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuinţă (Regulamentul CE nr. 244/2009).

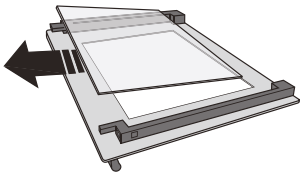
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare. - Nu manevraţi becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiţi cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂŢAREA GEAMULUI UŞII

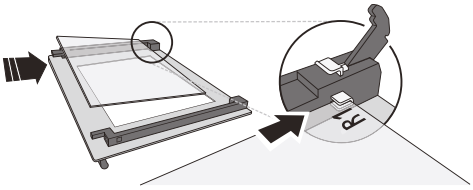
1. După demontarea uşii şi sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafaţă moale, apăsaţi simultan cele două cleme de fixare şi demontaţi marginea superioară a uşii, trăgând-o spre dumneavoastră.



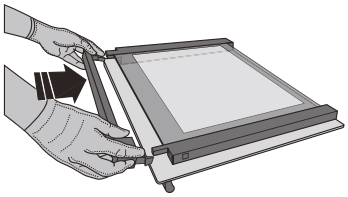
2. Ridicaţi şi ţineţi ferm cu ambele mâini geamul interior, demontaţi-l şi amplasaţi-l pe o suprafaţă moale înainte de a-l curăţa.



3. Montaţi la loc panoul intermediar (marcat cu „1R") înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziţiona corect panourile de sticlă, asiguraţi-vă că marcajul „R" poate fi observat în colţul din partea stângă. Mai întâi, introduceţi latura lungă a geamului marcată cu litera „R" în locaşurile de susţinere, apoi coborâţi-o în poziţie. Repetaţi această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



4. Montaţi la loc marginea superioară: Poziţionarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asiguraţi-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta uşa.

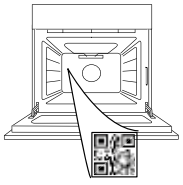


REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUŢIE
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afişaj apare litera „F" urmată de un număr sau o literă.	Defect cuptor.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F".
Pe afişaj apare mesajul „Hot", iar funcţia selectată nu porneşte.	Temperatură prea ridicată.	Lăsaţi cuptorul să se răcească înainte de a activa funcţia. Selectaţi o funcţie diferită.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite prin:

- Utilizând codul QR de la aparat
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (Consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



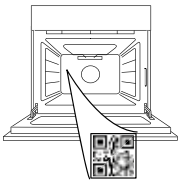
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licenţă.

ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

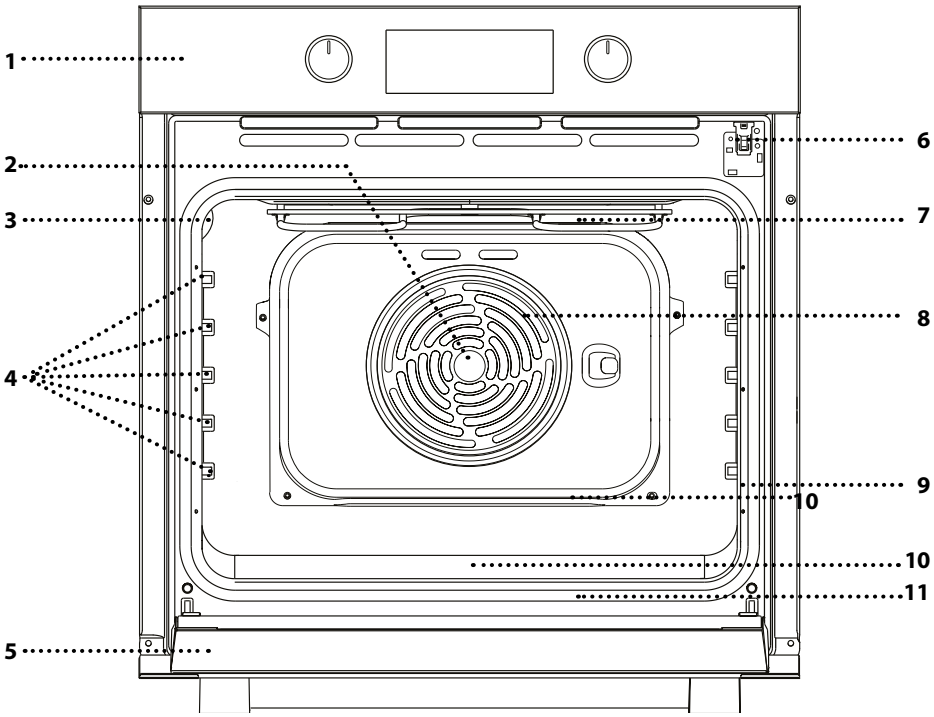
Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na **www.register10.eu**

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

VIAC INFORMÁCIÍ ZÍSKATE, AK OSKENUJETE QR KÓD NA VAŠOM SPOTREBIČI



OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel

2. Ventilátor

3. Osvetlenie

4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)

5. Dvierka

6. Zámok dverí (uzamkne dvere, keď prebieha automatické čistenie, a po ňom)* K dispozícii len pri niektorých modeloch

7. Horný ohrevný článok/gril

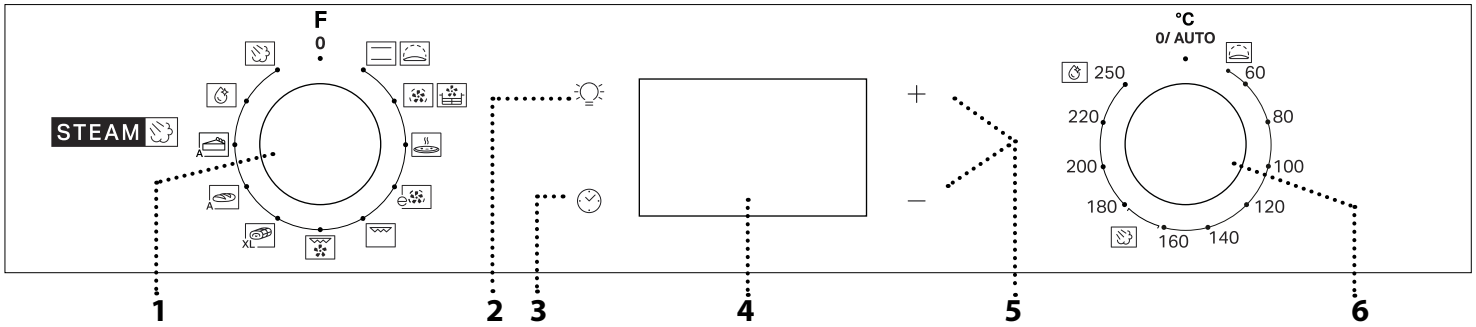
8. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)

9. Výrobný štítok (neodstraňujte)

10. Priehlbina na pitnú vodu

11. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. OSVETLENIE

Keď je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera.

Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

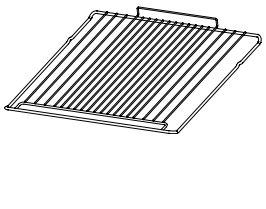
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

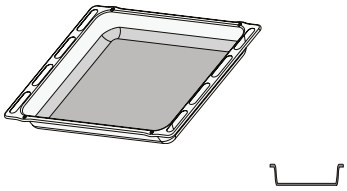
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



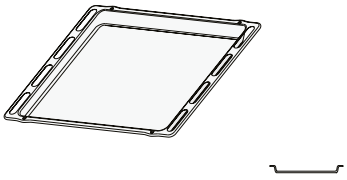
Používa sa na prípravu jedál alebo ako podpera na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



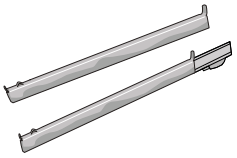
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, ryby, zelenina, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



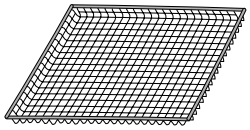
Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, ryby pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

PLECH NA SMAŽENIE NA VZDUCHU*



Toto príslušenstvo je určené na použitie pri príprave jedál s funkciou Air Fry, ktorá zaručuje optimálnu chrumkavosť a krehkosť jedla. Ak chcete zásobník používať, položte ho na drôtenú policu.
Príslušenstvo je vhodné na umývanie v umývačke riadu, čo uľahčuje čistenie.

* K dispozícii len pri niektorýchmodeloch
Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

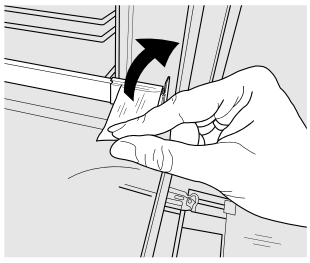
Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

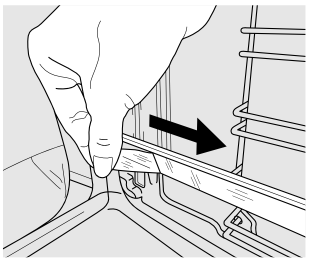
Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich líšt.

POSUVNÉ ROŠTY A VODIACE LIŠTY NA ROŠTY

Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



[a]



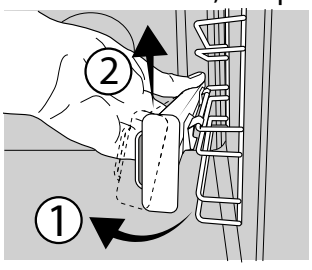
[b]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

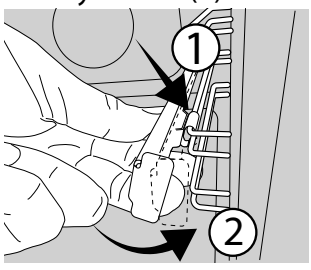
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).



[c]



[d]

VYBRATIE A VKLADANIE VODIACICH LÍŠT

1. Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.
2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stláčajte tlačidlo , kým na displeji nezačne blikať ikona a dve číslice pre hodinu + alebo — a hodiny .



Pomocou + alebo — nastavte hodinu a stlačte na potvrdenie. Začnú blikať číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo — nastavte minúty a stlačte na potvrdenie.

Upozornenie: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

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

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE

KONVENČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

KYSNUTIE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Aby ste túto funkciu zapli, otočte ovládací gombík na ikonku.

HORÚCI VZDUCH

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

AIR FRY

Funkcia Air Fry vám umožní pripravovať mnohé druhy jedál s menším množstvom oleja, vďaka čomu budú pokrmy príjemne chrumkavé a zdravé. Dutina rúry sa zahrieva, zatiaľ čo ventilátor cirkuluje horúci vzduch. Pri používaní umiestnite potraviny do koša Air Fry v jednej vrstve, aby sa neprekrývali, a postupujte podľa pokynov v tabuľke na prípravu pokrmov Air Fry. Plech položte na drôtenú policu a na nižšiu úroveň vložte plech na pečenie, aby ste zachytili prípadné omrvinky alebo kvapky.

Nepoužívajte viacero plechov, aby ste zabezpečili rovnomerné varenie.

PIZZA

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

EKO S VENTILÁTOROM*

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla.

Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

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

GRILL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zelenina alebo opekanie chleba.

Pri grilovaní mäsa používajte odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

TURBO GRIL

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

MAXI COOKING (MAXI PEČENIE)

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Taktiež odporúčame potrieť miesto spojenia, aby sa zabránilo jeho nadmernému vysychaniu.

BREAD AUTO (CHLIEB AUTO)

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Na aktiváciu funkcie vložte jedlo do rúry, otočte gombíkom termostatu do polohy a gombíkom funkcií na ikonu . Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča použiť úroveň varenia 2 alebo 3.

PASTRY AUTO (MÚČNIKY AUTO)

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Na aktiváciu funkcie vložte jedlo do rúry, otočte gombíkom termostatu do polohy a gombíkom funkcií na ikonu . Pre dosiahnutie najlepších výsledkov sa odporúča použiť úroveň varenia 2 alebo 3.

SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na dno rúry nalejte 100–120 ml pitnej vody a potom otočte gombíkom výberu a gombíkom termostatu na ikonu . Najlepšie je použiť funkciu na 35 minút. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená, a po skončení cyklu ju nechajte 15 min. vychladnúť. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

VARENIE V PARE

Funkcia Steam umožňuje získať vynikajúce výkony vďaka prítomnosti pary v cyklu varenia. Táto funkcia automaticky ovláda ideálnu teplotu na varenie širokej škály receptov; časy prípravy hlavných jedál sú uvedené v tabuľke relatívneho varenia. Vždy aktivujte parnú funkciu, iba keď je rúra studená, a potom nalejte 200 ml pitnej vody na dno dutiny. Ak chcete aktivovať funkciu Steam, gombík termostatu je potrebné otočiť do polohy ikony .

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie: Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.



2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

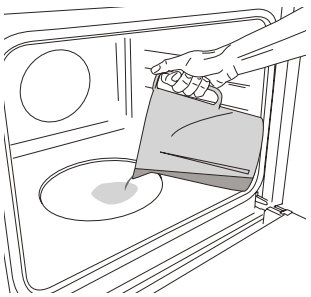
MANUÁLNY VÝBER

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



Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením ***voliaceho gombíka*** alebo upraviť teplotu otočením ***gombíka termostatu***. Funkcia sa nespustí, ak je ***gombík termostatu*** na 0 , môžete nastaviť čas varenia, čas ukončenia varenia (len ak ste nastavili čas varenia) a časovač.

VARENIE V PARE



Pred spustením funkcie Para nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody.

Otočením voliaceho gombíka doprava na príslušnú ikonku zvoľte funkciu a gombík termostatu otočte do ktorejkoľvek polohy medzi 160 a 180 °C (ako naznačuje ikonka). Funkcia sa spustí a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík na „ O“.

Počas prípravy jedla s parou dvierka neotvárajte a nikdy vodu nedopĺňajte.

Upozornenie: Ak budete otvárať dvierka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

3. PREDHRIEVANIE

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaca ikonka na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

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

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka a „00:00“.



Pomocou + alebo — nastavte čas pečenia a potom stlačte na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Upozornenie: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou — resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení času pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stláčajte , kým na displeji nezačne blikať ikonka a aktuálny čas.



Pomocou + alebo — nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte na potvrdenie.

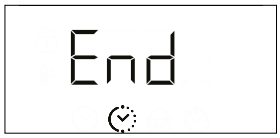
Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením ***voliaceho gombíka*** do polohy 0 .

Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.



Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy 0 , čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

5. NASTAVENIE ČASOMERA

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte ⏲, až kým na displeji nezačne blikať ikonka ⏲ a 00:00.



Pomocou + alebo — nastavte požadovaný čas a stlačte ⏲ na potvrdenie. Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním ⏲, až kým ikonka ⏲ nezačne blikať, potom pomocou — resetujte čas na „00:00“.

. POZNÁMKY

- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Na dvierka neumiestňujte nič ťažké a nepridržiavajte sa ich.

. POZNÁMKY K ENERGETICKEJ ÚČINNOSTI

- Využite zvyškové teplo: vypnite rúru 5/10 minút pred koncom pečenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dvierka nechajte zatvorené: ak je to možné, počas pečenia neotvárajte dvierka rúry, pretože tak uniká teplo.
- Pečte väčšie porcie: rúru používajte hlavne na väčšie pokrmy (napr. mäso nad 1 kg) alebo väčšie porcie, aby ste čo najlepšie využili spotrebovanú energiu.
- Pravidelne čistite tesnenie dvierok: čisté tesnenie zabraňuje tepelným stratám a zabezpečuje efektívne pečenie.
- Predhrievajte len v prípade potreby: predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke prípravy jedál.
- Vyberajte si tmavé plechy na pečenie: tmavé plechy lepšie absorbujú teplo, čím sa zvyšuje efektívnosť pečenia.
- Plánujte si pečenie: pripravujte viacero jedál za sebou, aby ste využili zvyškové teplo a vyhli sa dodatočnému predhrievaniu.
- Vyberte program na úsporu energie: používajte špeciálny program ECO na zníženie spotreby energie. Ďalšie údaje nájdete v tabuľke prípravy jedál.
- Odstráňte nepoužívané príslušenstvo: vyberte plechy alebo rošty, ktoré práve nepoužívate, aby ste optimalizovali účinnosť cirkulácie tepla a znížili tepelný výkon.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	160 – 180	30 – 90	2/3
		Áno	160 – 180	30 – 90	4 1
Plnený koláč (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky / košíčky		Áno	160 – 180	20 – 45	3
		Áno	150 – 170	20 – 45	4 2
		Áno	150 – 170	20 – 45	5 3 1
Choux buns (Odpaľované cesto)		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Chlieb		–	–	60	2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 – 250	10 – 25	3 2
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	3
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2
		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Lístkové cesto/odpaľované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 2
		Áno	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina / teľacina / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča / králik / kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		–	190 – 200	100 – 160	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		–	250	2 – 6	5

FUNCTIONS (FUNKCIE)	tradičné	Vháňaný vzduch	Pizza	Chlieb Auto	Gril	Turbo grill	Eko vháňaný vzduch

PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/ Odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ Plech na pečenie s 200 ml vody

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Rybie filé/plátky		–	230 – 250	20 – 30 *	4 3
Klobásky/kebaby/rebierka/ hamburgery		–	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Krvavý rozbif 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno / koleno		Áno	200 – 210	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55**	3
Gratinovaná zelenina		–	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/ lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Pečené mäso/plnené kusy mäsa		–	170 – 180	100 – 150	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte

** Po uplynutí dvoch tretín času prípravy jedlo obráťte (ak je to potrebné).

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL V PARE

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (min)	PRÍSLUŠENSTVO	ÚROVEŇ	VODA
CHLIEB	Malé pecne	80 – 100 g	30 – 45		2	200 ml
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60			
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45			
MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110			
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75			
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80			
	Kurča / morka	3 kg	100 – 140			
RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25			
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35			
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30			
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45			
ZELENINA	Zemiaky na pare	0,5 – 1,5 kg	45 – 60			
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55			
	Brokolica na pare	0,3 – 1 kg	30 – 50			
	Cuketa na pare	0,5 – 1,5 kg	30 – 50			
PEČIVO	Cookies	plech	25 – 35			
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45			
	Piškótový koláč	500 – 700 g	30 – 50			
	Koláčiky	forma	35 – 55			

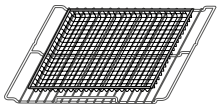
Funkciu STEAM zapnite, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dvierka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

FUNKCIE						
	Tradičné pečenie	Vháňaný vzduch	Pizza	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch

PRÍSLUŠENSTVO					
	Rošt	Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte	Plech na pečenie/ Odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ Plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ Plech na pečenie s 200 ml vody

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA POMOCOU FUNKCIE AIR FRY

KATEGÓRIA	RECEPT	FUNKCIA	NAVRHOVANÉ MNOŽSTVO	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
Mrazené potraviny	Mrazené zemiakové hranolčeky		500 - 700	✔	200	20 – 30	3	1
	Mrazené kuracie nugetky		500 - 700	✔	200	15 – 20	4	1
	Rybie tyčinky		500 - 700	✔	220	15 – 20	4	1
Zelenina	Čerstvá obaľovaná cuketa		400	✔	200	15 – 20	4	1
	Domáce hranolčeky		300 – 800	✔	200	25 – 40	4	1
	Zmiešaná zelenina		300 – 800	✔	200	20 – 35	4	1
Mäso a ryby	Kuracie prsia		1 – 4 cm	✔	200	20 – 50	4	1
	Kuracie krídla		2300 - 800	✔	220	20 – 40	4	1
	Rezeň v strúhanke		1 – 4 cm	✔	220	15 – 40	4	1
	Rybie filé		1 – 4 cm	✔	200	15 – 25	4	1



Upozornenie: špeciálny podnos Air Fry musí byť vždy umiestnený na drôtenej polici.

Pri varení čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomerne rozotrite.

Odporúčame vložiť prázdny plech na úrovni 1 na zachytenie prípadných zvyškov tuku z plechu Air fry počas prípravy jedla.

Aby bola zaručená rovnomerná príprava jedla, v polovici odporúčaného času prípravy jedlo zamiešajte.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/ korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.
Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

Na zmäkčenie a odstránenie zvyškov môžete použiť bežný čistiaci prostriedok na čistenie rúr, čím sa uľahčí čistenie vnútorného priestoru a príslušenstva.

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

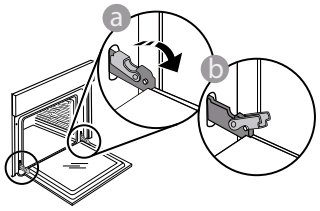
VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.
- Ak sa nachádza na vnútorných plochách odolná nečistota, na dosiahnutie optimálnych výsledkov čistenia odporúčame spustiť funkciu automatického čistenia. Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa. Pred aktivovaním očistite od vodného kameňa, ako je opísané vyššie.
- Dvierka možno ľahko vybrať a znovu nasadiť, čím sa uľahčí čistenie skla.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

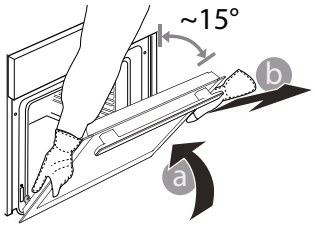
PRÍSLUŠENSTVO

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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR (DEMONTÁŽ A OPÄTOVNÁ MONTÁŽ DVIEROK)



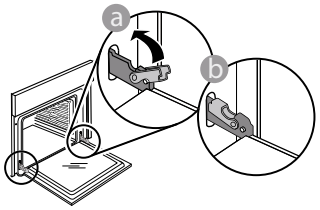
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



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

Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

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



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

Opatrne potlačte, aby ste skontrolovali, či sú úchytky v správnej polohe.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

VÝMENA ŽIAROVKY

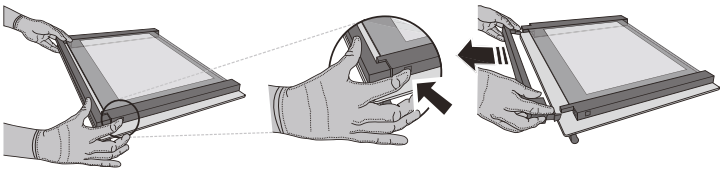
1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte k elektrickému napájaniu.

Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

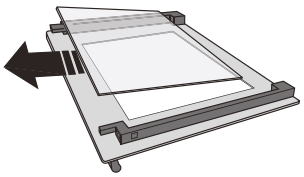
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

ČISTENIE SKIEL DVIEROK

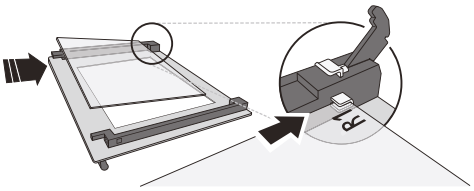
1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



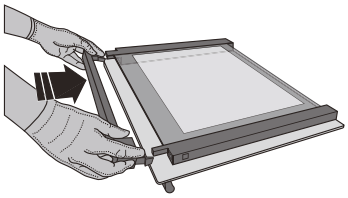
2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



3. Nasaďte strednú tabuľku (označenú „1R“)
Potom nasaďte vnútornú tabuľku: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



4. Nasaďte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie.
Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

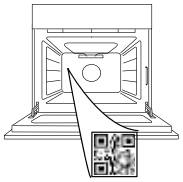


RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Displej zobrazuje správu „Hot“ (Horúca) a zvolená funkcia sa nespúšťa.	Teplota je príliš vysoká.	Pred aktivovaním funkcie nechajte rúru vychladnúť. Zvoľte inú funkciu.

Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- Použitím QR kódu vo vašom spotrebiči
- Na našej webovej stránke **docs.whirlpool.eu**
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



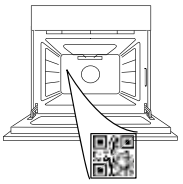
®/TM/© 2026 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie.

HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

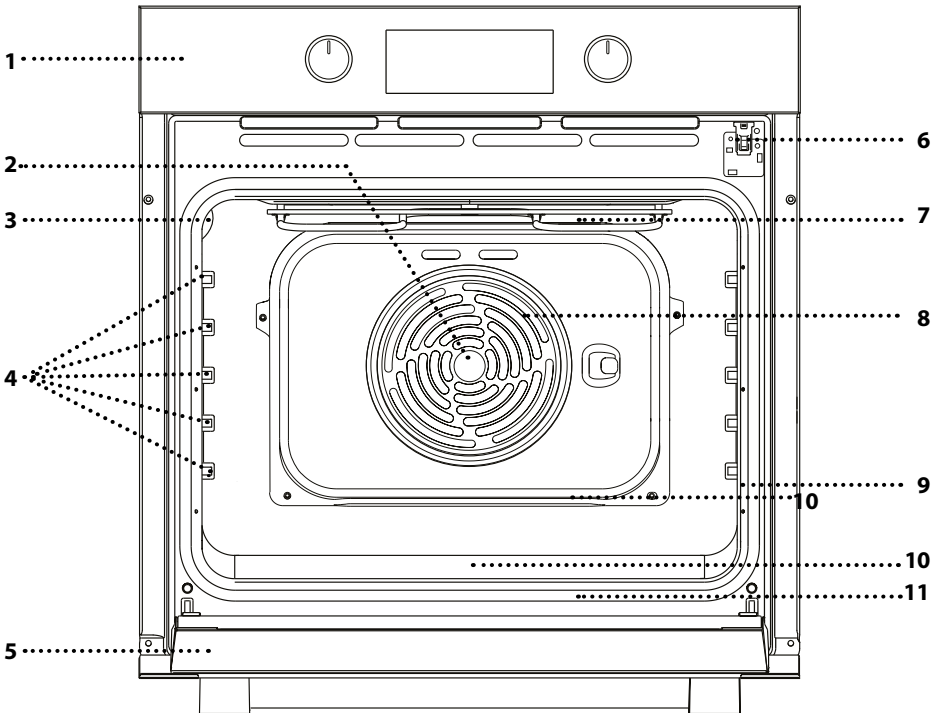
Aparat registrirajte na spletni strani **www.register10.eu**, da vam bomo lahko nudili celovit servis in podporo

Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

ZA PODROBNEJŠE INFORMACIJE POSKENIRAJTE KODO QR NA APARATU



OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča

2. Ventilator

3. Luč

4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)

5. Vrata

6. Zaklepanje vrat (zaklene vrata med samodejnim čiščenjem in po njem)* Na voljo samo prinekaterih modelih

7. Zgornji grelnik/žar

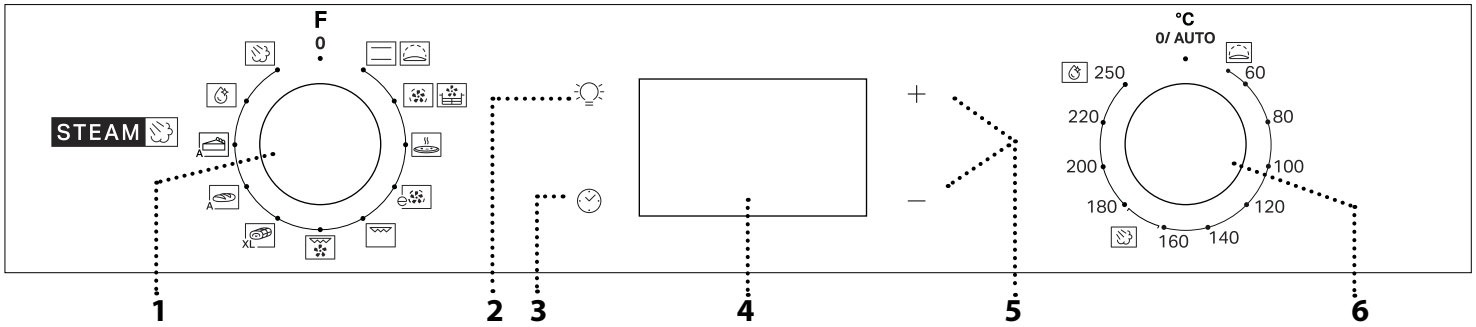
8. Okrogli grelnik (ni viden)

9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)

10. Niša za pitno vodo

11. Spodnji grelnik (ni viden)

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

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

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitev časa priprave.

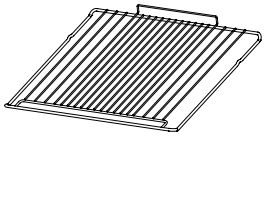
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

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

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

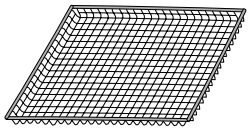
PRIBOR

REŠETKA



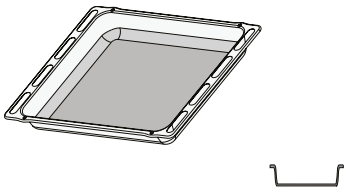
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE*



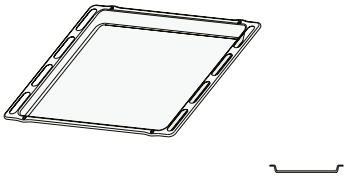
Ta pripomoček je zasnovan za uporabo pri pripravi hrane s funkcijo Zračno cvrtje, saj zagotavlja optimalno hrustljavost in hrustljavost hrane. Za uporabo postavite pekač na rešetko. Za lažje čiščenje ga je mogoče prati v pomivalnem stroju.

PRESTREZNI PEKAČ*



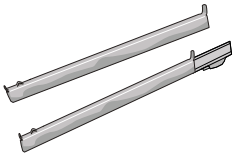
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA. *



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

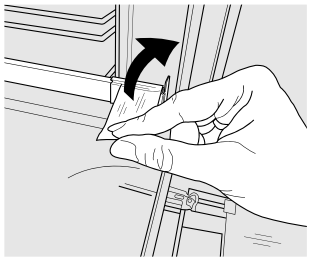
Rešetko vstavite na želeno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

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

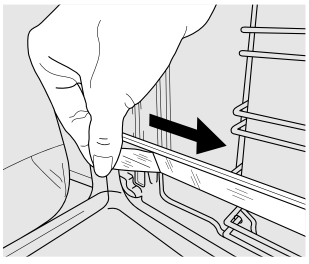
Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

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



[a]



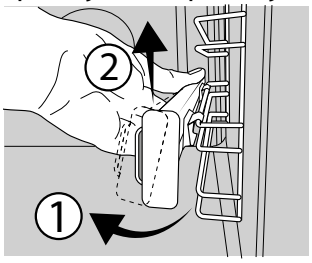
[b]

DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

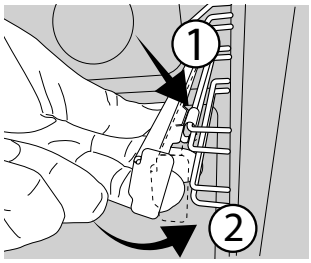
Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

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



[c]



[d]

ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, 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 pekače 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 je vodilo pravilno pritrjeno.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler na zaslonu ne začnejo utripati ikona in dve števki za uro + ali — ali uro .



Uporabite + ali — za nastavitev ure in pritisnite za potrditev. Števki za minute začneta utripati. Uporabite + ali — za nastavitev minut in pritisnite za potrditev.

Opomba: Ko simbol utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

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.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE

OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

VZHAJANJE

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavitev temperature zavrtite v položaj ikone.

TERMOVENTILAC.

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

ZRAČNO CVRTJE

Funkcija Zračno cvrtje omogoča pripravo številnih vrst živil z manj olja, zato so jedi prijetno hrustljave in zdrave. Prostor pečice se segreva, ventilator pa omogoča kroženje vročega zraka. Za uporabo položite živila v eni plasti v košaro za zračno cvrtje, pri čemer se izogibajte prekrivanju, in sledite navodilom preglednice za pripravo z zračnim cvrtjem. Pekač postavite na rešetko in ga vstavite na nižjo višino, da lahko zbira drobtine ali sokove.

Izogibajte se uporabi več pekačev, da zagotovite enakomerno pečenje.

PICA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

ECO FORCED AIR* (TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO*)

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka.

Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014.

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 pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

HITRI ŽAR

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

MAXI COOKING (PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE)

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate in tako zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo polivate, s čimer preprečite izsuševanje.

SAMODEJNA PEKA KRUHA

Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke kruha. Če želite aktivirati funkcijo, postavite hrano v pečico, vklopite gumb termostata in zavrtite funkcijski gumb na ikono . Za najboljše rezultate je priporočljivo uporabiti 2. ali 3. stopnjo kuhanja.

SAMODEJNA PEKA PECIVA

Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke kruha. Če želite aktivirati funkcijo, postavite hrano v pečico, vklopite gumb termostata in zavrtite funkcijski gumb na ikono . Za najboljše rezultate je priporočljivo uporabiti 2. ali 3. stopnjo kuhanja.

SMART CLEAN (PAMETNO ČIŠČENJE)

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice vlijte 100–120 ml pitne vode, nato pa gumb za izbiro in gumb za termostat obrnite na ikono . Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut. Funkcijo vklopite, ko je pečica še hladna, in dovolite, da se po končanem ciklu ohlaja 15 minut. položaj simbola ne sovpada s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

PARA

Funkcija pare omogoča doseganje odličnih rezultatov zaradi prisotnosti vodne pare v ciklu kuhanja. Ta funkcija samodejno upravlja idealno temperaturo za pripravo širokega spektra receptov; časi kuhanja glavnih jedi so prikazani v ustrezni tabeli kuhanja. Funkcijo pare vedno vklopite, ko je pečica hladna, in po tem, ko ste v spodnji del pečice vlili 200 ml pitne vode. Za aktiviranje funkcije Steam je treba gumb termostata obrniti v položaj ikone .

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj želene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



2. VKLOP FUNKCIJE

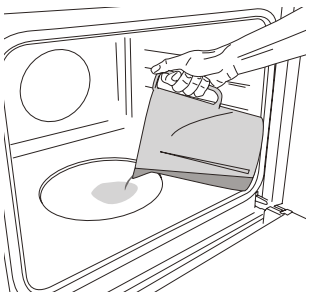
ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature* , da nastavite želeno temperaturo.



Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite ***izbirni gumb*** ali da spremenite temperaturo z ***gumbom za nastavitev temperature***. Funkcija se ne bo začela, če bo ***gumb termostata*** na 0 . Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo če ste nastavili čas priprave) in časovnik.

PARA



Pred vklopom funkcije uporabe pare na dno pečice nalijte 200 ml pitne vode.

Izberite funkcijo, tako da izbirni gumb zavrtite v smeri urinega kazalca na ustrezni simbol, gumb za nastavitev temperature pa v poljubni položaj med 160 in 180 °C (kot prikazuje simbol). Funkcija se bo zagnala, na zaslonu pa bo prikazan trenutni čas v dnevu. Predgretje ni potrebno. Za končanje pečenja zavrtite izbirni gumb na „ 0“.

Med kuhanjem s paro ne odpirajte vrat in nikoli ne dolivajte vode.

Opomba: Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

3. PREDGRETJE

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: 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 končni rezultat priprave hrane.

4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol in prikaz „00:00“.



Uporabite + ali —, da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritiskajte , dokler simbol ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom — ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol in trenutni čas.



Za nastavitev časa konca priprave pritisnite + ali — in za potrditev .

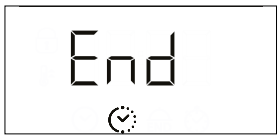
Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „ 0 “.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.



Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj 0 , da pečico izklopite.

Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte ⏲, dokler na zaslonu ne začneta utripati ⏲ in ikona „00:00“ s prikazom „00:00“.



Za nastavitev želenega časa pritisnite + ali — in nato ⏲ za potrditev. Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritiskajte ⏲, dokler simbol ⏲ ne začne utripati. Nato z gumbom — ponastavite čas na „00:00“.

. OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

. OPOMBE O ENERGETSKI UČINKOVITOSTI

- Izkoristite preostalo toploto: 5/10 minut pred koncem pečenja izklopite pečico, da porabite preostalo toploto.
- Vrata naj bodo zaprta: če je mogoče, med pečenjem ne odpirajte vrat pečice, saj tako toplota uhaja.
- Kuhajte večje porcije: pečico uporabljajte predvsem za večje jedi (npr. meso nad 1 kg) ali večje porcije, da kar najbolje izkoristite porabljeno energijo.
- Redno čistite tesnilo vrat: čisto tesnjenje preprečuje izgubo toplote in zagotavlja učinkovito kuhanje.
- Segrevajte le po potrebi: Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v vašem receptu.
- Izberite temne pekače: temni pekači bolje absorbirajo toploto, kar izboljša učinkovitost kuhanja.
- Načrtujte kuhanje: zaporedoma pripravite več jedi, da izkoristite preostalo toploto in se izognete dodatnemu segrevanju.
- Izberite program za varčevanje z energijo: uporabite poseben program ECO za manjšo porabo energije. Za dodatne vhode glejte tabelo za kuhanje.
- Odstranite neuporabljeno dodatno opremo: odstranite pladnje ali regale, ki jih ne potrebujete, da izboljšate učinkovitost kroženja toplote in zmanjšate toplotno zmogljivost izdelka.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	160–180	30–90	2/3
		Da	160–180	30–90	4 1
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4 2
Piškoti/kolači		Da	160–180	20–45	3
		Da	150–170	20–45	4 2
		Da	150–170	20–45	5 3 1
Princeske		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
		Da	180–200	35–45	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
		Da	90	140–200	5 3 1
Pica/fokača		Da	190–250	15–50	1 / 2
		Da	190–250	20–50	4 2
Kruh	A	-	-	60	2
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3
		Da	230-250	10–25	3 2
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
		Da	180–200	45–60	5 3 1
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 2
		Da	180–190	20–40	5 3 1
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Svinjska pečenka s hrustljavo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	2
Popečen kruh		-	250	2–6	5

FUNKCIJE	Conventional	Forced Air	Pica	Samodejna peka kruha	Crisp (Žar)	Turbo Grill	Eco termoventilacijsko pečenje

PRIBOR	Rešetka	Posoda za peko ali tortni model na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Ribji fileji/kosi		-	230–250	20 - 30 *	4 3
Klobase/ražnjiči/ rebrca/hamburgerji		-	250	15–30 *	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55**	3
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ***	4 1
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/ lazanja (3. višina)/ meso (1. višina)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	3

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

*** Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S PARO

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (min)	PRIBOR	STOPNJA	VODA
BREAD (KRUH)	Majhni kruhi	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Štruca za sendvič na pekaču	300–500 g	40–60			
	Bread (Kruh)	500 g–2 kg	50–100			
	Baguettes (Bagete)	200–300 g	30–45			
MESO	Pečenke	1 kg	60–110			
	Rebrca	500 g–1,5 kg	50–75			
	Chicken (Piščanec)	1–1,5 kg	55–80			
	Piščanec/puran	3 kg	100–140			
RIBE	Zrezek	0,5–2 cm	15–25			
	Zrezek	2–4 cm	20–35			
	Whole Fish (Cela riba)	300–600 g	20–30			
	Whole Fish (Cela riba)	600–1200 g	25–45			
ZELENJAVA	Dušen krompir	0,5–1,5 kg	45–60			
	Polnjene paprike	1–2 kg	35–55			
	Dušen brokoli	0,3–1 kg	30–50			
	Dušene bučke	0,5–1,5 kg	30–50			
SLAŠČICE	Cookies (Piškoti)	na pladenj	25–35			
	Mafini	30–60 g	25–45			
	Biskvitna torta	500–700 g	30–50			
	Pite	na model	35–55			

Funkcijo PARA vklopite vedno šele, ko je pečica mrzla. Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo slabo vpliva na končni rezultat priprave.

FUNKCIJE						
	Običajna priprava hrane	Termoventilacijska priprava	Pica	Žar	Hitri žar	Termoventilacijska priprava Eko

PRIBOR					
	Rešetka	Posoda za peko ali tortni model na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač	Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode

PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLAGANA KOLIČINA	PREDGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR	
Zamrznjena živila	Zamrznjen pomfrit		500 - 700	✔	200	20–30	3	1
	Zamrznjeni deli piščanca		500 - 700	✔	200	15–20	4	1
	Ribje palčke		500 - 700	✔	220	15–20	4	1
Vegetables (Zelenjava)	Sveže panirane bučke		400	✔	200	15–20	4	1
	Domači krompirček		300 - 800	✔	200	25–40	4	1
	Mešana zelenjava		300 - 800	✔	200	20–35	4	1
Meso in ribe	Chicken Breast (Piščančje prsi)		1–4 cm	✔	200	20–50	4	1
	Piščančje perutničke		2300 - 800	✔	220	20–40	4	1
	Paniran kotlet		1–4 cm	✔	220	15–40	4	1
	Ribji file		1–4 cm	✔	200	15–25	4	1



Opomba: poseben pekač za zračno cvrtje je treba vedno postaviti na rešetko.

Za pripravo svežih ali domačih živil olje enakomerno razporedite.

Predlagamo, da na 1. višino dodate prazen pekač za zbiranje morebitnih ostankov maščobe, ki se med pečenjem izločajo iz pekača za zračno cvrtje.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

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

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

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

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

Za mehčanje in odstranjevanje ostankov lahko uporabite običajno čistilo za pečice, kar olajša ročno čiščenje notranjosti pečice in dodatkov.

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.

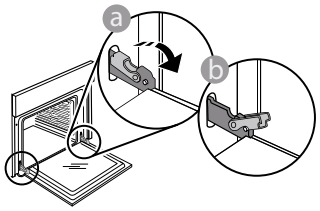
NOTRANJE POVRŠINE

- 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. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.
- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja. Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna. Pred vklopom izvedite čiščenje vodnega kamna, kot je opisano zgoraj.
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

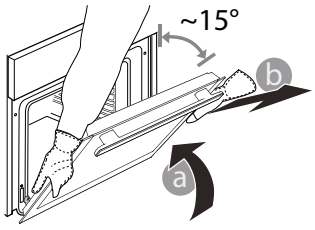
PRIBOR

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.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

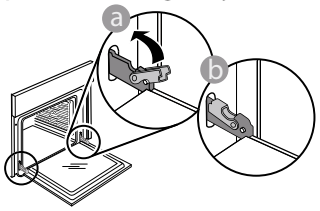


1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.



4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

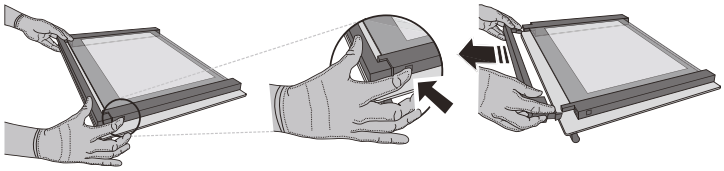
1. Pečico izklopite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

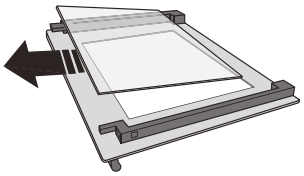
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

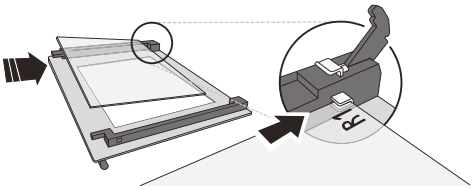
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



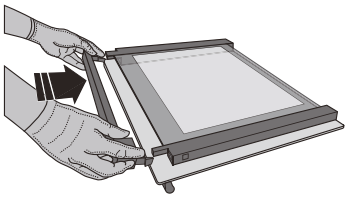
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „1R") pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R". V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R", in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

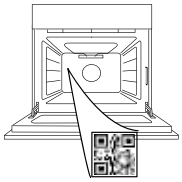


ODPRAVLJANJE TEŽAV

MOTNJA	MOŽEN VZROK	REŠITEV
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F", ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F".
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče" in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.

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

- Uporaba QR-kode v vaši napravi
- z obiskom naše spletne strani **docs.whirlpool.eu**
- **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.



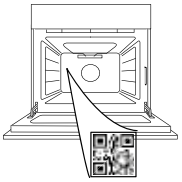
®/TM/© 2026 Whirlpool. Izdelano pod licenco.

HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

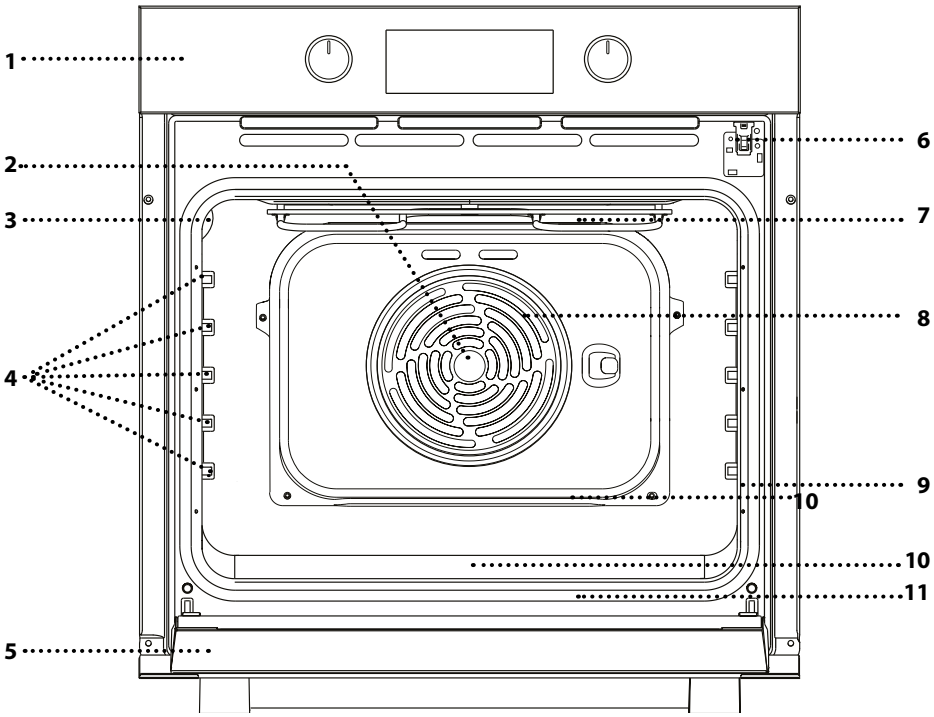
Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na adresi **www.register10.eu**

Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

SKENIRAJTE QR KÔD NA SVOM UREĐAJU DA BISTE DOBILI VIŠE INFORMACIJA



OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla

2. Ventilator

3. Lampica

4. Prečke (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)

5. Vrata

6. Zaključavanje vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u toku i nakon njega)* Dostupno samo na određenim modelima

7. Gornji grejač / roštilj

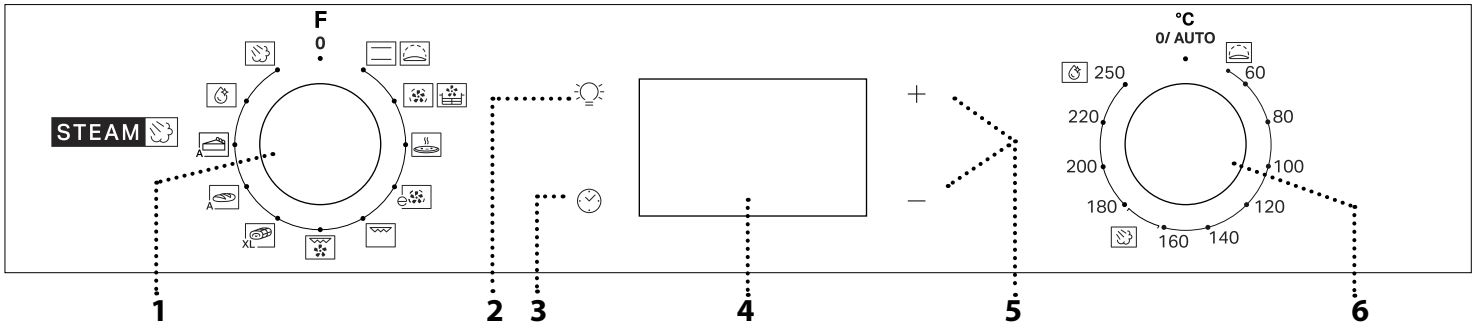
8. Kružni grejač (nije vidljiv)

9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)

10. Prorez za vodu za piće

11. Donji grejač (ne vidi se)

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

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

2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. DISPLEJ

5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

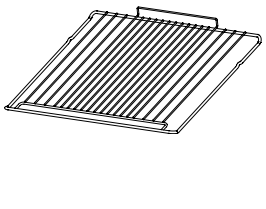
6. DUGME TERMOSTATA

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

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.

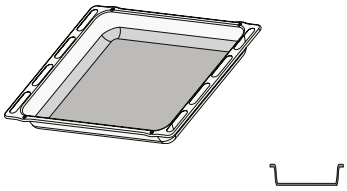
DODACI

ŽIČANA REŠETKA



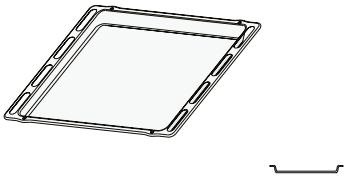
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



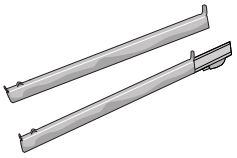
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



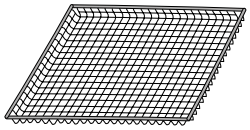
Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM*



Ovaj dodatni pribor je dizajniran za upotrebu prilikom pripreme hrane pomoću funkcije Air Fry, a obezbeđuje optimalnu hrskavost i krckavost hrane. Za upotrebu, stavite posudu na žičanu rešetku. Može se prati u mašini za pranje sudova radi lakšeg čišćenja.

* Dostupno samo na određenim modelima
Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.
Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno u postprodajnom servisu.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

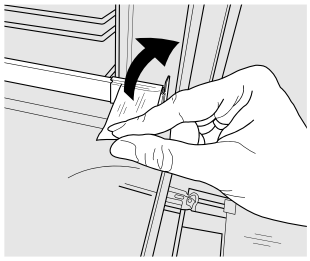
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

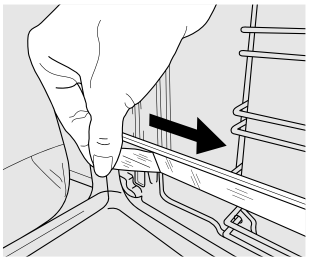
Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.

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

KLIZNE POLICE I VOĐICE

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


[a]

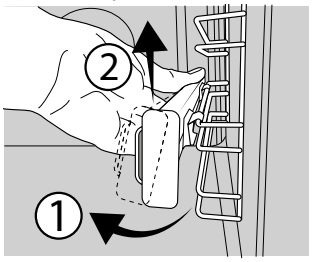

[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

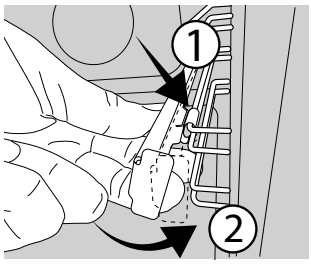
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkačili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

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



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

1. Da biste uklonili vođice, 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 vođice, 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 vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte ⏲ dok ikona ⏲ i dve cifre za vreme + ili — i sat ⏲ ne počnu da trepere na ekranu.



Koristite + ili — da biste podesili sat i pritisnite ⏲ da potvrdite. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili — da podesite minute i pritisnite ⏲ za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko ⏲ ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

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.

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

FUNKCIJE

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

RISING (NARASTANJE TESTA)

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite dugme termostata na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.

FORCED AIR (KRUŽENJE VAZDUHA)

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

AIR FRY

Funkcija Air Fry omogućava da pripremate razne vrste hrane sa manje ulja, što za rezultat daje fino hrskave i zdrave obroke. Unutrašnjost rerne se zagreva dok ventilator obavlja cirkulaciju vrelog vazduha. Za upotrebu, stavite hranu u jednom sloju u Air Fry korpu, tako da se ne preklapa i sledite uputstva iz Air Fry tabele za pripremu hrane. Stavite posudu na žičanu rešetku i ubacite pleh za pečenje na niži nivo kako bi sakupio mrve i kapanje.

Ne koristite više posuda kako bi pečenje bilo ujednačeno.

PICA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.

ECO FORCED AIR (EKO KRUŽENJE VAZDUHA)*

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja.

Prilikom upotrebe ove ECO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na 💡 .

* Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetskoj efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65/2014

GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju.

Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

TURBO ROŠTILJ

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

MAXI COOKING

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.

HLEB (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja hleba. Da biste aktivirali funkciju, stavite hranu u rernu, uključite dugme termostata i stavite funkcijsko dugme na ikonu A. Za najbolje rezultate preporučuje se nivo pečenja 2 ili 3.

KOLAČI (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja hleba. Da biste aktivirali funkciju, stavite hranu u rernu, uključite dugme termostata i stavite funkcijsko dugme na ikonu A. Za najbolje rezultate preporučuje se nivo pečenja 2 ili 3.

SMART CLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu . Najbolje je da se funkcija koristi 35 minuta. Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna i ostavite je da se ohladi 15 minuta nakon što se ciklus završi. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.

STEAM (PARA)

Funkcija pare omogućava postizanje izvrsnih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Ova funkcija automatski određuje idealnu temperaturu za pečenje brojnih recepata; vreme pečenja glavnih jela je prikazano u odgovarajućoj tabeli pečenja. Uvek aktivirajte funkciju pare kada je rerna hladna i nakon sipanja 200 ml vode za piće na dno rerne. Da biste aktivirali funkciju pare, dugme termostata treba da se okrene na položaj ikone.

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglasiće se zvučni signal.



2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

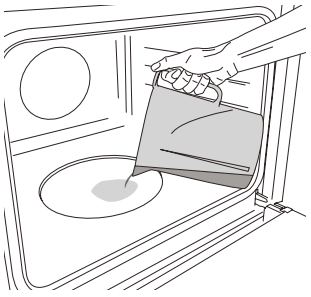
PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti ***dugme za odabir*** ili podesiti temperaturu uključivši ***dugme termostata***. Funkcija se neće pokrenuti ako je ***dugme termostata*** na položaju 0 . Možete da podesite vreme pečenja, vreme završetka pečenja (samo ako je podešeno vreme pečenja) i tajmer.

STEAM (PARA)



Da biste pokrenuli funkciju Steam (Para), sipajte 200 ml vode za piće na dno rerne.

Izaberite funkciju okretanjem dugmeta za biranje u smeru kretanja kazaljki na satu na željenu ikonu, a dugmeta termostata na bilo koji položaj između 160 i 180 °C (kao što pokazuje ikona). Funkcija se pokreće, a na displeju se prikazuje trenutno doba dana. Nije potrebno predzagrevanje. Za privođenje pečenja kraju, okrenite dugme za odabir na „0“.

Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikada ne dolivajte vodu.

Obratite pažnju na sledeće: Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

3. PREDZAGREVANJE

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica na displeju označiće da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

TRAJANJE

Nastavite da pritiskate sve dok ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili — da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate sve dok ikona ne počne da treperi na displeju, onda pomoću — resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite sve dok ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili — da podesite vreme kada želite da hrana bude gotova i pritisnite za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon

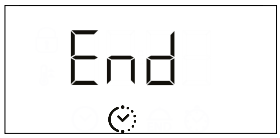
izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj 0 .

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.



Okrenite *dugme za biranje* da biste izabrali drugu funkciju ili da 0 biste isključili pećnicu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.

5. PODEŠAVANJE TAJMERA

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

Pritiskajte ⏲ dok ⏱ i ikona „00:00” i „00:00” ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili — da biste podesili željeno vreme i pritisnite ⏲ za potvrdu. Oglasiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritiskate ⏲ sve dok ikona ⏱ ne počne da treperi, a zatim pomoću — resetujte vreme na „00:00“.

. NAPOMENE

- Ne prekrivajte unutrašnjost pećnice aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

. NAPOMENE O ENERGETSKOJ EFIKASNOSTI

- Iskoristite prednost preostale toplote: isključite rernu 5/10 minuta pre kraja pečenja kako biste iskoristili preostalu toplotu.
- Držite vrata zatvorenim: ako je moguće, izbegavajte otvaranje vrata rerne tokom pečenja, jer se time gubi toplota.
- Pecite veće porcije: koristite rernu uglavnom za veća jela (npr. meso preko 1 kg) ili veće porcije, kako biste maksimalno iskoristili utrošenu energiju.
- Redovno čistite zaptivku vrata: čista zaptivka sprečava gubitak toplote i obezbeđuje efikasno kuvanje.
- Unapred zagrevajte samo kada je potrebno: pećnicu zagrevajte unapred samo u slučaju da je to navedeno u receptu ili tabeli za pripremu hrane.
- Birajte tamne plehove za pečenje: Tamni plehovi bolje apsorbuju toplotu, poboljšavajući efikasnost kuvanja.
- Planirajte pečenje: pripremajte više jela zaredom, kako biste iskoristili preostalu toplotu i izbegli dodatno prethodno zagrevanje.
- Izaberite program za uštedu energije: koristite namenski ECO program za manju potrošnju energije. Za dodatne informacije pogledajte tabelu za pripremu hrane.
- Uklonite dodatni pribor koji se ne koristi: uklonite plehove ili rešetke koji vam nisu potrebni da biste poboljšali efikasnost cirkulacije toplote i smanjili toplotni kapacitet proizvoda.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači s praškom za pecivo		Da	160–180	30–90	2/3
		Da	160–180	30–90	4 1
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4 2
Biskviti / Tortice		Da	160–180	20–45	3
		Da	150–170	20–45	4 2
		Da	150–170	20–45	5 3 1
Princes krofne		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
		Da	180–200	35–45	5 3 1
Puslice		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
		Da	90	140–200	5 3 1
Pica/Fokača		Da	190–250	15–50	1 / 2
		Da	190–250	20–50	4 2
Hleb		–	–	60	2
Zamrznuta pica		Da	250	10–20	3
		Da	230-250	10–25	3 2
Slane pite (pite od povrća, kiš)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
		Da	180–200	45–60	5 3 1
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 2
		Da	180–190	20–40	5 3 1
Lazanje/zapečena testenina/ kaneloni/zapečeni kolači		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Pečena svinjetina sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180–190	110–150	2
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Ćuretina/guščetina 3 kg		–	190–200	100 – 160	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50–70	2
Tostirani hleb		–	250	2–6	5

FUNKCIJE	Conventional	Forced Air (Vreo vazduh)	Pica	Hleb (automatski)	Grilovanje	Turbo Grill (Turbogril)	Eco Forced Air (Eko kruženje vazduha)

DODACI	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti / komadi		–	230 – 250	20 - 30 *	4 3
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		–	250	15–30 *	5 4
Pečeno pile 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Krvavi biftek 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnjeći but / kolenica		Da	200–210	60–90 **	3
Pečeni krompir		Da	200–210	35–55**	3
Povrće gratinirano		–	200–210	25 – 55	3
Meso i krompir		Da	190–200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		–	170–180	100 – 150	3

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

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

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

TABELA ZA PEČENJE SA FUNKCIJOM PARE

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (min)	DODATNI PRIBOR	NIVO	VODA
BREAD (HLEB)	Mali hleb	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300–500 g	40–60			
	Bread (Hleb)	500 g–2 kg	50–100			
	Baguettes (Bageti)	200–300 g	30–45			
MESO	Pečenje	1 kg	60–110			
	Rebarca	500 g–1,5 kg	50–75			
	Chicken (Piletina)	1–1,5 kg	55–80			
	Piletina/ćuretina	3 kg	100–140			
RIBA	File minjon	0,5–2 cm	15–25			
	File minjon	2–4 cm	20–35			
	Whole Fish (Cela riba)	300–600 g	20–30			
	Whole Fish (Cela riba)	600–1200 g	25–45			
POVRĆE	Krompir na pari	0,5–1,5 kg	45–60			
	Punjene paprike	1–2 kg	35–55			
	Brokoli na pari	0,3–1 kg	30–50			
	Tikvice na pari	0,5–1,5 kg	30–50			
PECIVA	Cookies (Keks)	pleh	25–35			
	Mafin	30–60 g	25–45			
	Patišpanj	500–700 g	30–50			
	Pita	kalup	35–55			

Funkciju PARE pokrenite samo kada je rerna hladna. Otvaranje vrata i dopunjavanje vode tokom pečenja može da ima neželjeni efekat na krajnji rezultat pečenja.

FUNKCIJE						
	Konvencionalno	Kruž. vazduha	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eko kruženje vazduha

DODACI					
	Žičana rešetka	Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki	Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje	Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

KATEGORIJA	RECEPT	FUNKCIJA	PREDLOŽENA KOLIČINA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR	
Zamrznuta hrana	Zamrznuti pomfrit		500 - 700	✔	200	20–30	3	1
	Zamrznuti pileći medaljoni		500 - 700	✔	200	15–20	4	1
	Riblji štapići		500 - 700	✔	220	15–20	4	1
Vegetables (Povrće)	Sveže pohovane tikvice		400	✔	200	15–20	4	1
	Domaći pomfrit		300 - 800	✔	200	25–40	4	1
	Mešano povrće		300 - 800	✔	200	20–35	4	1
Meso i riba	Pileće grudi		1–4 cm	✔	200	20–50	4	1
	Pileća krilca		2300 - 800	✔	220	20–40	4	1
	Pohovani kotlet		1–4 cm	✔	220	15–40	4	1
	Riblji file		1–4 cm	✔	200	15–25	4	1



Obratite pažnju na sledeće: specijalna Air Fry posuda mora uvek da se postavi na žičanu rešetku.

Za pripremu svežih ili domaćih jela, ravnomerno nanesite ulje.

Predlažemo da se doda prazna posuda na nivo 1 radi sakupljanja eventualnih ostataka masnoće koji cure iz Air Fry posude tokom pečenja.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.
Koristite zaštitne rukavice.

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

Moguće je koristiti standardno sredstvo za čišćenje rerni kako bi se omekšali i uklonili ostaci hrane, čime se olakšava ručno čišćenje unutrašnjosti i pribora.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH–neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

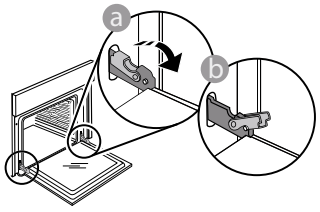
UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.
- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja. Izbegavajte aktiviranje piroličkog ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca. Pre aktiviranja, obavite čišćenje kamenca kao što je prethodno opisano.
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti .
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

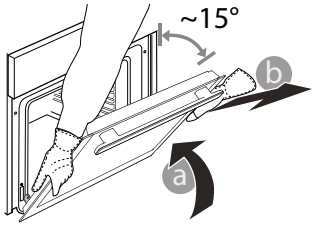
DODATNI PRIBOR

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.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

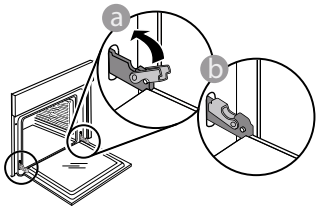


1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.



4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

ZAMENA LAMPICE

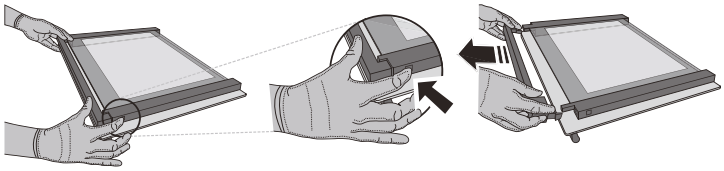
1. Isključite pećnicu iz struje.
2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

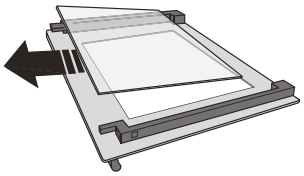
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

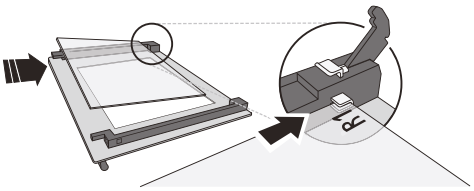
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



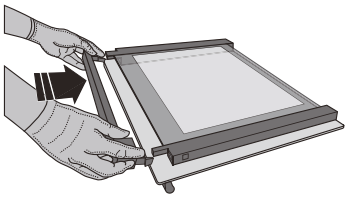
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „1R") pre postavljanja unutrašnjeg okna: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R" može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R" u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

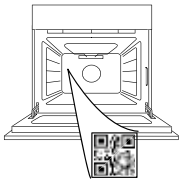


OTKLANJANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	REŠENJE
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
Na ekranu se prikazuje slovo „F" uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F".
Na displeju se prikazuje poruka „Hot" (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.

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

- Korišćenjem QR koda na uređaju
- Na našem veb-sajtu **docs.whirlpool.eu**
- 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.



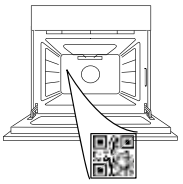
®/TM/© 2026 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom.

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

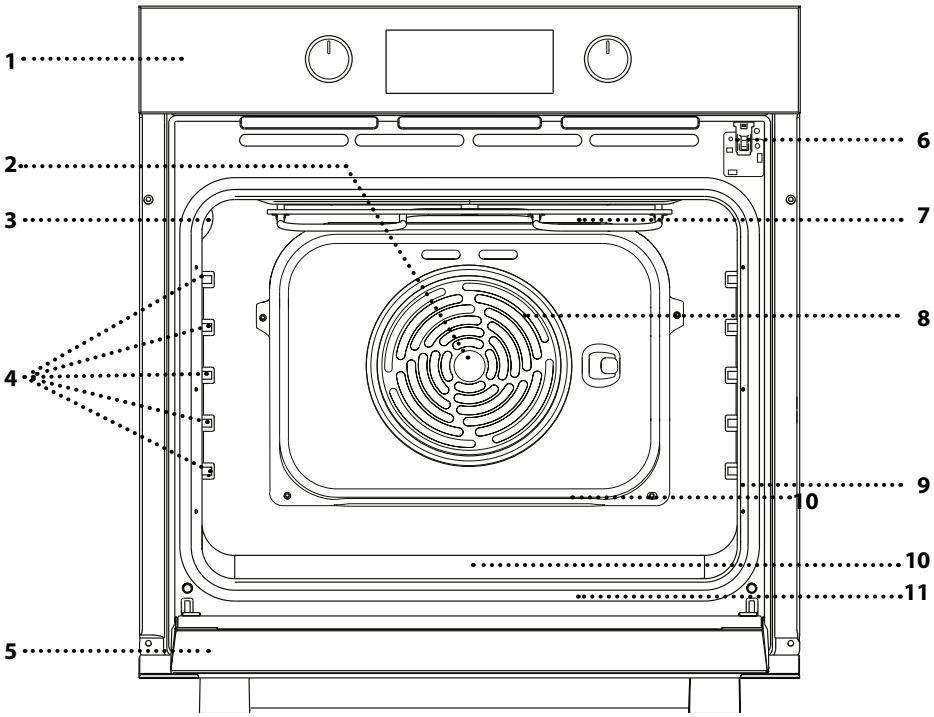
Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій пристрій на сайті **www.register10.eu**

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ВІДСКАНУЙТЕ QR-КОД НА ПРИСТРОЇ, ЩОБ ОТРИМАТИ ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ



ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування

2. Вентилятор

3. Лампочка

4. Напрямні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)

5. Дверцята

6. Блокування дверцят (блокує дверцята під час автоматичного очищення та після нього)*
Доступно лише вдеяких моделях

7. Верхній нагрівальний елемент/гриль

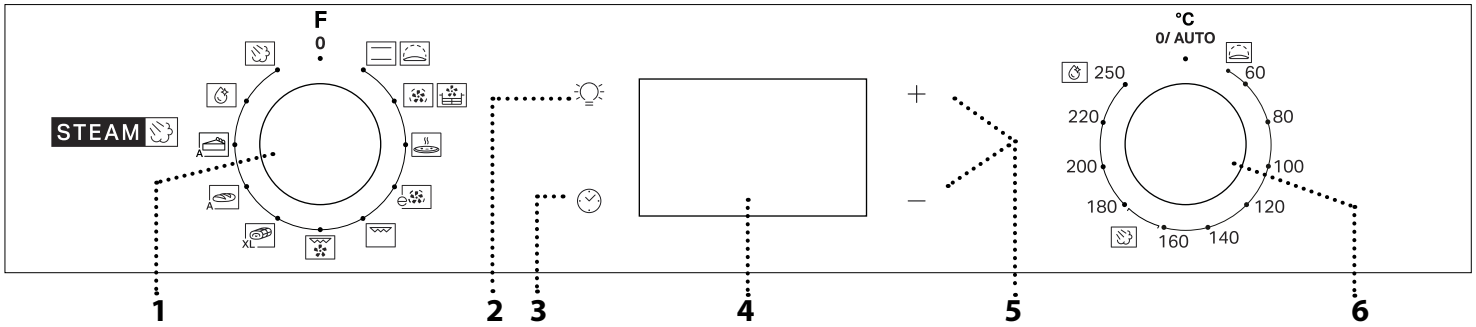
8. Круговий нагрівальний елемент (не видно)

9. Паспортна табличка (не знімати)

10. Заглиблення для питної води

11. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу готування.

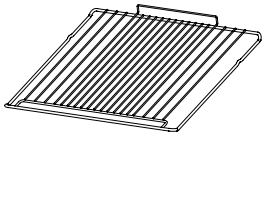
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнятися залежно від типу моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

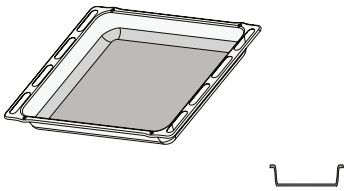
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



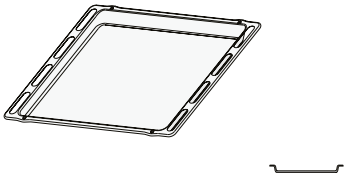
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



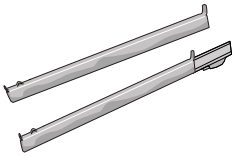
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



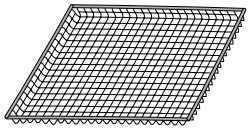
Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ЛИСТ ДЛЯ АЕРОГРИЛЯ*



Це приладдя призначене для використання під час приготування страв з функцією «Аерогриль», що забезпечує оптимальну хрусткість та золотисту скоринку для вашої їжі. Для використання поставте лист на решітку. Він придатний для миття в посудомийній машині, що спрощує очищення.

* Наявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

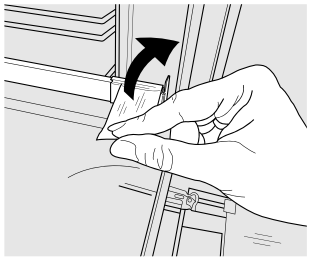
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

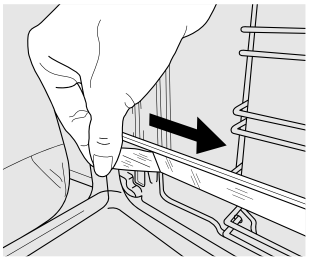
Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]



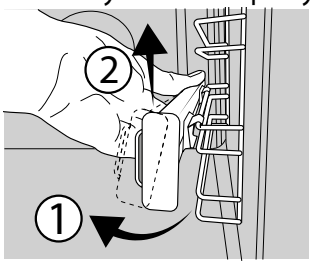
[b]

ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

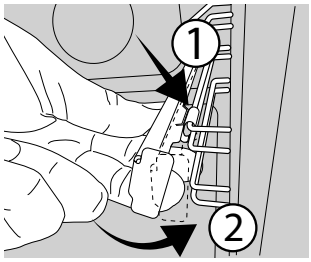
Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).



[c]



[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте ⏲, поки значок ⏲ та дві цифри годин + або — та годинник ⏲ не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки + або — встановіть значення годин і натисніть ⏲ для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок + або — встановіть значення хвилини та натисніть кнопку ⏲ для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо значок ⏲ блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

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

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

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духова шафа має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.

RISING (ПІДНІМАННЯ)

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на значок, щоб активувати цю функцію.

КОНВЕКЦІЯ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

АЕРОГРИЛЬ

Функція «Аерогриль» дозволяє готувати багато видів їжі з меншою кількістю олії, в результаті чого страви матимуть приємну хрустку скоринку та будуть більш корисними. Камера духової шафи нагрівається, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Для використання розмістіть їжу одним шаром у кошику «Аерогриль», уникаючи накладання шматків один на одного, та дотримуйтесь інструкцій із таблиці приготування «Аерогриль». Встановіть деко на решітку та вставте деко для випікання на нижчий рівень для збору крихт або крапель жиру.

Уникайте використання кількох дек одночасно, щоб забезпечити рівномірне приготування.

ПІЦА

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

ECO FORCED AIR* (КОНВЕКЦІЯ ECO)

Для готування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря.

При використанні функції «ECO» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку 💡.

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

ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.

ТУРБОГРИЛЬ

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

ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

BREAD AUTO (АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ)

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Щоб активувати функцію, покладіть їжу в духовку, увімкніть ручку термостата й функціональну ручку на піктограмі . Для досягнення найкращих результатів рекомендується використовувати рівень приготування 2 або 3.

PASTRY AUTO (АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ)

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Щоб активувати функцію, покладіть їжу в духовку, увімкніть ручку термостата й функціональну ручку на піктограмі . Для досягнення найкращих результатів рекомендується використовувати рівень приготування 2 або 3.

SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте на дно духової шафи 100-120 мл питної води, потім встановіть ручку вибору й ручку термостата у положення . Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин. Активуйте цю функцію, коли духова шафа охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу. положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

ПАРА

Функція «Пар» дозволяє досягти чудових результатів за допомогою використання пари в процесі готування в процесі готування. Ця функція автоматично регулює оптимальну температуру для приготування різноманітних страв за різними рецептами; час приготування основних страв наведено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію приготування на пару, коли духовка холодна, і після того, як налили 200 мл питної води на дно робочої камери. Щоб активувати функцію приготування на пару, поверніть ручку термостата та установіть її на піктограму .

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

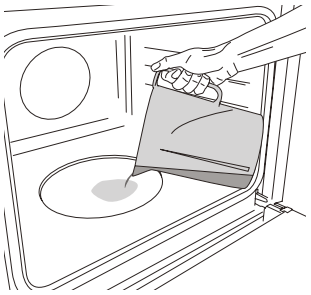
РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



Зверніть увагу: під час готування можна змінити функцію, повертаючи ***ручку вибору***, або відрегулювати температуру, повертаючи ***ручку термостата***. Функція не запуститься, якщо ***ручка термостата*** буде на 0 можна вибрати час приготування, час закінчення приготування (тільки якщо встановлено час приготування) й таймер.

STEAM (ПАРА)



Для запуску функції парової обробки налийте 200 мл питної води на дно духової шафи.

Виберіть функцію, обертаючи за годинниковою стрілкою ручку вибору на відповідному значку і ручку термостата в будь-якому положенні в діапазоні від 160 до 180 °C (як показано на значку). Функція запуститься, і на дисплеї відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне. Для завершення приготування поверніть регулятор вибору в положення " 0 ".

Під час готування за допомогою пари не відчиняйте дверцята й ніколи не доливайте воду.

Зверніть увагу: Відкриття дверцят і доливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

3. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал, і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духова шафа досягла заданої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і "00:00".



За допомогою кнопок + та — встановіть бажаний час готування і натисніть для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомоги кнопки — скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і значення поточного часу запуску.



Кнопкою + або — встановіть бажаний час завершення

готування і натисніть ⏲ для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити готування у встановлений час.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення 0 .

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Турбогриль».

END OF COOKING (ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ)

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення 0 , щоб вимкнути духову шафу.

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» і час, що залишився.

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натискайте ⏲, поки ⏱ і значок «00:00» не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки + або — встановіть бажаний час і натисніть ⏲ для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку ⏲, поки значок ⏱ не почне блимати, потім за допомогою кнопки — скиньте час до значення "00:00".

. ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

. ПРИМІТКИ ЩОДО ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ

- Використовуйте залишкове тепло: вимкніть духову шафу за 5–10 хвилин до закінчення приготування, щоб використати тепло, що залишилося.
- Тримай дверцята зачиненими: якщо можливо, не відчиняйте дверцята духової шафи під час готування, оскільки це дозволяє теплу виходити назовні.
- Готуйте більші порції: використовуйте духову шафу переважно для приготування великих страв (наприклад, м'яса понад 1 кг) або більших порцій, щоб максимально ефективно використовувати енергію.
- Регулярно очищайте ущільнювач дверцят: чистий ущільнювач запобігає втраті тепла й забезпечує ефективне приготування їжі.
- Попередній підігрів тільки в разі потреби: виконуйте попередній підігрів духової шафи лише коли це вказано у таблиці приготування або в рецепті.
- Вибирайте темні дека для випікання: темні дека для випікання краще поглинають тепло, підвищуючи ефективність приготування.
- Плануйте приготування їжі: готуйте кілька страв послідовно, щоб використати залишкове тепло й уникнути зайвого розігрівання.
- Виберіть програму енергозбереження: використовуйте спеціальну ЕКО-програму для зниження енергоспоживання. Додаткові вказівки див. у таблиці приготування.
- Вийміть невикористовувані аксесуари: виймайте непотрібні дека або решітки, щоб підвищити ефективність циркуляції тепла й зменшити теплову потужність виробу.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160-180	30 - 90	2/3
		Так	160-180	30 - 90	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160 – 200	35 - 90	2
		Так	160 – 200	40 - 90	4 2
Печиво/тарталетки		Так	160-180	20 - 45	3
		Так	150 - 170	20 - 45	4 2
		Так	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30 - 40	3
		Так	180 - 200	35 - 45	4 2
		Так	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 – 200	4 2
		Так	90	140 – 200	5 3 1
Піца/фокача		Так	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Так	190 - 250	20 - 50	4 2
Хліб	A	-	-	60	2
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	3
		Так	230-250	10 - 25	3 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш)		Так	180 - 200	40 - 55	3
		Так	180 - 200	45 - 60	4 2
		Так	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	3
		Так	180 - 190	20 - 40	4 2
		Так	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190 - 200	45–65	2
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110 - 150	2
Курятина/кролик/качка 1 кг		Так	200 - 230	50 - 100	2
Індичка/гуска 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180 - 200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		-	250	2 - 6	5

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Конвекція	Піца	Автоматичне випікання хлібу	Гриль	Турбо гриль	Конвекція Eco

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Рибне філе/скибки		-	230 - 250	20 - 30 *	4 3
Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Смажена курятина 1–1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Ростбіф з кров'ю 1 кг		Так	200 - 210	35 - 50 **	3
Нога ягняти/гомілка		Так	200 - 210	60 - 90 **	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3
Овочева запіканка		-	200 - 210	25 – 55	3
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50 ***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 1
Комплексна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5)/лазанья (рівень 3)/м'ясо (рівень 1)		Так	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 – 180	100 - 150	3

* Переверніть страву по завершенні половини часу готування

** Переверніть страву по завершенні двох третин часу готування (якщо необхідно).

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

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ НА ПАРУ

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (хв.)	ПРИЛАДДЯ	РІВЕНЬ	ВОДА
ХЛІБ	Булочки	80—100 г	30 - 45		2	200 мл
	Хліб для сендвічів в формі	300—500 г	40 - 60			
	Хліб	500 г—2 кг	50 - 100			
	Багети	200—300 г	30 - 45			
М'ЯСО	Печеня	1 кг	60—110			
	Реберця	500 г—1,5 кг	50—75			
	Курятина	1—1,5 кг	55—80			
	Курка/індичка	3 кг	100—140			
РИБА	Вирізка	0,5—2 см	15—25			
	Вирізка	2—4 см	20—35			
	Ціла риба	300—600 г	20–30			
	Ціла риба	600—1 200 г	25—45			
ОВОЧІ	Картопля, зварена на парі	0,5—1,5 кг	45–60			
	Фаршировані перці	1—2 кг	35 – 55			
	Броколі на парі	0,3—1 кг	30 - 50			
	Цукіні на парі	0,5—1,5 кг	30 - 50			
ВИПІЧКА	Печиво	піддон	25–35			
	Кекс	30—60 г	25—45			
	Бісквітний торт	500—700 г	30 - 50			
	Пісочний пиріг	форма	35 – 55			

Запускайте режим «ПАРА», лише коли духова шафа охолонула. Відкриття дверей та заливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

ФУНКЦІЇ	Традиц. режим	Конвекція	Піца	Гриль	Турбо гриль	Конвекція Eco

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Форма для випікання або форма для тортів на решітці	Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

КАТЕГОРІЯ	РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
Заморожені продукти	Заморожена картопля фрі		500 - 700	✔	200	20 - 30	3	1
	Заморожені курячі наґетси		500 - 700	✔	200	15 - 20	4	1
	Рибні палички		500 - 700	✔	220	15 - 20	4	1
Овочі	Паніровані цукіні		400	✔	200	15 - 20	4	1
	Домашня картопля фрі		300 - 800	✔	200	25 - 40	4	1
	Овочеве асорті		300 - 800	✔	200	20 - 35	4	1
М'ясо і риба	Курячі грудки		1-4 см	✔	200	20 - 50	4	1
	Курячі крильця		2300 - 800	✔	220	20 - 40	4	1
	Котлета в паніровці		1-4 см	✔	220	15 - 40	4	1
	Рибне філе		1-4 см	✔	200	15 - 25	4	1



Зверніть увагу: спеціальне деко для аерогрилю завжди має бути розміщене на решітці.

Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію рівномірно.

Ми рекомендуємо встановити порожній лист в лоток рівня 1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з листа для аерогриля.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духова шафа охолола.

Забороняється застосовувати пароочисники.

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

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

Для розм'якшення й видалення залишків бруду можна скористатися стандартним засобом для чищення духових шаф — це полегшить очищення камери та аксесуарів вручну.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель pH-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

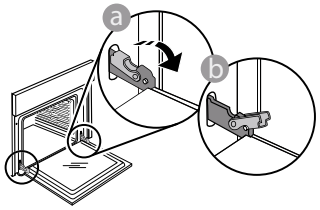
ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.
- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищування. За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.
- Для полегшення очищення скла дверцята можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

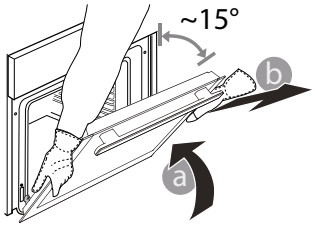
ПРИЛАДДЯ

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

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

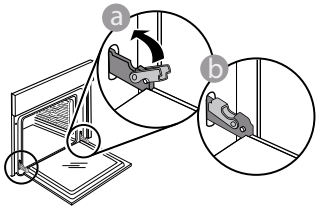


1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

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



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

Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПИ

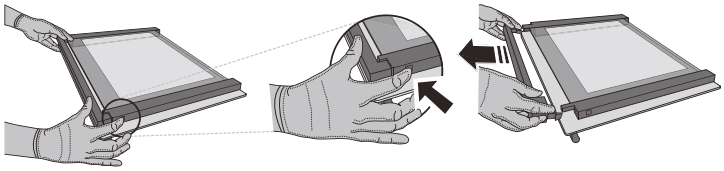
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, T300 °C. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЕС 244/2009).

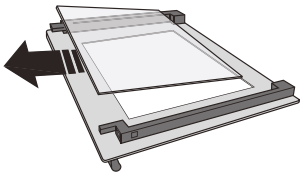
Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

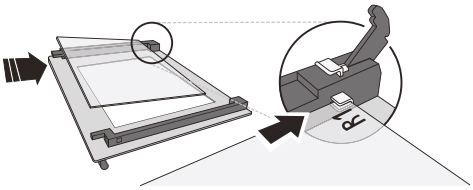
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



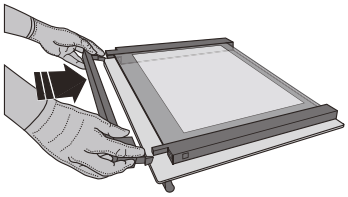
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену літерою R, в опорні гнізда, а потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.

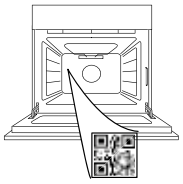


ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	РІШЕННЯ
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність.
На дисплеї відображається літера «F» й число або інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центра післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери «F».
На дисплеї відображається повідомлення «Hot» (Гаряче), та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.

З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш сайт **docs.whirlpool.eu**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



®/TM/© 2026 р., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.