



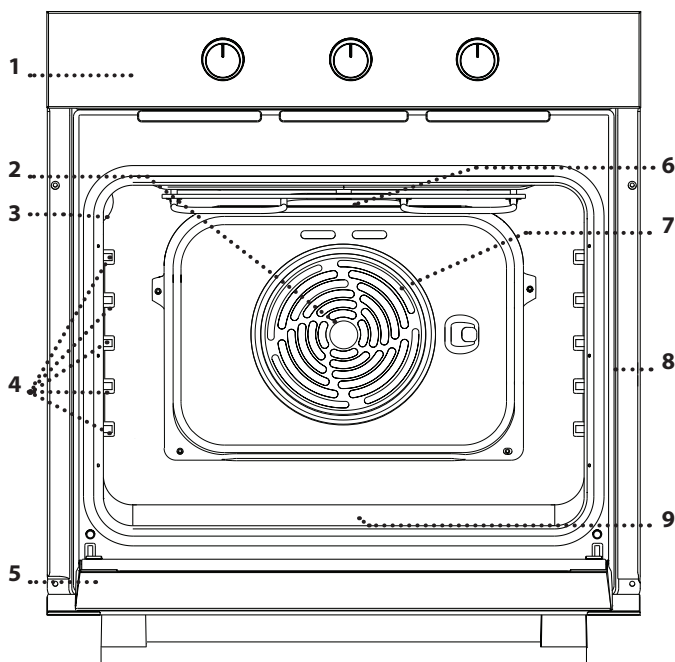
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL  
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr  
Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) an



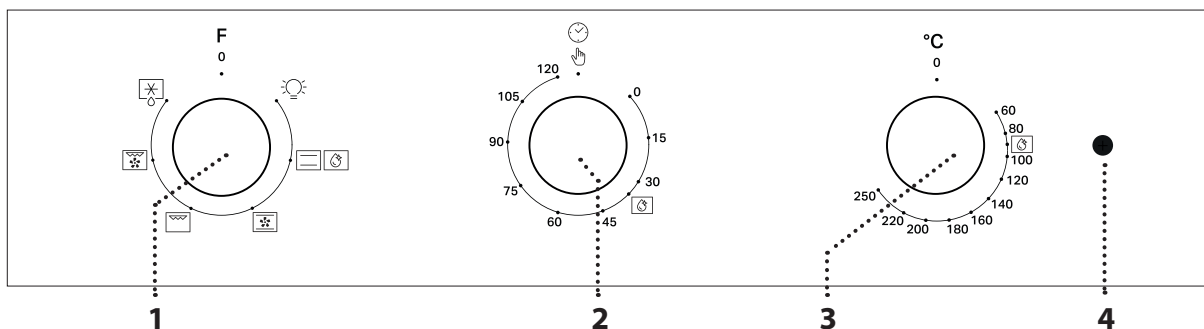
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise  
aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENTAFEL



### 1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch  
Funktionsauswahl.  
Zum Einschalten des Ofens auf **O**  
drehen.

### 2. TIMERREGLER

Zur Verwendung als Timer.  
Aktiviert oder unterbricht das  
Garen nicht.

### 3. THERMOSTATREGLER

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

### 4. KONTROLLEUCHE THERMOSTAT/VORHEIZEN

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

Bitte beachten: Die Art des Reglers kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

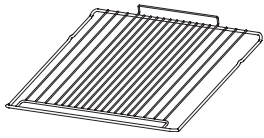
Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

# ZUBEHÖR



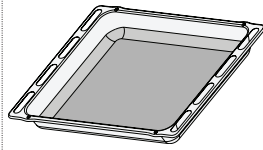
Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen

## ROST



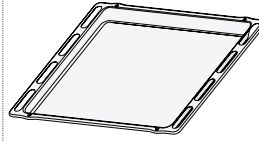
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfestem Kochgeschirr.

## FETTPFANNE \*



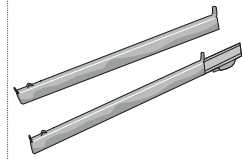
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH \*



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

## BACKAUSZÜGE \*



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang des Seitengitters so weit wie möglich schieben.

Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden. Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden : ziehen, um das Seitengitter aus seinem Sitz zu entfernen.

# FUNKTIONEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen



## AUS

Zum Ausschalten des Ofens.



## LAMPEN

Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.




## OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Einschubebene zu geben.



## SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann alle 3 Knöpfe (Auswahlknopf, Timer-Knopf, Thermostatregler) auf das Symbol  drehen.



## UMLUFT

Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.



## GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



## GRATIN

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



## AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen von Speisen.



# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

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

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Entfernen Sie Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen und entnehmen Sie sämtliche Zubehörteile.

Heizen Sie den Ofen ungefähr eine Stunde auf 250 °C vorzugsweise mit der Funktion „Umluft“ auf. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

## TÄGLICHER GEBRAUCH

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN


#### MANUELL

Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.

Drehen Sie den Thermostatknopf nach rechts auf die gewünschte Temperatur.

Am Ende des Garvorgangs, um den Ofen auszuschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf **0** drehen.

#### SMART CLEAN

Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann alle 3 Knöpfe (Auswahlknopf, Timer-Knopf, Thermostatregler) auf das Symbol  drehen.

Die Funktion aktiviert sich automatisch und dauert 35 Minuten.


### 3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.

Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

### 4. TIMER EINSTELLEN

Der Timer-Knopf erlaubt eine Zeiteinstellung von 1 bis 120 Minuten. Um die Garzeit einzustellen, nachdem die gewünschte Garfunktion ausgewählt ist, den Knopf im Uhrzeigersinn herum drehen, und dann wieder in die Gegenrichtung auf die gewünschte Gardauer drehen. Am Ende der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen aus und der Bedienknopf steht wieder auf **0**. Um den Ofen im manuellen Modus zu benutzen, d.h. ohne eine Garzeit einzustellen, muss der Timer-Knopf auf das  Symbol eingestellt sein.

**WICHTIG:** Wenn der Timer-Knopf sich in Stellung **0** befindet, lässt sich der Ofen nicht einschalten. Zum Einschalten des Ofens stellen Sie den Knopf auf das  Symbol oder stellen eine Garzeit ein.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	150 – 170	30 - 90	2 
		Ja	150 – 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160–200	35 - 90	2 
		Ja	160–200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 – 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Beignets</b>		Ja	180–200	40 - 60	2 
		Ja	170 – 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringen</b>		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza / Fladenbrot</b>		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Kleines Brot</b> 80 g		Ja	180–200	30 – 45	2 
<b>Brotlaib</b> 500 g		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Brot</b>		Ja	180–200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Tiefkühlpizza</b>		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Salzige Kuchen</b> (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180–200	30 – 45	2 
		Ja	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Blätterteigtörtchen/ salziges Blätterteiggebäck</b>		Ja	190 – 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe</b>		Ja	190 – 200	45 - 65	2 
<b>Lamm / Kalb / Rind / Fleisch</b> 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	2 
<b>Schweinebraten mit Kruste</b> 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Hähnchen/Kaninchen/Ente</b> 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	180-200	150 - 200	2
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		5'	250	15 - 30 *	4  3
Bratwürste/Fleischspieße/Rippchen/Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5  4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		-	200	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gemüsegratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ****	4  1
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190- 200	45 - 100 ****	4  1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ****	4  2

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

\*\*\* Vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

\*\*\*\* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln.

ZUBEHÖR					
	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

FUNKTIONEN				
	Ober-/Unterhitze	Grill	Gratin	Umluft

# HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen

## LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und

vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

## GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Umluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

# REINIGUNG UND PFLEGE



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.**

**Das Gerät von der Stromversorgung trennen.**

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

## AUSSENFLÄCHEN

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

## INNENFLÄCHEN

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

anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

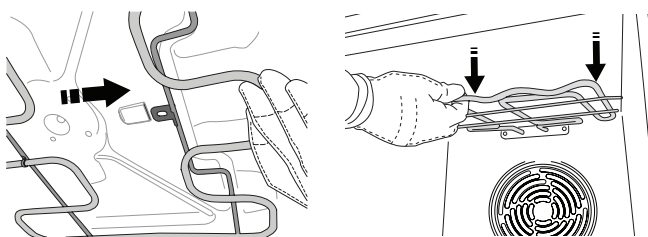
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden.

## ZUBEHÖR

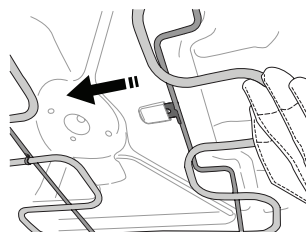
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## SENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTES

**1.** Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken.



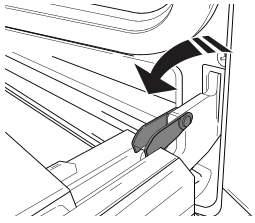
**2.** Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.



\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

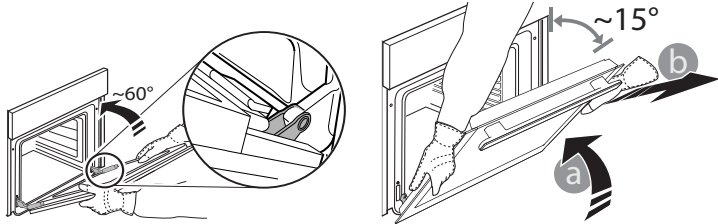
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

**3.** Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

**4.** Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

**5.** Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

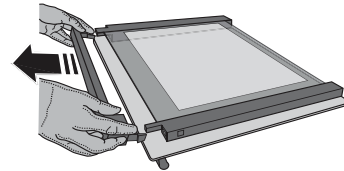
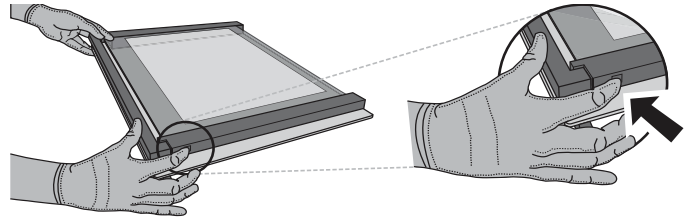
## AUSWECHSELN DER LAMPE

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

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit bis zu 25 W / 230 V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet. Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

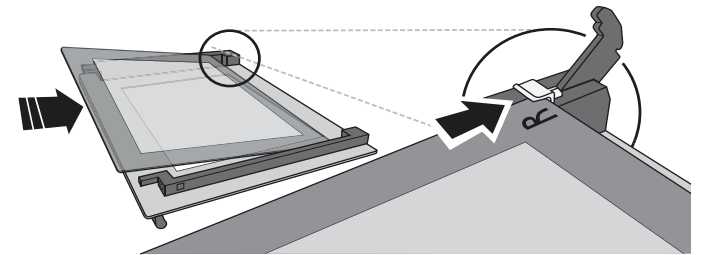
## REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

**1.** Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



**2.** Das Innenglas mit beiden Händen anheben und festhalten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

**3.** Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das "R" in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



**4.** Die obere Kante wieder anbringen: Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

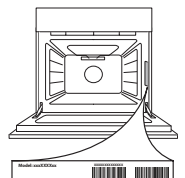
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

▼ Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen.



**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:**

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





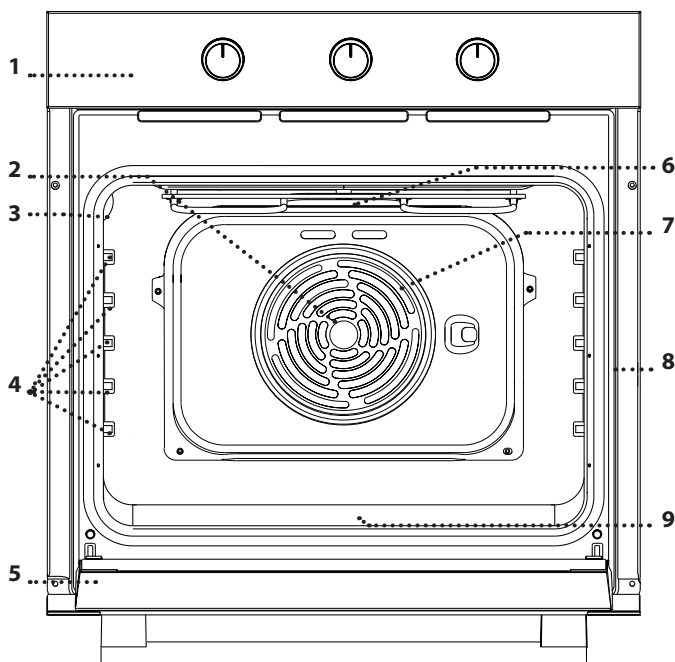


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT**  
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



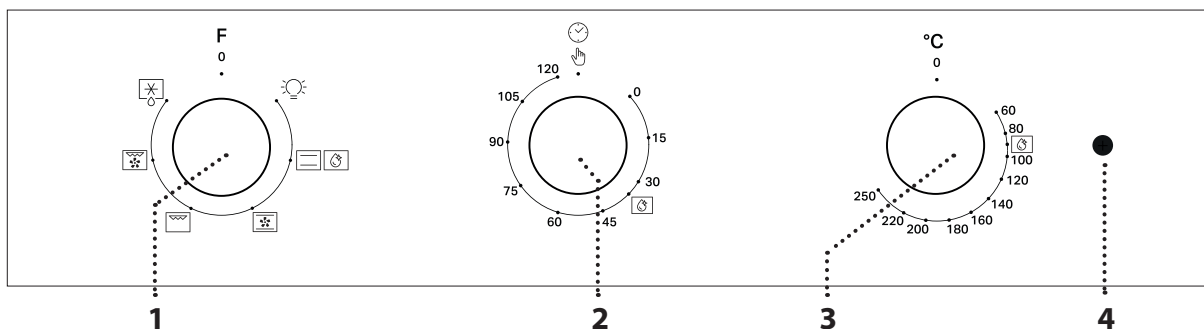
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Lamp
4. Roostergeleiders  
(het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Verwarmingselement bovenwarmte/grill
7. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

## BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Selecteer de positie **O** voor het uitschakelen van de oven.

### 2. KNOP KOOKWEKKER

Handig als kookwekker. Start of stopt de bereiding niet.

### 3. THERMOSTAATKNOP

Draai om een gewenste temperatuur te kiezen, waarbij de geselecteerde functie start.

### 4. LED THERMOSTAAT/VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

Let op: Het soort knoppen kan van model tot model verschillen. Indien de knoppen met een drukknop worden bediend, drukt u op het midden van de knop om deze vrij te schakelen.

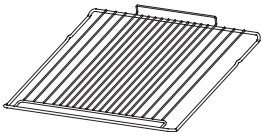
Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

# ACCESSOIRES



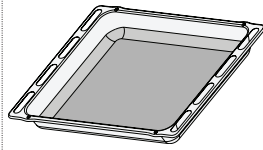
Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## ROOSTER



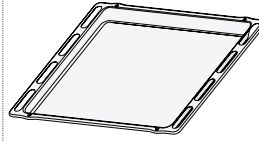
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

## DRUIPLAAT \*



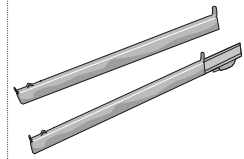
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT \*



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

\* Alleen bij bepaalde modellen  
Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.  
Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

## GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de geleiders worden verwijderd: trek ze uit hun zitting.

# FUNCTIES



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)



Om de oven uit te schakelen.



## LAMPJES

Om het lampje in de oven aan te doen.



## CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Het is raadzaam voedsel op het 2de niveau te plaatsen.



## SMART CLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai alle 3 de knoppen (keuzeknop, timer en thermostaatknop) op het pictogram



## CONVECTIEBAKKEN

Voor het bakken van vlees of taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.



## GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



## GRATIN

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



## BEZIG MET ONTDOOIEN

Om voedsel sneller te ontdooien.

---

# HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

---

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder beschermend karton of plastic folie en alle accessoires uit de oven.

Verwarm de oven gedurende ongeveer een uur op 250 °C, bij voorkeur met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

---

## DAGELIJKS GEBRUIK

---

### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draait u de *keuzeknop* naar het symbool van de gewenste functie.

### 2. EEN FUNCTIE INSCHAKELLEN


#### HANDMATIG

Draai de functieknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden.

Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.

Om de oven aan het einde van de kooktijd uit te schakelen, draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op **0**.

#### SMART CLEAN

Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100 - 120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai alle 3 de knoppen (keuzeknop, timer en thermostaatknop) op het pictogram .

De functie wordt automatisch geactiveerd gedurende 35'.


### 3. VOORVERWARMEN


Zodra de functie geactiveerd is, wordt de led van de thermostaat ingeschakeld, om aan te geven dat de voorverwarming gestart is.

Aan het einde van dit proces schakelt de LED-thermostaat uit, wat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.



































### 4. INSTELLEN VAN DE TIMER

De timerknop kan gebruikt worden om een bereidingstijd in te stellen tussen 1 en 120 minuten. Om de bereidingstijd in te stellen, nadat u de gewenste bereidingsfunctie hebt gekozen, de rechterknop rechtsom draaien en dan weer terug in de tegengestelde richting op de gewenste bereidingstijd. Na afloop van de ingestelde bereidingstijd wordt de oven uitgeschakeld en blijft de keuzeknop op **0** staan. Om de oven met de hand te bedienen, d.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u ervoor zorgen dat de timerknop op het symbool  staat.

**BELANGRIJK:** als de timerknop op **0** staat, gaat de oven niet aan. Om de oven aan te zetten, zet u de knop op  of stelt u een bereidingstijd in.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
<b>Luchtig gebak</b>		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Gevulde taart</b> (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Koekjes / taartjes</b>		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Soesjes</b>		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringues</b>		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza's/focaccia's</b>		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Klein brood 80g</b>		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Groot brood 500g</b>		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Brood</b>		Ja	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Diepvriespizza's</b>		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Pasteitjes / bladerdeeghapjes</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels</b>		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees</b> 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Gebr. varkensvlees met korst</b> 2kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Kip / konijn / eend</b> 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 






RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	TIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
<b>Kalkoen/gans</b> 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
<b>Vis in de oven/in folie</b> 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Gevulde groenten</b> (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Geroosterd brood</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Visfilets/moten</b>		5'	250	15 - 30 *	4  3 
<b>Worstjes/spiesen/spareribs/hamburgers</b>		5'	250	15 - 30 *	5  4 
<b>Gegrilde kip</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
<b>Rosbief rosé</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Lamsbout/schenkel</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Geb. aardappelen</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Gegratin. groenten</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagne en Vlees</b>		Ja	200	50 - 100 ****	4  1 
<b>Vlees en aardappelen</b>		Ja	190- 200	45 - 100 ****	4  1 
<b>Vis en groente</b>		Ja	180	30 - 50 ****	4  2 

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\*Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

\*\*\* Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

\*\*\*\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd. Verwissel de steunhoogtem na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig.

ACCESSOIRES					
	Rooster	Braadpan op rooster	Ovenschaal/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

FUNCTIES				
	Conventioneel	Grill	Gratin	Convectiebakken

## NUTTIGE TIPS



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde

accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

### HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Convectiebakken" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

## REINIGING EN ONDERHOUD



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

**Gebruik geen stoomreinigers. Draag veiligheidshandschoenen bij alle werkzaamheden.**

**Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.**

**Koppel de voeding van het apparaat los.**

**Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.**

### EXTERNE OPPERVLAKKEN

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

### INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens door het bereiden van etenswaren met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons .

Activeer de functie "Smart clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

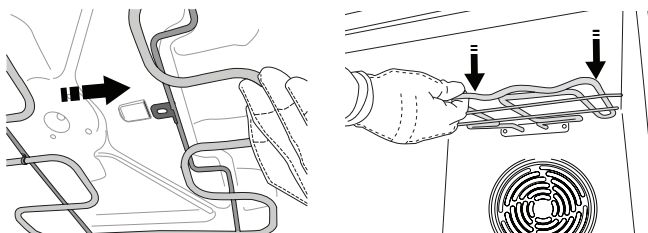
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

### ACCESSOIRES

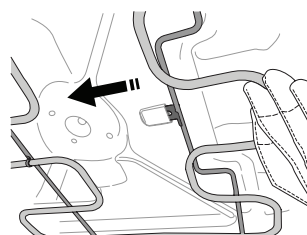
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

### HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

**1.** Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.



**2.** Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.

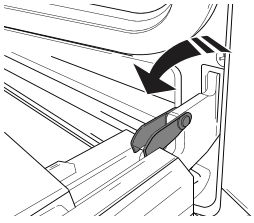


\* Alleen bij bepaalde modellen

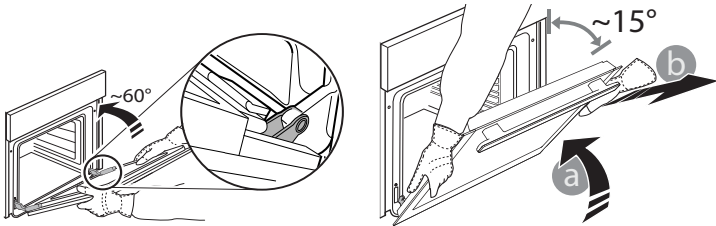


## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

**1.** Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



**2.** Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b).



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

**3.** Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

**4.** Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

**5.** Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

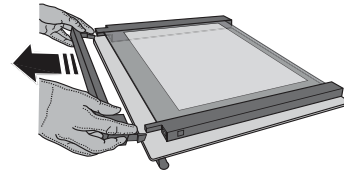
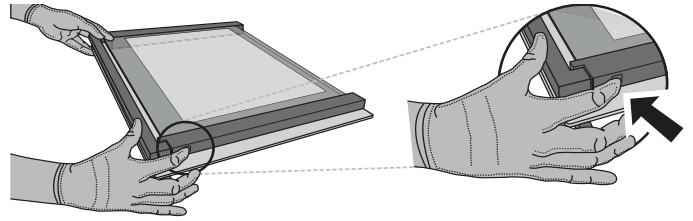
## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Koppel de oven los van het elektriciteitsnet, schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp. Sluit de oven weer aan op de netvoeding. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 - V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting. De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

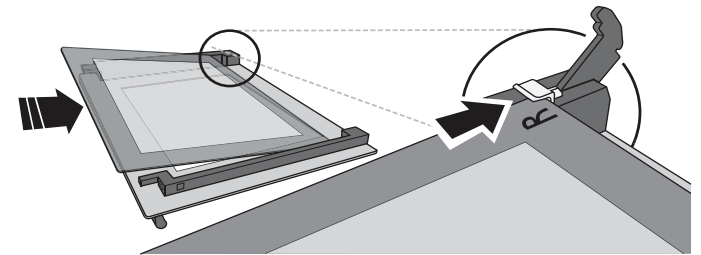
## DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

**1.** Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



**2.** Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

**3.** Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



**4.** Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

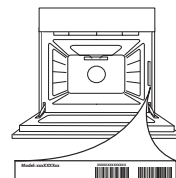
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

▼ Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.



**Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:**

- Op onze website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.





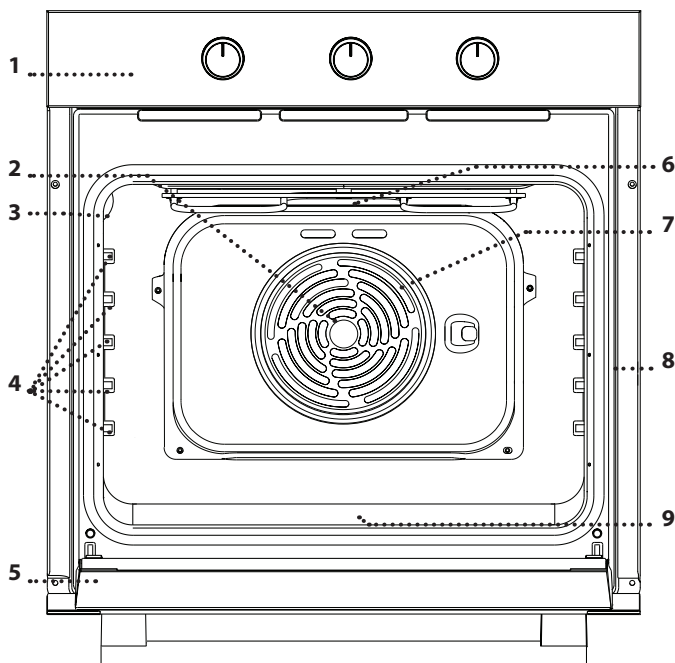
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



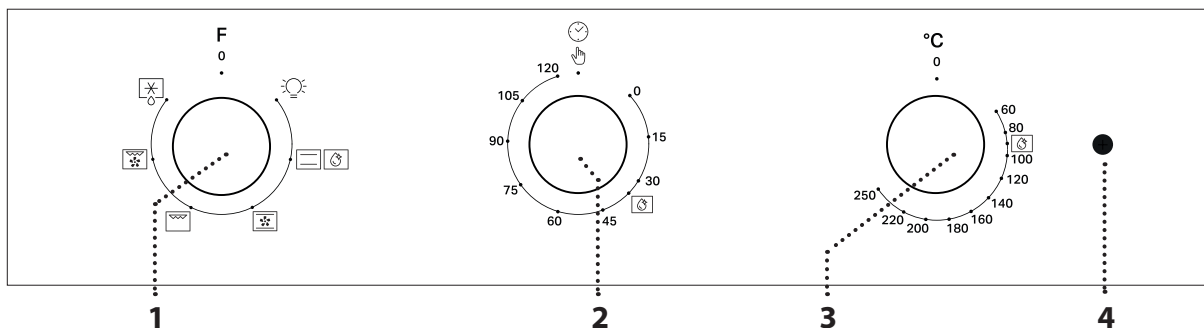
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи  
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Най-горен нагревателен елемент/грил
7. Кръгъл нагревателен елемент  
(не се вижда)
8. Заводска табелка  
(не премахвайте)
9. Долен нагревател  
(не се вижда)

## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



### 1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

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

### 2. КЛЮЧ НА ТАЙМЕРА

Полезен като таймер. Не активира и не прекъсва готвенето.

### 3. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

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

### 4. ТЕРМОСТАТ СЪС СВЕТОДИОД / ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

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

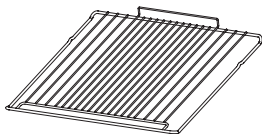
Моля, имайте предвид: Типът копче може да варира в зависимост от модела. Ако копчетата се активират чрез натискане, натиснете надолу центъра на копчето, за да го освободите от място.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

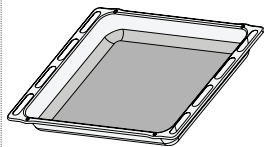
За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



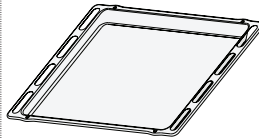
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ\*



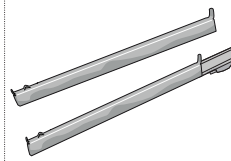
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ\*



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

## ПЛЪЗГАЧИ \*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

\* Налично само при определени модели

Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-много.

Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

Носачите могат да се свалят за по-лесно почистване на фурната: издърпайте го, за да го извадите от местата му.

# ФУНКЦИИ

За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## OFF (ИЗКЛ.)

За изключване на фурната.

## LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За включване на осветлението в отделението.

## CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво. Препоръчва се храната да се постави на 2-рото ниво.

## SMART CLEAN (ИНТЕЛИГЕНТНО ПОЧИСТВАНЕ)

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. За да активирате функцията за почистване „Smart Clean“, налейте 100-120 ml питейна вода в дъното на фурната, след което завъртете всичките 3 копчета (копче за избор, копче за таймер, копче за термостат) до иконата

## CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)

За изпичане на месо или кейкове със сочна плънка на един рафт.

## GRILL (ГРИЛ)

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

## GRATIN (ГПАТЕН)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

## РАЗМРАЗЯВАНЕ

За по-бързо размразяване на храна.

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

Новата фурна може да изпусна миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час, за предпочитане с функцията „Convection Bake“ (Печене с конвекция). В това време фурната трябва да е празна.

Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

## ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

### 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

#### MANUAL (РЪЧЕН РЕЖИМ)


Завъртете бутона на селектора на желаната функция.

Лампичката на фурната светва.

Завъртете бутона на термостата по посока на часовниковата стрелка на желаната температура.

В края на готвенето, за да изключите фурната, завъртете *копчето за избор* и *копчето на термостата* на **0**.

#### SMART CLEAN (ИНТЕЛИГЕНТНО ПОЧИСТВАНЕ)

За да активирате функцията за почистване „Smart Clean“, налейте 100-120 ml питейна вода в дъното на фурната, след което завъртете всичките 3 копчета (копче за избор, копче за таймер, копче за термостат) до иконата .

Функцията ще се активира автоматично и нейната продължителност е 35'.


### 3. ЗАГРЯВАНЕ


След активиране на функцията светодиодът на термостата ще светне, сигнализирайки, че предварителното загряване е започнало.

В края на този процес светодиодът на термостата ще се изключи, указвайки, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.


























Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

### 4. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА















Копчето на таймера може да се използва за задаване на време за готвене между 1 и 120 минути. За да зададете времето на готвене, след като сте избрали необходимата функция за готвене, завъртете копчето в пълен кръг по часовниковата стрелка и след това го завъртете в обратната посока до желаното време на готвене. В края на зададеното време за готвене фурната се изключва и превключвателят остава на позиция **0**. За да използвате фурната в ръчен режим, т.е. без да задавате време за готвене, уверете се, че копчето на таймера е завъртяно на символа .

**ВАЖНО:** когато копчето на таймера е позиционирано на **0**, фурната няма да се включи. За да включите фурната, поставете копчето на символ  или задайте време за готвене.

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	150 - 170	30 - 90	2
		Да	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Да	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	40 - 60	2
		Да	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
Целувки		Да	90	150 - 200	2
		Да	90	140 - 200 ***	4 2
Пица / фокача		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Да	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Хлебче 80 g		Да	180 - 200	30 - 45	2
Самун хляб 500 g		Да	180	50 - 70	1 / 2
Хляб		Да	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
Замразени пици		Да	250	10 - 20	2
		Да	250	10 - 20 ***	4 2
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	30 - 45	2
		Да	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		Да	190 - 200	20 - 30	2
		Да	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко/телешко/говеждо 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	2
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2








РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пуйка / Гъска 3 kg		Да	180 - 200	150 - 200	
Печена риба/ Риба в хартия за печене 0,5 kg (филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	
Рибни филета/ивици		5'	250	15 - 30 *	 
Наденици/кебап/ребра/хамбургери		5'	250	15 - 30 *	 
Печено пиле 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	 
Говеждо печено алангле 1 kg		-	200	35 - 50 **	
Агнешки бут/джолан		-	200	60 - 90 **	
Картофи на фурна		-	200 - 220	35 - 55 **	
Зеленчуков огретен		-	200 - 220	25 - 55	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ****	 
Месо и картофи		Да	190- 200	45 - 100 ****	 
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 ****	 




\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

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

\*\*\* Сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене.

\*\*\*\* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания. Сменете рафтовете при изтичане на две трети от времето на готвене, ако се налага.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетъчен рафт	Съд за печене на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода

ФУНКЦИИ				
	Conventional (Конвенционално готвене)	Grill (Грил)	Gratin (Гратен)	Convection Bake (Печене с конвекция)

# ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени).

Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

## ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИА

Функцията "Convection Bake" позволява едновременно да пригответе различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

**Не използвайте уреди за почистване с пара.**

**Използвайте предпазни ръкавици при всички операции.**

**Извършвайте необходимите операции със студена фурна.**

**Изключете уреда от захранването.**

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


### ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

### ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

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

Активирайте функцията „Smart clean“ за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

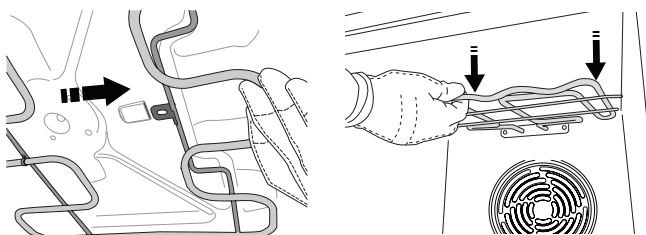
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото 
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

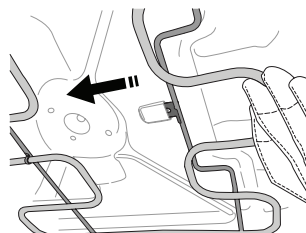
Веднага след употреба на киснетте принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностиите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

### СМЪКНЕТЕ ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ

**1.** Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу.



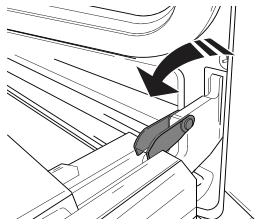
**2.** За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.



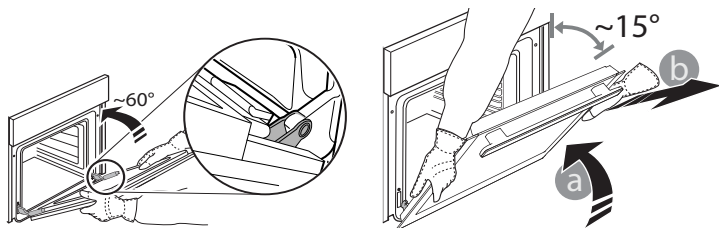
\* Налично само при определени модели

## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

**1.** За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



**2.** Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

**3.** Поставете обратно вратичката, като я приближите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

**4.** Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

**5.** Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

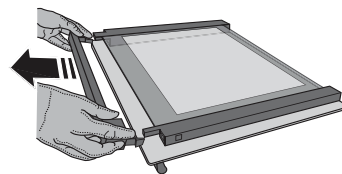
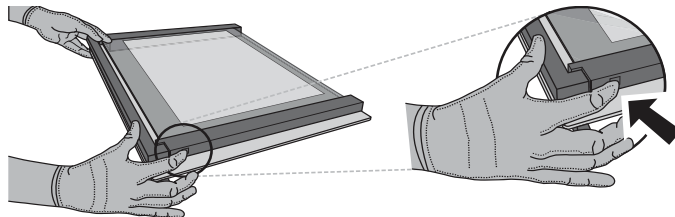
## СМЯНА НА ЛАМПАТА

Изключете фурната от захранването, развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката. Свържете отново фурната към електрическата мрежа. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни крушки 25 W / 230 ~ V, тип G9, T300°C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома. Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

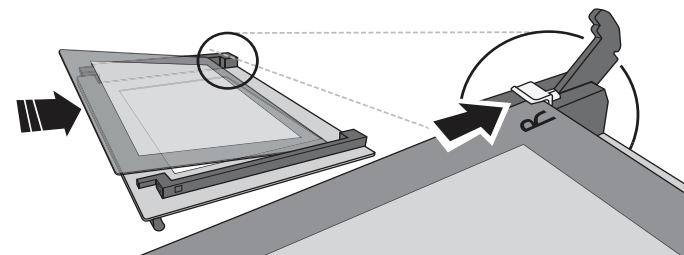
## ПОЧИСТВАНЕ НА СЪГКЛАТА НА ВРАТИЧКАТА

**1.** След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



**2.** Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

**3.** За да преместите правилно вътрешното стъкло, уверете се, че „R“ се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



**4.** Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

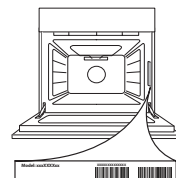
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма електрозахранване. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

▼ Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu), където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.



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

- Посетите нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Използвате QR кода
- Като алтернатива **свържете се с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.





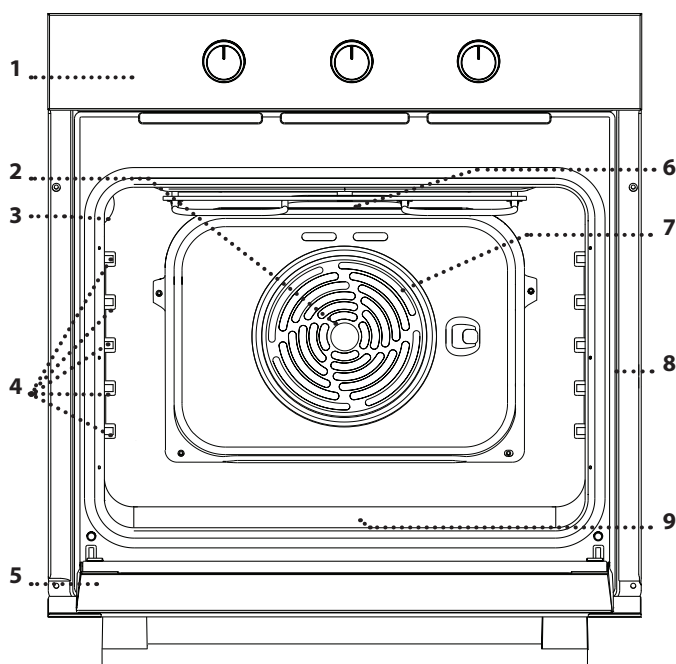
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj  
výrodek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



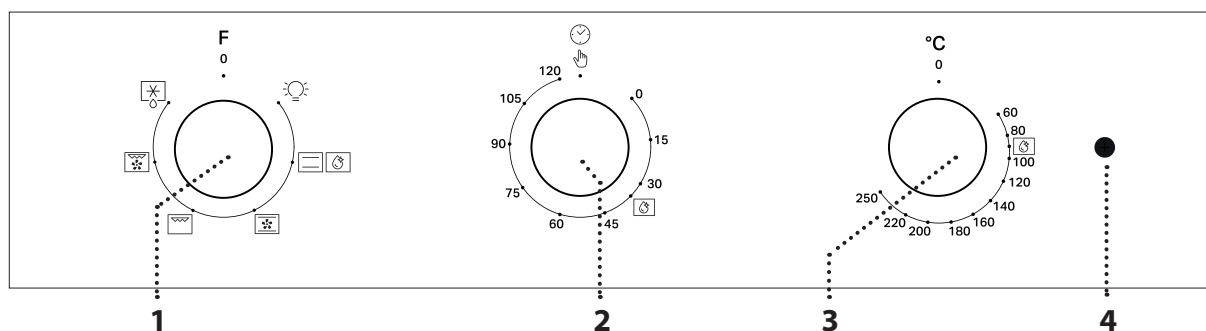
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS PRODUKTU



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

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem  
funkce.

Přejete-li si troubu vypnout, otočte  
jím do polohy O.

### 2. KNOFLÍK ČASOVÁNÍ

Používá se jako časovač.

Nespouští ani nepozastavuje  
proces pečení.

### 3. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení  
požadované teploty a aktivaci  
vybrané funkce.

### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

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

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

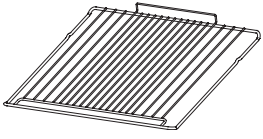
Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ



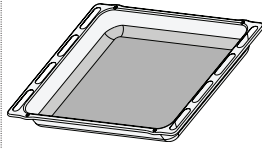
Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## ROŠT



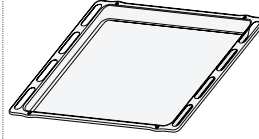
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## HLUBOKÝ PLECH\*



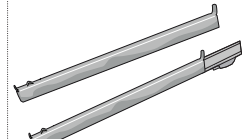
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## 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 vyjmutí příslušenství.

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

## POUŽITÍ 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 zasuňte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek. Pro usnadnění čištění trouby lze vodicí mřížky vymontovat: Aby je bylo možné vyndat z usazení, zatáhněte za ně.

# FUNKCE



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.


## OSVĚTLENÍ

Pro zapnutí osvětlení uvnitř trouby.

## TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Doporučujeme jídlo vkládat do 2. úrovně.

## SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Pro aktivaci čistící funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte všechny 3 knoflíky (volící knoflík, knoflík časování, knoflík termostatu) na symbol .

## KONVEKČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa nebo koláčů s tekutou náplní uprostřed na jednom roštu.

## GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme používat plech na pečení: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

## GRATINOVÁNÍ

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

## ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla.



# PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

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.

Nejlépe zvolte funkci „Tradiční pečení“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

## KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### 1. ZVOLTE FUNKCI

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

### 2. AKTIVUJTE FUNKCI


#### S RUČNÍM NASTAVENÍM

Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.

Knoflíkem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.

Po ukončení přípravy jídla pro vypnutí trouby otočte *volicí knoflík* a *knoflík termostatu* na symbol **0**.

#### SMART CLEAN

Pro aktivaci čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte všechny 3 knoflíky (volicí knoflík, knoflík časování, knoflík termostatu) na symbol .

Funkce se aktivuje automaticky a trvá 35 minut.


### 3. PŘEDEHŘEV


Poté, co je tato funkce jednou aktivována, zapne se LED kontrolka termostatu, což signalizuje, že byl zahájen proces přehřevu.

Na konci tohoto procesu LED kontrolka termostatu zhasne, což signalizuje, že trouba dosáhla nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.





























































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

### 4. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Knoflík časovače umožňuje nastavení času v rozmezí od 1 do 120 minut. Chcete-li nastavit dobu pečení, zvolte nejprve požadovanou funkci trouby, pak otočte voličem po směru hodinových ručiček až nadoraz a pak ho přetočením opačným směrem nastavte na požadovanou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne a volič zůstane v poloze **0**. Budete-li chtít používat troubu v manuálním režimu, tj. bez nastavení doby pečení, musíte otočit knoflíkem časovače na symbol .

**DŮLEŽITÉ:** Pokud je knoflík časovače v poloze na symbolu **0**, trouba se nezapne. Troubu zapnete uvedením knoflíku do polohy na symbolu , popřípadě nastavením doby pečení.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče</b>		Ano	150–170	30–90	2 
		Ano	150–170	30–90 ***	4 1  
<b>Koláč s náplní</b> (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	35–90 ***	4 2  
<b>Čajové pečivo / ovocné koláčky</b>		Ano	160–180	15–35	2 / 3 
		Ano	150–170	20–40 ***	4 2  
<b>Odpalované pečivo</b>		Ano	180–200	40–60	2 
		Ano	170–190	35–50 ***	4 2  
<b>Sněhové pečivo</b>		Ano	90	150–200	2 
		Ano	90	140–200 ***	4 2  
<b>Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)</b>		Ano	220–250	10–25	1 / 2 
		Ano	200–240	15–30 ***	4 2  
<b>Malý chléb</b> (80 g)		Ano	180–200	30–45	2 
<b>Bochník chleba</b> (500 g)		Ano	180	50–70	1 / 2 
<b>Chléb</b>		Ano	180–200	30–80 ***	4 2  
<b>Zmrazené pizzy</b>		Ano	250	10–20	2 
		Ano	250	10–20 ***	4 2  
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	30–45	2 
		Ano	170–200	40–60 ***	4 2  
<b>Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta</b>		Ano	190–200	20–30	2 
		Ano	180–190	15–40 ***	4 2  
<b>Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“</b>		Ano	190–200	45–65	2 
<b>Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové</b> 1 kg		Ano	190–200	80–110	2 
<b>Vepřová pečeně s kůží</b> 2 kg		Ano	180–190	110–150	2 
<b>Kuře/králík/kachna</b> 1 kg		Ano	200–230	50–100	2 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Krůta/husa 3 kg		Ano	180–200	150–200	2
Pečená ryba / v papilotě 0,5 kg (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50 - 70	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		5'	250	15–30 *	4  3
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		5'	250	15–30 *	5  4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	200–220	60–80 **	3  1
Krvavý rostbíf 1 kg		–	200	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		–	200	60–90 **	3
Opékané brambory		–	200–220	35–55 **	3
Zapékaná zelenina		–	200–220	25–55	3
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ****	4  1
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ****	4  1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ****	4  2

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte.

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

\*\*\* V polovině doby pečení úrovně vyměňte.

\*\*\*\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích. V případě potřeby ve dvou třetinách pečení mřížky prohodte.

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

FUNKCE				
	Tradiční	Gril	Gratinovaný	Tradiční pečení

# UŽITEČNÉ RADY



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

## PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

S funkcí „Tradiční pečení“ lze připravovat různé druhy pokrmů (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

### Nepoužívejte parní čistič.

Všechny úkony provádějte s nasazenými ochrannými rukavicemi.

Požadované operace vykonávejte až tehdy, co trouba vychladne.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

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

### 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, ideálně v době, kdy 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.

Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“.

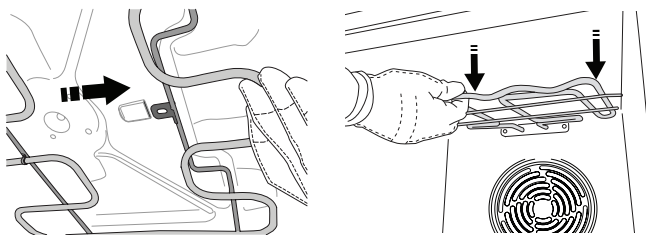
- Dvířka je možné za účelem snadného očištění skla vysadit a znovu nasadit
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

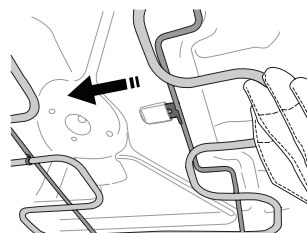
Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

## SPUŠTĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO ČLÁNKU

1. Vyjměte topný článek z jeho usazení a poté jej posuňte směrem dolů.



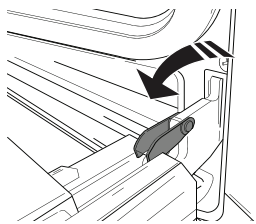
2. Topný článek vrátíte na místo tak, že jej nazdvihnete, lehce zatáhnete směrem k sobě a ujistíte se, že držák je řádně usazen.



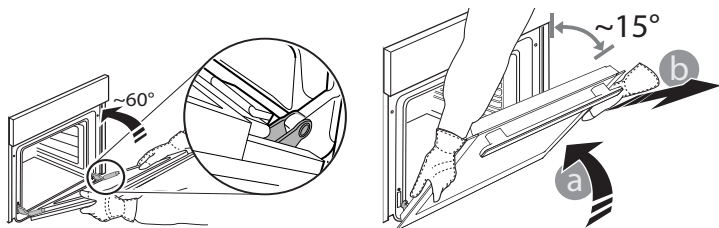
\* Dostupné pouze u určitých modelů

## 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 (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



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.

**5.** Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

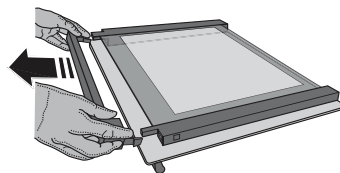
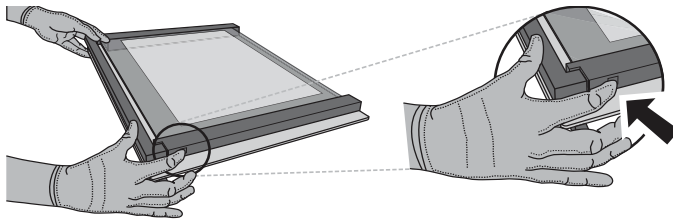
## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky 25 W/230 ~ V, typ G9, T300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.

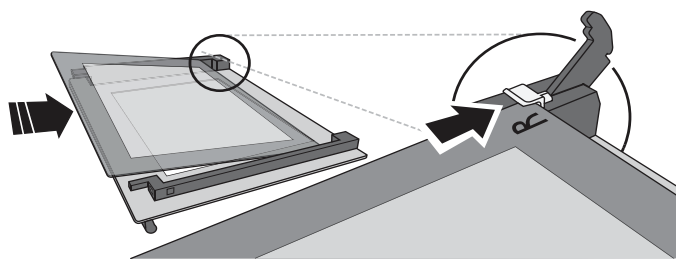
## ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

**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.** Pro správné opětové nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



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

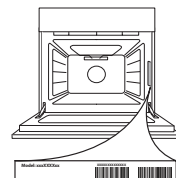
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

▼ Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu se standardem IEC 60350-1.



**Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:**

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





VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

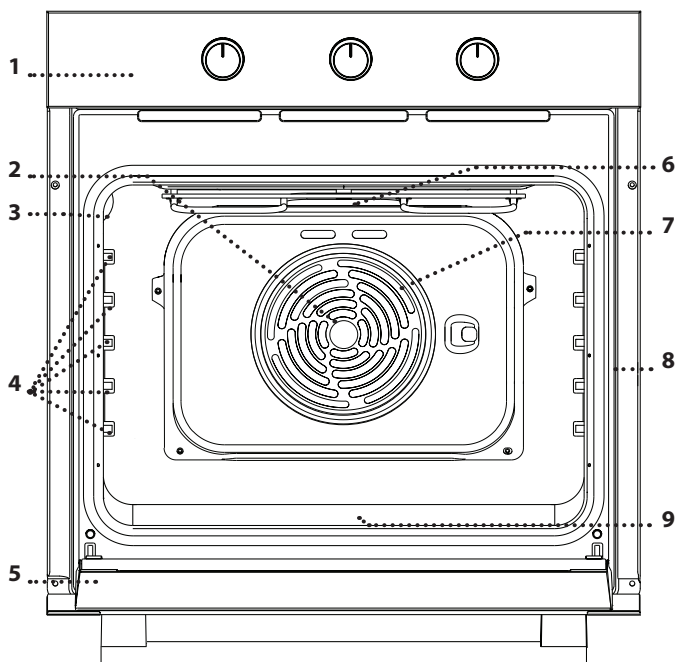
WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



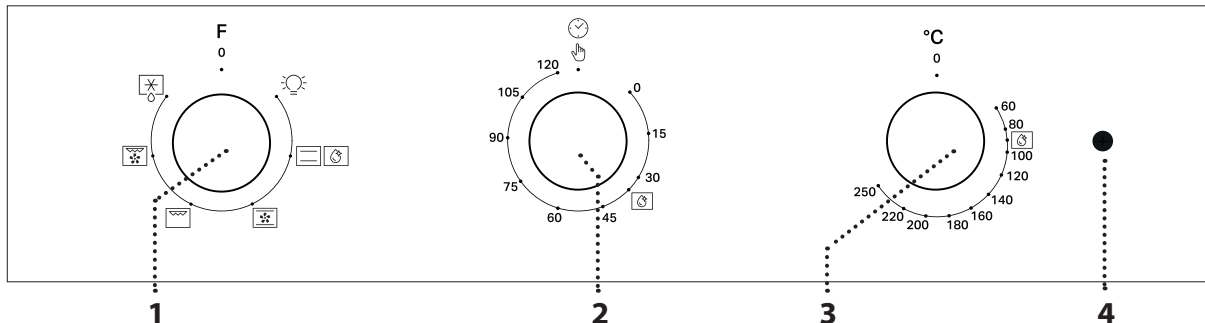
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Element de încălzire circular (nu este vizibil)
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

## PANOU DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

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

### 2. BUTONUL CRONOMETRULUI

Util pentru utilizarea ca temporizator. Nu activați sau întrerupeți procesul de preparare.

### 3. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită, activând funcția selectată.

### 4. LED-UL TERMOSTATULUI / PREÎNCĂLZIRII

Se aprinde pe durata procesului de încălzire. Se stinge odată ce temperatura dorită este atinsă.

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

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

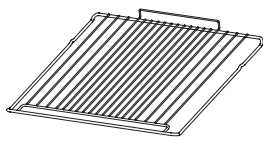


## ACCESORII



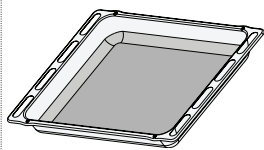
Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) pentru mai multe informații

### GRĂTAR METALIC



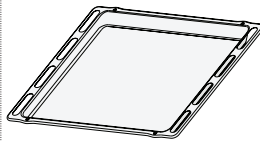
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

### TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR\*



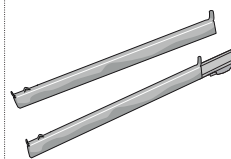
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

### 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.

\* Disponibile numai la anumite modele

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

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

## UTILIZAREA ACCESORIILOR

Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil.

Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor pentru grătar.

Ghidajele pentru grătar pot fi demontate pentru a facilita curățarea cuptorului: trageți-le pentru a le scoate din locașuri.

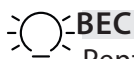
## FUNCȚII



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) pentru mai multe informații

### OPRIRE

Pentru oprirea cuptorului.



### BEC

Pentru aprinderea luminii din interiorul compartimentului.

### CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Se recomandă să așezați mâncarea pe nivelul 2.

### SMART CLEAN

Ațiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți toate cele 3 selectoare (buton de selectare, butonul temporizatorului, butonul termostatului) la pictograma



### COACERE PRIN CONVECȚIE

Pentru prepararea cărnii sau coacerea prăjiturilor cu umpluturi zemoase, pe un singur nivel.



### GRILL

Pentru a frige medaloane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de copt pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



### GRATINARE

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



### DECONGELARE

Pentru decongelarea mai rapidă a alimentelor.

# PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente de pe cuptor și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră, folosind preferabil funcția „Coacere cu convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite.

### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII


#### MANUAL

Rotiți butonul de selectare a funcțiilor până la funcția dorită. Becul cuptorului se aprinde.

Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită.

La finalul etapei de preparare, pentru a opri cuptorul, rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la **0**.

#### SMART CLEAN

Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100 - 120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți toate cele 3 selectoare (buton de selectare, butonul temporizatorului, butonul termostatului) la pictograma .

Funcția se va activa automat și durata sa este de 35'.


### 3. PREÎNCĂLZIRE


După ce funcția a fost activată, LED-ul termostatului se va aprinde, semnalând începerea procesului de preîncălzire.

La finalul acestui proces, LED-ul termostatului se stinge indicând atingerea temperaturii setate: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

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



































### 4. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Butonul temporizatorului poate fi utilizat pentru a seta o durată de preparare între 1 și 120 de minute. Pentru a seta durata, după selectarea funcției de coacere dorite, rotiți complet butonul în sens orar, apoi rotiți-l în direcția inversă, până la durata de coacere dorită. La finalizarea duratei de preparare setate, cuptorul se oprește, iar selectorul rămâne la poziția **0**. Pentru a utiliza cuptorul în modul manual, adică fără a seta o durată de preparare, asigurați-vă că butonul temporizatorului este rotit la simbolul .

**IMPORTANT:** dacă butonul temporizatorului este poziționat la **0**, cuptorul nu va porni. Pentru a porni cuptorul, setați butonul la simbolul  sau setați o durată de preparare.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIREA	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
<b>Torturi dospite</b>		Da	150 - 170	30 - 90	2 
		Da	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Prăjitură umplută</b> (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Biscuiți / Tarte mici</b>		Da	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Da	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Choux à la crème</b>		Da	180 - 200	40 - 60	2 
		Da	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Bezele</b>		Da	90	150 - 200	2 
		Da	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza/focaccia</b>		Da	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Da	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Pâine mică</b> 80 g		Da	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Franzelă</b> 500 g		Da	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pâine</b>		Da	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizza congelată</b>		Da	250	10 - 20	2 
		Da	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Plăcinte</b> (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	30 - 45	2 
		Da	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Vols-au-vents/ pateuri din aluat de foietaj</b>		Da	190 - 200	20 - 30	2 
		Da	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci</b>		Da	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Miel/vițel/vită/carne</b> 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Friptură de porc cu șorici</b> 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Pui/iepure/rață</b> 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2 






REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIREA	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Curcan/gâscă 3 kg		Da	180 - 200	150 - 200	2 
Pește la cuptor/în papiotă 0,5 kg (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2 
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	2 
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Rosbif - puțin făcut 1 kg		—	200	35 - 50 **	3 
Pulpă de miel / But		-	200	60 - 90 **	3 
Cartofi coți		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Legume gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ****	4  1 
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ****	4  2 

\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

\*\*\* Schimbați nivelurile la jumătatea procesului de coacere.

\*\*\*\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale. Dacă este necesar, schimbați nivelurile după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

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

FUNCȚII				
	Convențional	Grill	Gratin	Coacere cu convecție

## CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi

cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

## PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Funcția „Coacere cu convecție” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) pentru mai multe informații

**Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni..

**Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.**

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

**Nu utilizați bureți de sârmă abrazivi sau agenți de curățare abrazivi/corozivi, deoarece aceștia pot deteriora suprafețele aparatului.**

### SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată. Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

### SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

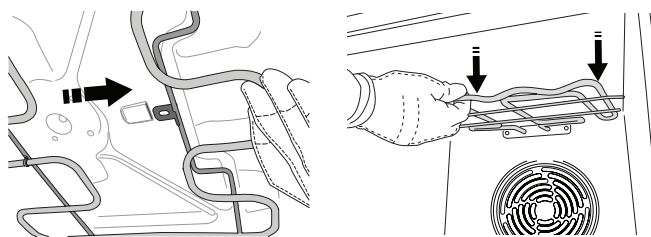
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

### ACCESORII

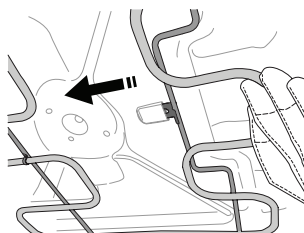
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

### COBORÂREA REZISTENȚEI SUPERIOARE

**1.** Trageți în afară rezistența din locașul său, apoi coborâți-o.



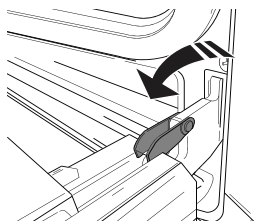
**2.** Pentru a readuce rezistența la poziția sa, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră și asigurați-vă că suportul clapetei este în locașul corespunzător.



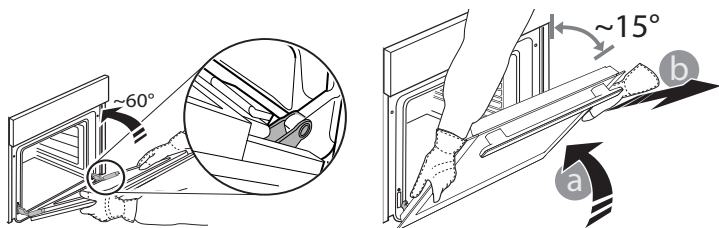
\* Disponibile numai la anumite modele

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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



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



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

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

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

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

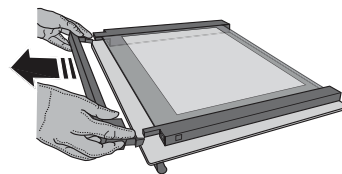
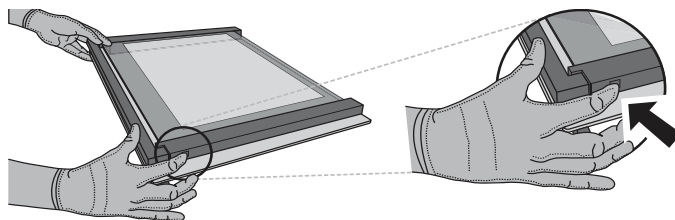
## ÎNLOCUIREA BECULUI

Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 25 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință. Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

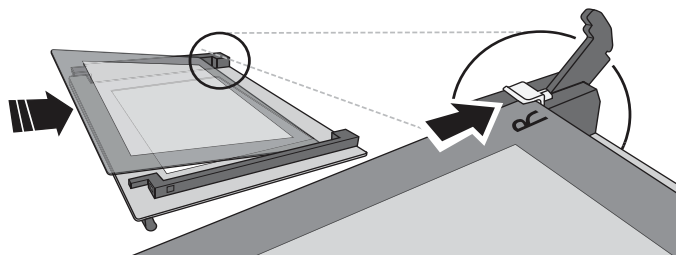
## CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

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



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

**3.** Pentru a re poziționa corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



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



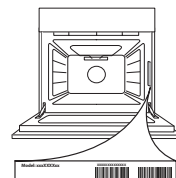
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

▼ Descărcați ghidul de utilizare și întreținere complet de pe [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.



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

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





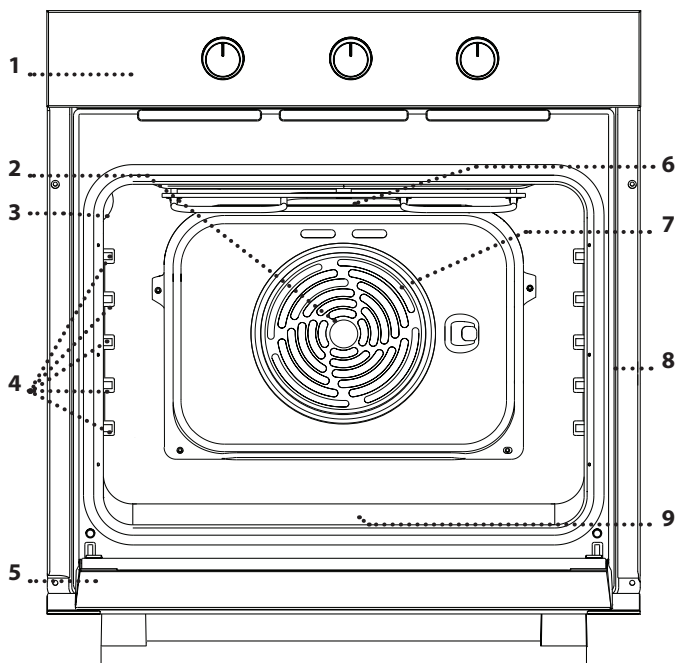
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
WHIRLPOOL

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



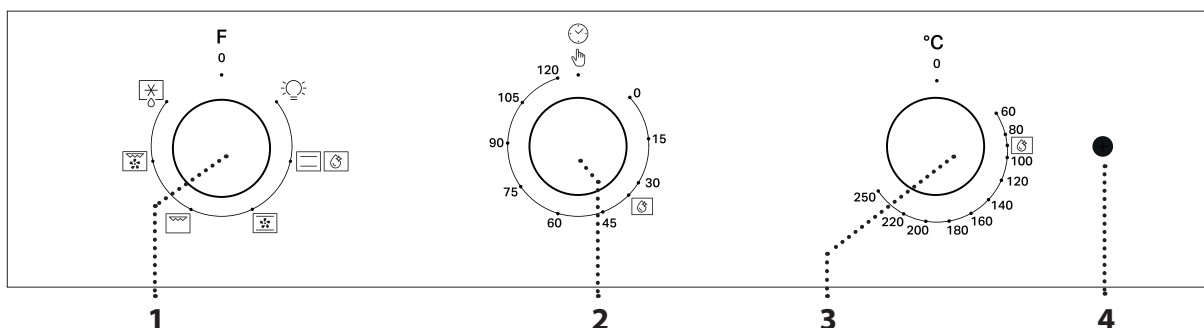
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty  
(úroveň je uvedená na stene vo  
vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné vykurovacie teleso/gril
7. Okrúhly ohrevný článok  
(nie je viditeľný)
8. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je  
viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie.  
Rúru vypnete otočením gombíka  
do polohy 0.

### 2. GOMBÍK ČASOVAČA

Dá sa použiť ako časovač.  
Neaktivuje ani neprerušuje  
prípravu jedla.

### 3. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otáčaním zvolíte požadovanú  
teplotu, aktivujete zvolenú funkciu.

### 4. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVVU

Rozsvieti sa počas prebiehajúceho  
predohrevu. Vypne sa po  
dosiahnutí požadovanej teploty.

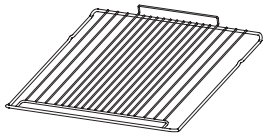
Upozornenie: Typ gombíka sa môže líšiť od typu modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.

# PRÍSLUŠENSTVO

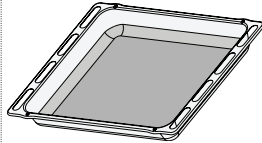
Pre ďalšie informácie si stiahnite Návod na používanie a údržbu z webových stránok [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## DRÔTENÝ ROŠT



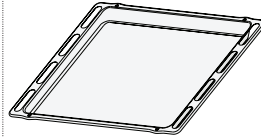
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE\*



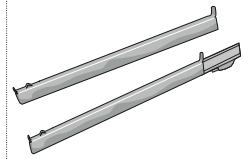
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.

## PLECH NA PEČENIE\*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

## POSUVNÉ BEŽCE \*



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

\*K dispozícii len na niektorých modeloch  
Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu.  
Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

## POUŽÍVANIE 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.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

Na uľahčenie čistenia rúry možno vodiace lišty vybrať: Potiahnutím ich vyberte zo sediel.

# FUNKCIE

Pre ďalšie informácie si stiahnite Návod na používanie a údržbu z webových stránok [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## VYPNÚŤ

Na vypnutie rúry.


## OSVETLENIE

Na zapnutie osvetlenia rúry.

## STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Odporúča sa umiestniť jedlo na 2. úroveň.

## SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte 100 - 120 ml pitnej vody na dno rúry, potom otočte všetky 3 gombíky (voliaci gombík, gombík časovača, gombík termostatu) na ikonku .

## KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni.

## GRILL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opečenie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte plech na pečenie na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

## GRATIN

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

## ROZMRAZOVANIE

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín.

# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

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.

Odstraňte z rúry všetky ochranné kartóny alebo priesvitné fólie a vyberte zvnútra príslušenstvo.

Asi hodinu zohrievajte rúru na 250° C, najlepšie s funkciou Konvekčné pečenie. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

## KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliaticim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie.

### 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE


#### MANUÁLNY VÝBER

Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.

Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty.

Na konci pečenia vypnite rúru otočením *voliaceho gombíka* a *gombíka termostatu* na **0**.

#### SMART CLEAN

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte 100 - 120 ml pitnej vody na dno rúry, potom otočte všetky 3 gombíky (voliaci gombík, gombík časovača, gombík termostatu) na ikonku .

Funkcia sa aktivuje automaticky a potrvá 35 minút.


### 3. PREDHRIEVANIE


Po aktivovaní funkcie sa LED kontrolka termostatu rozsvieti, čím signalizuje, že proces predhrievania sa začal.

Na konci tohto procesu sa LED kontrolka termostatu vypne, čo znamená, že rúra dosiahla požadovanú 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. NASTAVENIE ČASOVAČA

Gombík časovača umožňuje nastavenie času prípravy od 1 do 120 minút. Aby ste nastavili dobu pečenia, po výbere funkcie pečenia otočte ovládací gombík úplne vpravo a vráťte ho do polohy želanej doby pečenia otočením smerom vľavo. Po uplynutí nastaveného času pečenia sa rúra vypne a volič zostane v polohe **0**. Ak chcete používať rúru v manuálnom režime, t. j. bez nastavenia času pečenia, musíte gombík časovača otočiť na symbol .

**DÔLEŽITÉ** : ak je gombík časovača v polohe **0**, rúra sa nezapne. K chcete rúru zapnúť, nastavte gombík na symbol  alebo nastavte čas pečenia.

# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIEVANIE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
<b>Kysnuté koláče</b>		Áno	150 – 170	30 – 90	2
		Áno	150 – 170	30 – 90 ***	4 1
<b>Plnený koláč</b> (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	35 – 90 ***	4 2
<b>Sušienky/košíčky</b>		Áno	160 – 180	15 – 35	2 / 3
		Áno	150 – 170	20 – 40 ***	4 2
<b>Odpalované cesto</b>		Áno	180 – 200	40 – 60	2
		Áno	170 – 190	35 - 50 ***	4 2
<b>Snehové pusinky</b>		Áno	90	150 – 200	2
		Áno	90	140 - 200 ***	4 2
<b>Pizza/focaccia</b>		Áno	220 – 250	10 – 25	1 / 2
		Áno	200 – 240	15 – 30 ***	4 2
<b>Malý chlieb</b> 80 g		Áno	180 – 200	30 – 45	2
<b>Pecť chleba</b> (500 g)		Áno	180	50 – 70	1 / 2
<b>Chlieb</b>		Áno	180 – 200	30 - 80 ***	4 2
<b>Mrazené pizze</b>		Áno	250	10 – 20	2
		Áno	250	10 – 20 ***	4 2
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	30 – 45	2
		Áno	170 – 200	40 - 60 ***	4 2
<b>Lítkové cesto/odpalované cesto</b>		Áno	190 – 200	20 – 30	2
		Áno	180 – 190	15 - 40 ***	4 2
<b>Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy</b>		Áno	190 – 200	45 – 65	2
<b>Jahňacie/teľacie/hovädzie/ bravčové</b> 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	2
<b>Bravčové pečené s kožou</b> 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
<b>Kurča/králik/kačica</b> 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIEVANIE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN.)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Morka/hus 3 kg		Áno	180 – 200	150 – 200	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybie filé/plátky		5'	250	15 – 30 *	4  3
Klobásky/kebaby/ rebierka/hamburger		5'	250	15 – 30 *	5  4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		–	200 – 220	60 – 80 **	3  1
Krvavý rozbif 1 kg		–	200	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		–	200	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		–	200 – 220	35 – 55 **	3
Gratinovaná zelenina		–	200 – 220	25 – 55	3
Lasagne a mäso		Áno	200	50 - 100 ****	4  1
Mäso a zemiaky		Áno	190- 200	45 - 100 ****	4  1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ****	4  2

\* V polovici prípravy jedlo obráťte.

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* Po uplynutí polovice času pečenia vymeňte úroveň.

\*\*\*\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií. Po uplynutí dvoch tretín času pečenia úroveň podľa potreby vymeňte.

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie 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
FUNKCIE	Tradičné pečenie	Gril	Gratinované	Tradičné pečenie	



# UŽITOČNÉ TIPY

Pre ďalšie informácie si stiahnite Návod na používanie a údržbu z webových stránok [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

## PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Funkcia „Konvekčné pečenie“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie nechajte v rúre.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pre ďalšie informácie si stiahnite Návod na používanie a údržbu z webových stránok [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.**

**Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.**

**Odpojte spotrebič od napájania.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

### 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.

Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.

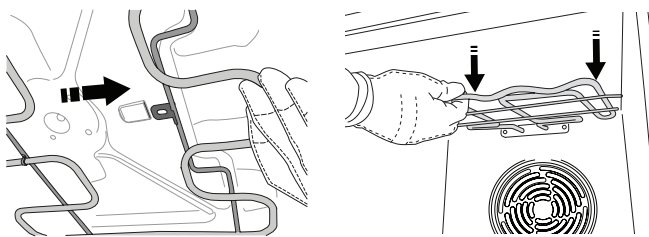
- Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.
- Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry.

### PRÍSLUŠENSTVO

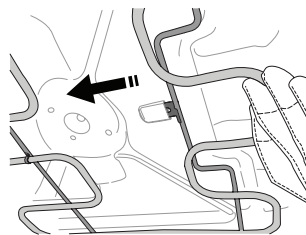
Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

## SPUSTENIE VRCHNÉHO OHRIEVACIEHO TELESA

**1.** Vytiahnite ohrievacie teleso zo sedla, potom ho spustite.



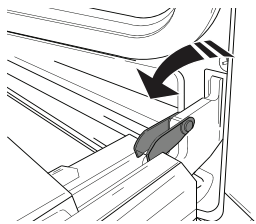
**2.** Ohrievacie teleso vráťte na miesto tak, že ho zdvihnete, trochu potiahnete k sebe a presvedčíte sa, či je podpera správne v sedle.



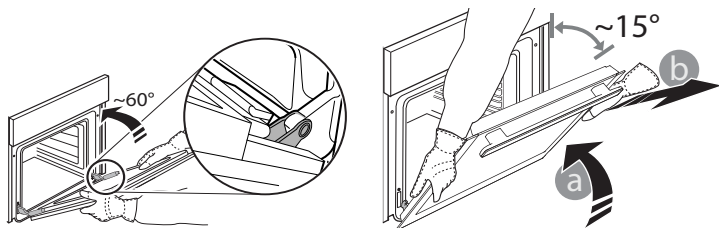
\*K dispozícii len na niektorých modeloch

## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**2.** Zatvorte dvierka, čo najviac ako to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rúkaväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).



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 spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

**5.** Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

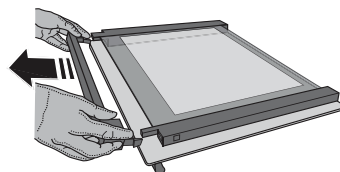
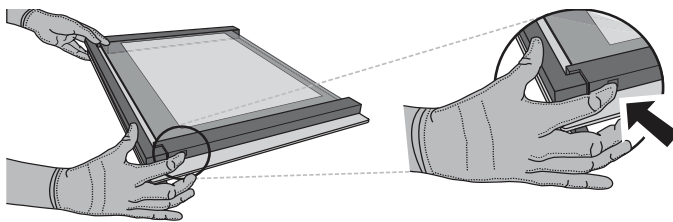
## VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

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. Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise.

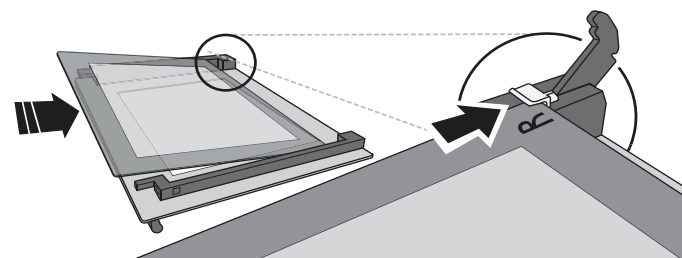
## ČISTENIE SKLA DVIEROK

**1.** Po vybratí dvierka položte 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.** Pre správne nasadenie vnútorného skla sa presvedčte, či je v ľavom rohu vidieť písmeno „R“. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto.



**4.** Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opakovaným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

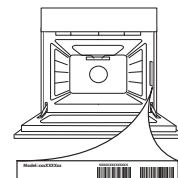
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.

▼ Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.



**Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:**

- Na našej webovej stránke [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Pomocou QR kódu
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.





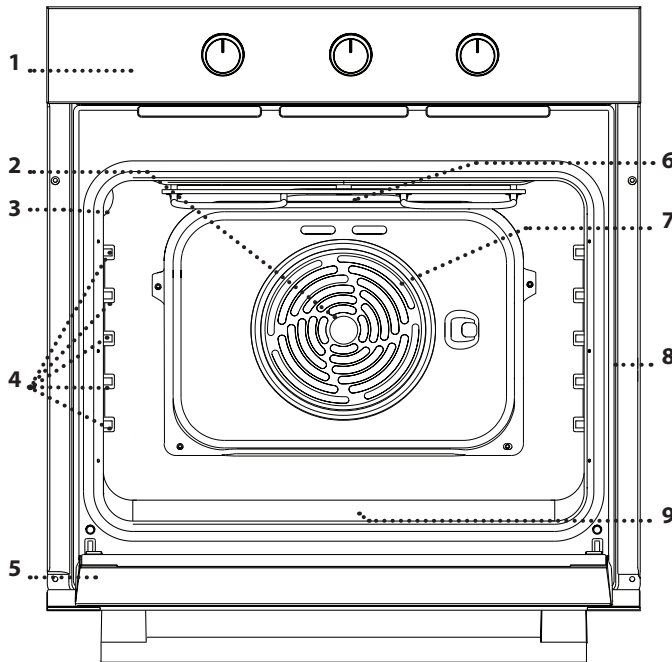
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



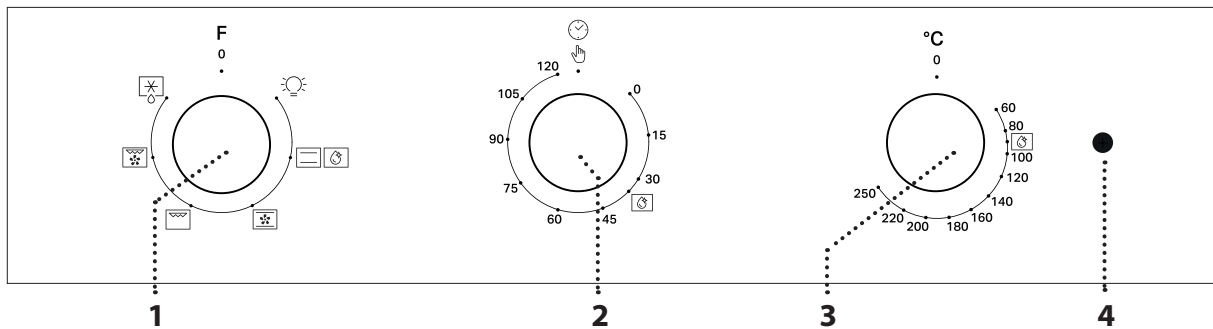
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Elemento calefactor circular (no visible)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

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

### 2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

### 3. SELECTOR DEL TERMOSTATO

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

### 4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

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.

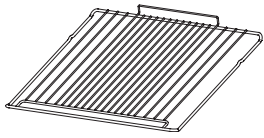
Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

# ACCESORIOS



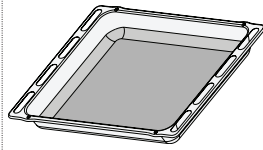
Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) para más información

## REJILLA



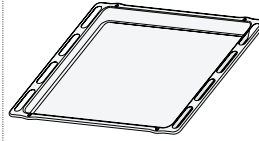
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA \*



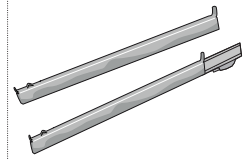
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA \*



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

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

\* Disponible en determinados modelos solamente  
El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.  
Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

## USO DE LOS 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 deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.  
Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

# FUNCIONES



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) para más información



## DESACTIVADO

Sirve para apagar el horno.



## LUZ

Para encender la luz del compartimento.




## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda colocar los alimentos en el 2.º nivel.



## 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. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire los tres selectores (mando selector, selector del temporizador y selector del termostato) hasta el  icono.



## HORNO DE CONVECCIÓN

Para hornear carne o tartas con relleno líquido en un solo estante.



## GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



## GRATIN

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



## DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos más rápidamente.

# PRIMER USO

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.

Retire cualquier cartón protector o cinta transparente del horno, así como cualquier accesorio de su interior.

Caliente el horno a 250° C durante más o menos una hora, preferiblemente utilizando la función «Horneado por convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN


#### MANUAL

Gire el mando selector para elegir la función que desee. Se enciende la luz del horno.

Gire el selector del termostato hacia la derecha para seleccionar la temperatura.

Al final de la cocción, para apagar el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* a **0**.

#### SMART CLEAN

Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100- 120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire los tres selectores (mando selector, selector del temporizador y selector del termostato) hasta el  icono. La función se activa automáticamente y su duración es de 35'.


### 3. PRECALENTAMIENTO


Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando 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 precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

### 4. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

El selector del temporizador se puede usar para configurar un tiempo de cocción de entre 1 y 120 minutos. Para fijar el tiempo de cocción, después de seleccionar la función de cocción adecuada, gire el selector en sentido horario y, luego, gírelo en sentido contrario hasta fijar la duración de cocción deseada. Al final del tiempo de cocción fijado, el horno se apaga y el selector se sitúa en la posición **0**. Para usar el horno en modo manual, es decir, sin fijar un tiempo de cocción, asegúrese de que el selector del temporizador esté girado hasta el símbolo .

**IMPORTANTE:** cuando el selector del temporizador está situado en la posición **0**, el horno no se enciende. Para encenderlo, posicione el selector en el símbolo  o bien programe la duración de la cocción.



# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Tartas esponjosas</b>		Sí	150 - 170	30-90	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Biscocho relleno</b> (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2 
		Sí	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Galletas, tartaletas</b>		Sí	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sí	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Lionesas</b>		Sí	180-200	40-60	2 
		Sí	170-190	35-50 ***	4 2 
<b>Merengues</b>		Sí	90	150-200	2 
		Sí	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Sí	220-250	10-25	1 / 2 
		Sí	200-240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Pan pequeño</b> 80 g		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Barra de pan</b> 500 g		Sí	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pan</b>		Sí	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizzas congeladas</b>		Sí	250	10 - 20	2 
		Sí	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
		Sí	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Volovanes/hojaldres</b>		Sí	190 - 200	20 - 30	2 
		Sí	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasaña / pasta al horno / canelones / budines</b>		Sí	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Carne de cordero/ternera/ buey</b> 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Asado de cerdo con piel</b> 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Pollo / Conejo / Pato</b> 1 kg		Sí	200-230	50-100	2 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pavo/oca 3 kg		Sí	180 - 200	150-200	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15 - 30 *	4  3
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		5'	250	15-30 *	5  4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	200	60 - 90 **	3
Patatas al horno		-	200-220	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	200 - 220	25-55	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ****	4  1
Carnes y patatas		Sí	190- 200	45 - 100 ****	4  1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4  2

\* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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

\*\*\* Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

\*\*\*\* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

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

FUNCIONES				
	Convencional	Grill	Gratin	Horno de convección

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en

cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos (como pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para más información

**No utilice aparatos de limpieza al vapor.**

**Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.**

**Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.**

**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

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


## 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.

Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

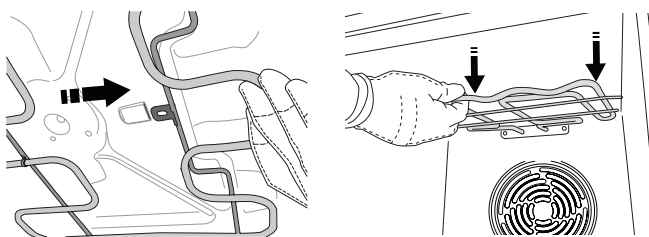
- La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal 
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

## ACCESORIOS

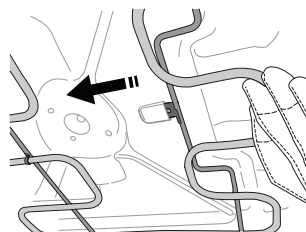
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

**1.** Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.



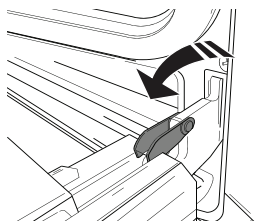
**2.** Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.



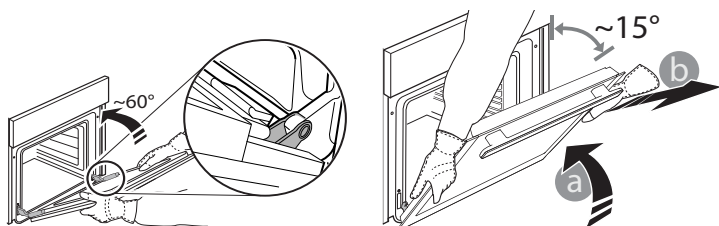
\* Disponible en determinados modelos solamente

## 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 cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



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.

**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

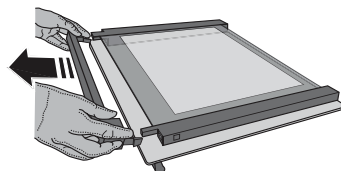
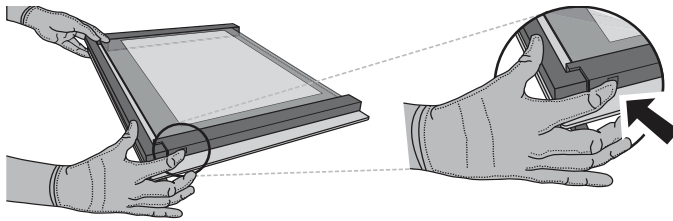
## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Postventa.

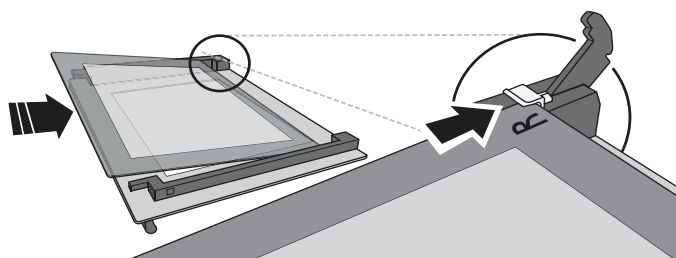
## LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

**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.** Para colocar el cristal interior correctamente, asegúrese de que la letra «R» está visible en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



**4.** Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



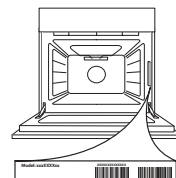
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.



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

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





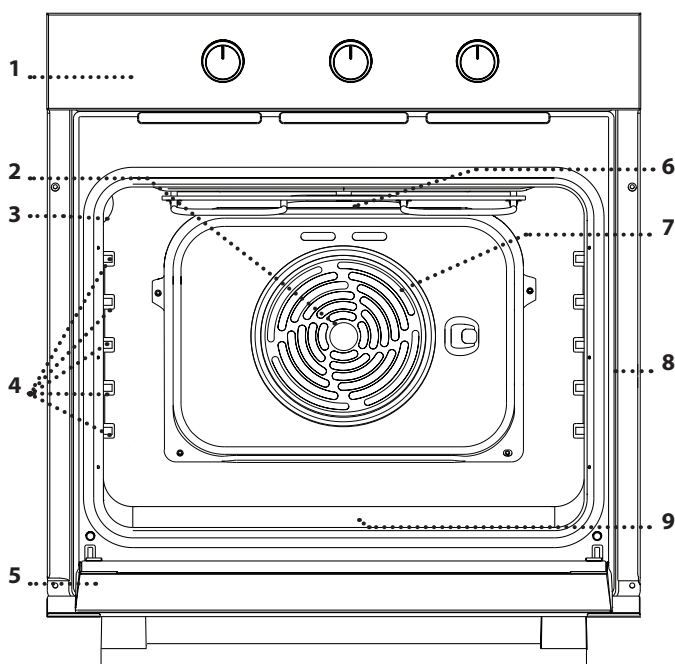
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



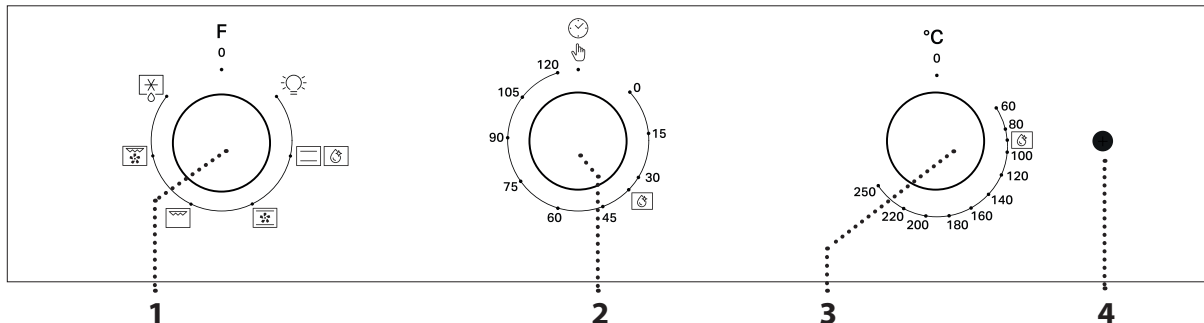
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Resistenza circolare (non visibile)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione **O**.

### 2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer. Non permette di attivare o interrompere la cottura.

### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

### 4. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

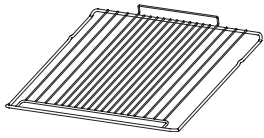
Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

# ACCESSORI



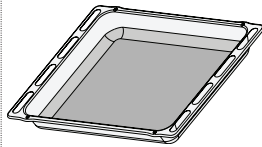
Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## GRIGLIA



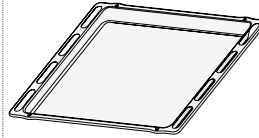
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA\*



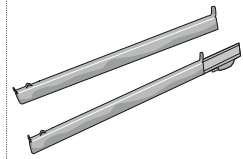
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA\*



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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

## USO DEGLI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.

Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

# FUNZIONI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



## OFF

Per spegnere il forno.



## LAMPADA

Per accendere la luce nel forno.




## STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. È consigliabile inserire la pietanza nel forno al 2° livello.



## SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", versare 100-120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare tutte e 3 le manopole (manopola di selezione, manopola del timer e manopola del termostato) sull'icona .



## VENTILATO

Per la cottura della carne o di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano.



## GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



## GRATIN

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



## SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.



---

# PRIMO UTILIZZO

---

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

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

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

---

## USO QUOTIDIANO

---

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza dell'icona della funzione desiderata.


### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

#### MANUALE

Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata. La lampada del forno si accende. Ruotare la manopola del termostato in senso orario fino alla temperatura desiderata.

A fine cottura, per spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su **0**.

#### SMART CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", versare 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare tutte e 3 le manopole (manopola di selezione, manopola del timer e manopola del termostato) sull'icona .

La funzione si attiverà automaticamente e la sua durata sarà di 35'.


### 3. PRERISCALDAMENTO


Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

### 4. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Con la manopola del timer è possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 120 minuti. Per impostare il tempo di cottura, dopo avere selezionato la funzione di cottura richiesta, ruotare la manopola in senso orario e quindi riportarla nella direzione opposta sulla durata di cottura desiderata. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e il selettore rimane posizionato su **0**. Per utilizzare il forno in modalità manuale, ovvero senza impostare un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del timer sia ruotata sul simbolo .

**IMPORTANTE:** quando la manopola del timer è posizionata su **0** il forno non si accende. Per accendere il forno, posizionare la manopola sul simbolo  o impostare un tempo di cottura.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte lievitate</b>		Sì	150 - 170	30 - 90	2 
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Bigné</b>		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
		Sì	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringhe</b>		Sì	90	150 - 200	2 
		Sì	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza / Focaccia</b>		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Panini 80 g</b>		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pane in cassetta 500 g</b>		Sì	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pane</b>		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 20	2 
		Sì	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Torte salate</b> (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
		Sì	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	2 
		Sì	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati</b>		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agnello / Vitello / Manzo 1 kg</b>		Sì	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Arrosto di maiale con cotenna 2 kg</b>		Sì	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg</b>		Sì	200 - 230	50 - 100	2 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ****	4 1
Carne & Patate		Sì	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4 2

\* Girare il cibo a metà cottura.

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

\*\*\* Invertire i livelli a metà cottura.

\*\*\*\* La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza. Invertire i livelli a due terzi della cottura (se necessario).

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua

FUNZIONI				
	Statico	Grill	Gratin	Ventilato

## CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

## PULIZIA E MANUTENZIONE



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.**

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

### SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente con un panno in microfibra umido.

### SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, passare un panno o una spugna a forno freddo.

Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

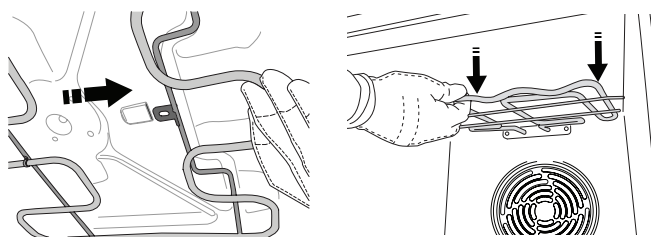
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno .

### ACCESSORI

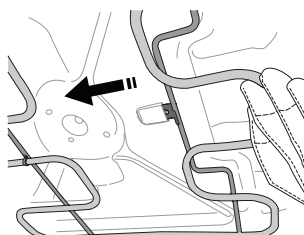
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

**1.** Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.



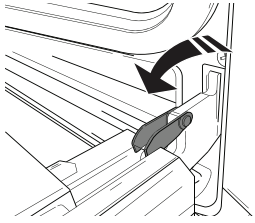
**2.** Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.



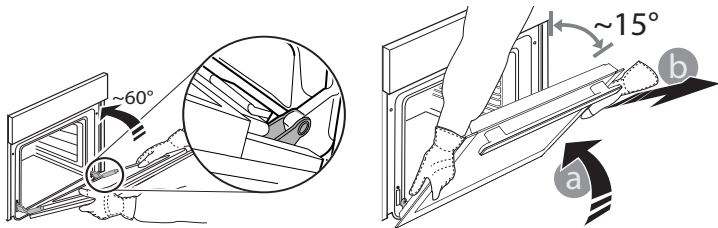
\* Disponibile solo su alcuni modelli

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

**1.** Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**4.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

**5.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

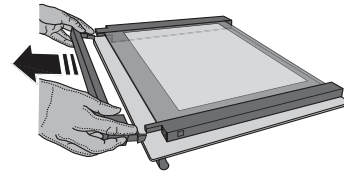
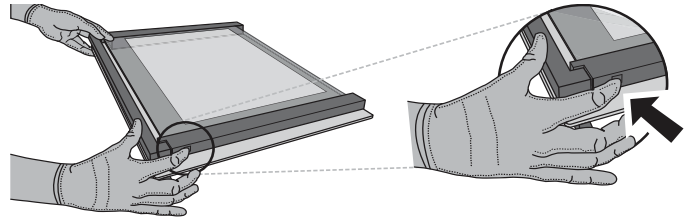
## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Note: usare solo lampadine alogene da 25 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

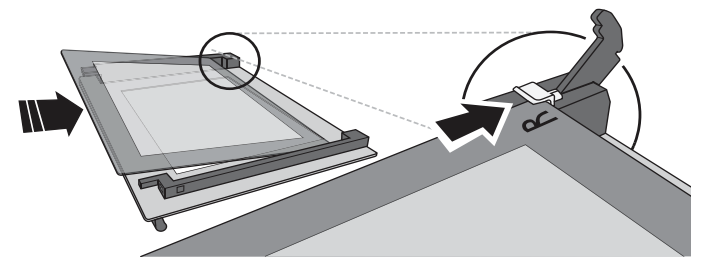
## PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

**1.** Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



**2.** Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

**3.** Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



**4.** Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare  
le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

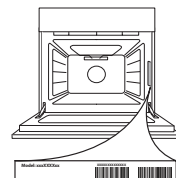
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.



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

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



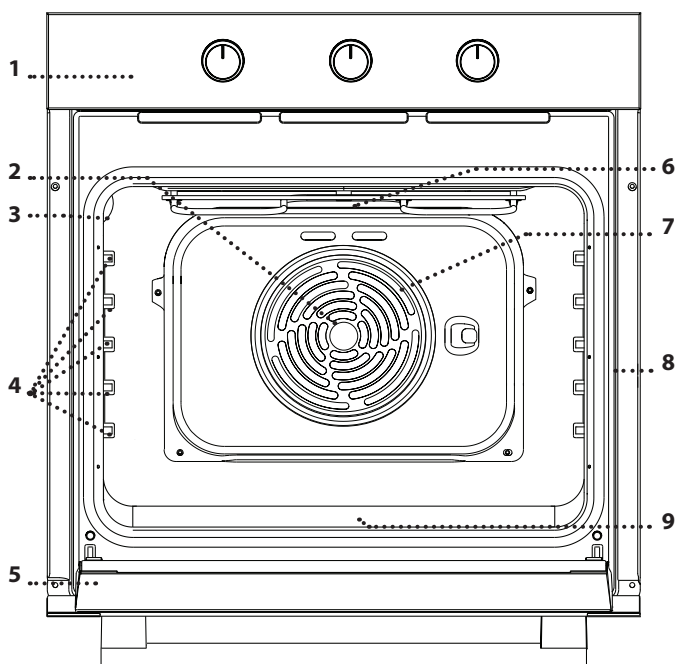


**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**  
 Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



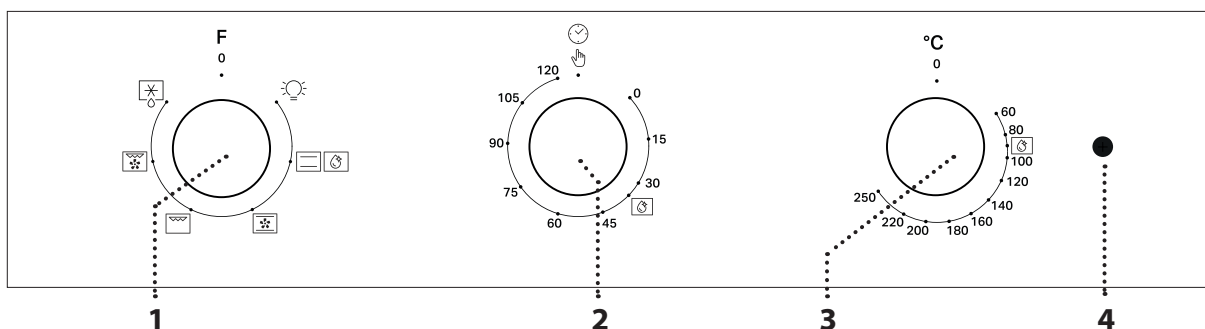
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível  
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior /grill
7. Resistência circular (invisível)
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

## PAINEL DE COMANDOS



### 1. BOTÃO SELETOR

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

### 2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Deve ser usado como temporizador.  
 Não ativa, nem interrompe a cozedura.

### 3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

### 4. LED DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

Acende-se durante o processo de aquecimento. Apaga-se quando a temperatura pretendida é alcançada.

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

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

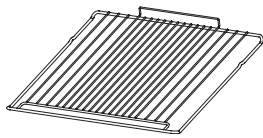


# ACESSÓRIOS



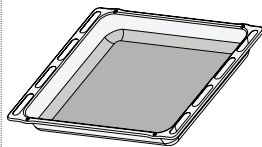
Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) para obter mais informações

## GRELHA



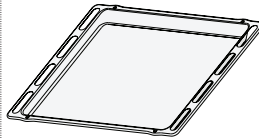
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR \*



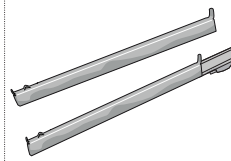
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO PARA ASSAR \*



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

## CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

\* Disponível apenas em determinados modelos

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

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.

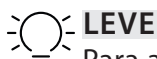
# FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) para obter mais informações

## DESLLIGADO

Para desligar o forno.



## LEVE

Para acender a luz no interior do compartimento.

## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Sugere-se que coloque os alimentos no 2.º nível.

## SMART CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função de limpeza "Smart Clean", verta 100-120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode os 3 botões (botão seletor, botão do temporizador e botão do termostato) para o ícone



## COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne ou bolos com recheio húmido numa só grelha.



## GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro para assar, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



## GRATIN

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



## A DESCONGELAR

Para descongelar alimentos mais rapidamente.

# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

### 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO


#### MANUAL

Rode o manípulo de seleção até à função desejada. A luz do forno acende-se.

Rode o manípulo do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio, até à temperatura desejada.

Para desligar o forno no final da cozedura, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para **0**.

#### SMART CLEAN

Para ativar a função de limpeza "Smart Clean", verta 100 - 120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode os 3 botões (botão seletor, botão do temporizador e botão do termóstato) para o ícone . A função será ativada automaticamente com uma duração de 35'.


### 3. PRÉ-AQUECIMENTO


Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de pré-aquecimento.

No final deste processo, o indicador luminoso do termóstato desliga-se, indicando que o forno alcançou a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.




























### 4. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

O botão do temporizador permite programar a duração da cozedura entre 1 até 120 minutos. Para programar a duração, após ter sido selecionada a função de cozedura, rode completamente o punho no sentido horário, e volte a colocá-lo depois no tempo de cozedura desejado, rodando no sentido anti-horário. No final do tempo de cozedura programado, o forno apaga-se e o seletor permanece na posição **0**. Para utilizar o forno no modo manual, ou seja, sem programar um tempo de cozedura, certifique-se de que o botão do temporizador está voltado para o ícone .

**IMPORTANTE:** se o botão do temporizador estiver posicionado em **0**, não será possível ligar o forno. Para ligar o forno, posicione o botão no ícone  ou defina a duração da cozedura.

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Bolos com levedura</b>		Sim	150 - 170	30 - 90	2 
		Sim	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Bolo recheado</b> (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Biscoitos/queques</b>		Sim	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sim	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Massa choux</b>		Sim	180 - 200	40 - 60	2 
		Sim	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Merengues</b>		Sim	90	150 - 200	2 
		Sim	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Sim	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sim	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Pães pequenos</b> 80g		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pão de forma</b> 500 g		Sim	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pão</b>		Sim	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizza congelada</b>		Sim	250	10 - 20	2 
		Sim	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Bolos salgados</b> (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
		Sim	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada</b>		Sim	190 - 200	20 - 30	2 
		Sim	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasanha/massa no forno/canelones/flans</b>		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Borrego/vitela/vaca/porco</b> 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Lombo assado estaladiço</b> 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Frango/coelho/pato</b> 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2 






RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Peru / ganso 3 kg		Sim	180 - 200	150 - 200	2 
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2 
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2 
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/postas de peixe		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Rosbife mal passado 1 kg		—	200	35 - 50 **	3 
Perna de borrego/pernis		-	200	60 - 90 **	3 
Batatas assadas		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Gratinado legumes		-	200 - 220	25 - 55	3 
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ****	4  1 
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ****	4  2 

\* Vire o alimento a meio da cozedura.

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

\*\*\* Alterar níveis a meio da cozedura.

\*\*\*\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. Troque de níveis quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário.

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Forma para assar na grelha	tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água

FUNÇÕES				
	Convencional	Grill	Gratin	Cozedura convecção



## COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura.

Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

## COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Cozedura convecção" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para obter mais informações

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Use luvas de proteção durante todas as operações.**

**Realize as operações requeridas com o forno a frio.**

**Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

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

### SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

### SUPERFÍCIES INTERIORES

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

Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

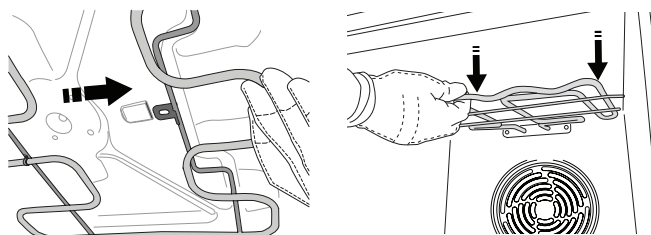
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

### ACESSÓRIOS

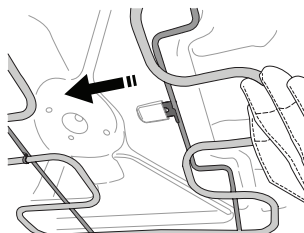
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

**1.** Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a.



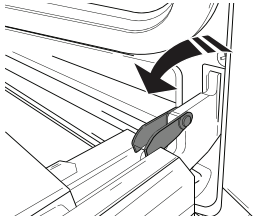
**2.** Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.



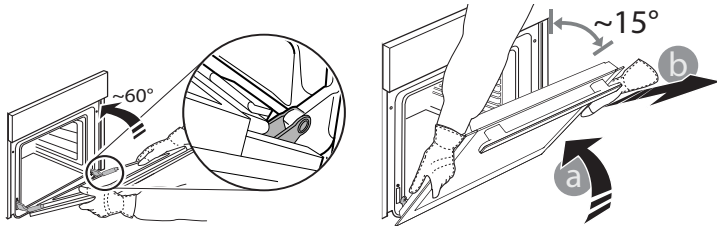
\* Disponível apenas em determinados modelos

## RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

**1.** Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



**2.** Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

**3.** Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

**4.** Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixa totalmente.

**5.** Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

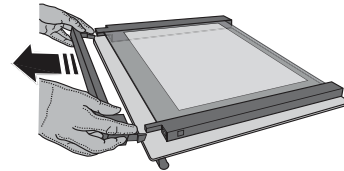
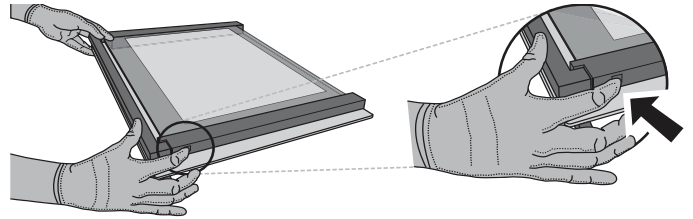
## SUBSTITUIR A LÂMPADA

Desligue o forno da rede elétrica, desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma. Ligue o forno novamente à corrente elétrica. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido repostada.

Nota: Use apenas lâmpadas de halógeno de 25 W/230 V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

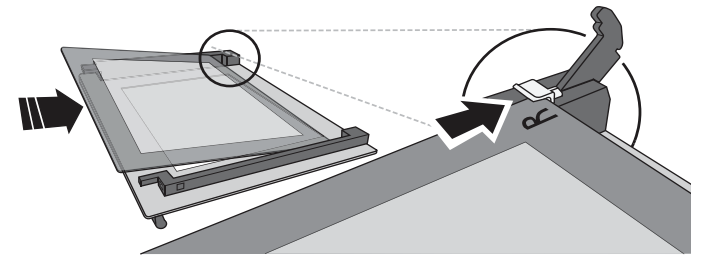
## LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

**1.** Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



**2.** Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

**3.** Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



**4.** Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



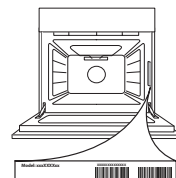
Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo em [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.



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

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



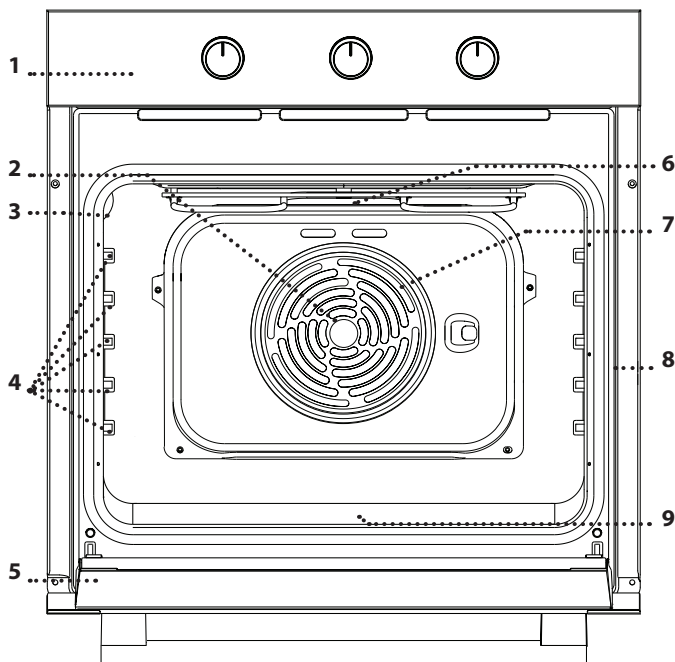


**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL**

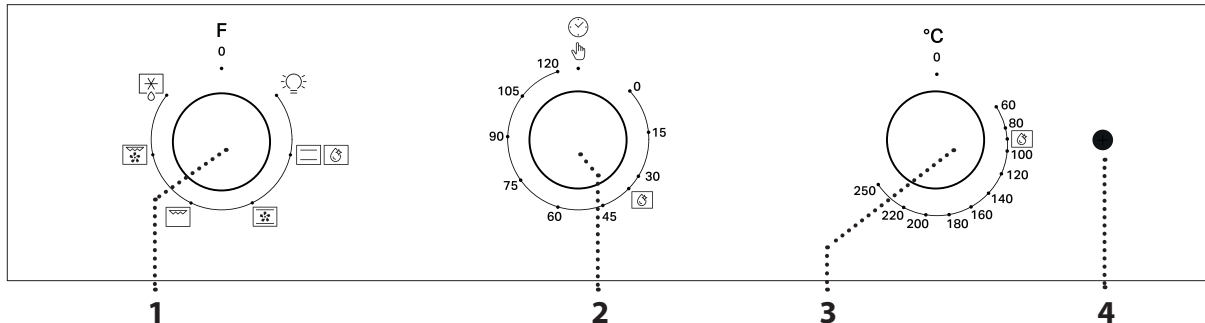
Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.com/register](http://www.whirlpool.com/register)



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

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Πάνω αντίσταση/γκριλ
7. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ****1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ**

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

**2. ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ**

Χρήσιμο ως χρονοδιακόπτης. Δεν ενεργοποιεί ή διακόπτει το μαγείρεμα.

**3. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ**

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

**4. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ/ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**

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

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

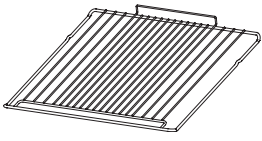
Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

# ΑΞΕΣΟΥΑΡ



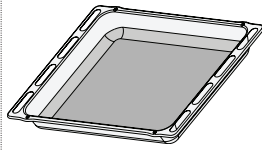
Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) για περισσότερες πληροφορίες

## ΣΧΑΡΑ



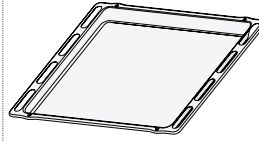
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ \*



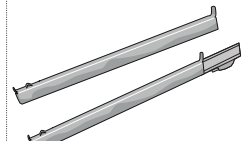
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, focaccia, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ \*



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

## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ \*



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

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

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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 οριζόντια κατά μήκος του οδηγού σχάρας μέχρι τέρμα.

Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, τοποθετούνται οριζόντια σύροντας τα κατά μήκος των οδηγών των ραφιών.

Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του φούρνου, οι οδηγοί ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν: τραβήξτε τους για να τους αφαιρέσετε από τις έδρες τους.

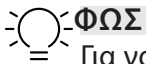
# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) για περισσότερες πληροφορίες

## Ο ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το σβήσιμο του φούρνου.



## ΦΩΣ

Για να ανάψει το φως στο θάλαμο.

## ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε το φαγητό στο 2ο επίπεδο.

## 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. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 -120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε και τους 3 διακόπτες (διακόπτης επιλογής, διακόπτης χρονοδιακόπτη και διακόπτη θερμοστάτη) στο εικονίδιο



## ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση ή σε μία μόνο σχάρα.



## GRILL (ΓΚΡΙΛ)

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



## ΟΓΚΡΑΤΕΝ

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



## ΑΠΟΨΥΞΗ

Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα.

# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

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 τυχόν προστατευτικό χαρτόνι ή διαφανή μεμβράνη από τον φούρνο και αφαιρέστε τυχόν αξεσουάρ από το εσωτερικό του.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα, κατά προτίμηση χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Convection bake" (Συμβατικό ψήσιμο). Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

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

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

### 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ


#### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στην επιθυμητή λειτουργία. Η λάμπα του φούρνου ανάβει.

Περιστρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

Στο τέλος του μαγειρέματος, για να σβήσετε τον φούρνο, περιστρέψτε τον *διακόπτη επιλογής* και τον *διακόπτη θερμοστάτη* στη θέση **0**.

#### SMART CLEAN

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 - 120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε και τους 3 διακόπτες (διακόπτης επιλογής, διακόπτης χρονοδιακόπτη και διακόπτη θερμοστάτη) στο εικονίδιο .

Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα και η διάρκεια της είναι 35'.


### 3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ


Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, το LED του θερμοστάτη θα ανάψει επισημαίνοντας ότι ξεκίνησε η διαδικασία προθέρμανσης.

Στο τέλος της διαδικασίας, το LED θερμοστάτη σβήνει υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

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

### 4. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Ο χρονοδιακόπτης αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της διάρκειας ψησίματος από 1 έως 120 λεπτά. Για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, μετά την επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ψησίματος, περιστρέψτε το διακόπτη προς τα δεξιά και, στη συνέχεια, προς τα αριστερά στην επιθυμητή διάρκεια ψησίματος. Στο τέλος του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει και ο επιλογέας παραμένει στη θέση **0**. Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο στη χειροκίνητη λειτουργία, δηλαδή χωρίς ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται στο σύμβολο .

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Όταν ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται στη θέση **0** ο φούρνος δεν ανάβει. Για να ανάψετε τον φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη στο σύμβολο  ή προγραμματίστε τη διάρκεια ψησίματος.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Κέικ που φουσκώνουν</b>		Ναι	150 - 170	30 - 90	2 
		Ναι	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Κέικ γεμιστό</b> (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160 - 200	35 - 90	2 
		Ναι	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Μπισκότα/τάρτες</b>		Ναι	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ναι	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Σουδάκια</b>		Ναι	180 - 200	40 - 60	2 
		Ναι	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Μαρέγκα</b>		Ναι	90	150 - 200	2 
		Ναι	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Πίτσα/Φοκάτσια</b>		Ναι	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ναι	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Ψωμάκι 80g</b>		Ναι	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Φρατζόλα ψωμί 500 κιλό</b>		Ναι	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Ψωμί</b>		Ναι	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Κατεψυγμένες πίτσες</b>		Ναι	250	10 - 20	2 
		Ναι	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Αλμυρά κέικ</b> (πίτα με λαχανικά, κίς)		Ναι	180 - 200	30 - 45	2 
		Ναι	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες</b>		Ναι	190 - 200	20 - 30	2 
		Ναι	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια/Φλαν</b>		Ναι	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό 1 kg</b>		Ναι	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg</b>		Ναι	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg</b>		Ναι	200 - 230	50 - 100	2 

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Γαλοπούλα / χήνα 3 kg		Ναι	180 - 200	150 - 200	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα 0,5 κιλό (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 45	2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180 - 200	50 - 70	2
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		5'	250	15 - 30 *	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παϊδάκια/ χάμπουργκερ		5'	250	15 - 30 *	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		—	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Ψητό βοδινό 1 kg		—	200	35 - 50 **	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		—	200	60 - 90 **	3
Ψητές πατάτες		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Λαχ. γκρατέν		-	200 - 220	25 - 55	3
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100 ****	4 1
Κρέας και πατάτες		Ναι	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50 ****	4 2

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

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

\*\*\* Αλλάξτε σχάρες στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος.

\*\*\*\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση. Αλλάξτε επίπεδο στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου μαγειρέματος, αν είναι απαραίτητο.

ΑΞΕΣΟΥΡΑ					
	Σχάρα	Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	Σκεύος ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ				
	Συμβατικό	Γκριλ	Ογκρατέν	Συμβατ. ψήσιμο





## ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές

φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

## ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η "Συμβατ. λειτουργία" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) για περισσότερες πληροφορίες

**Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.**

**Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.**

**Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.**

**Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**

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

### 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.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Smart clean" για βέλτιστο καθαρισμό των εσωτερικών επιφανειών.

• Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού

• Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

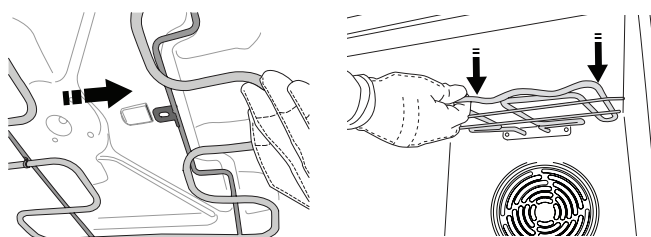
• Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου.

### ΑΞΕΣΟΥΑΡ

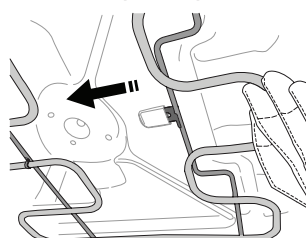
Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

### ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

**1.** Βγάλτε την αντίσταση από την έδρα της, στη συνέχεια χαμηλώστε την.



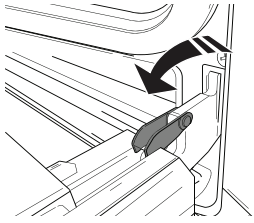
**2.** Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, τραβήξτε ελαφρά προς την πλευρά σας και βεβαιωθείτε ότι το γλωσσίδι στήριξης βρίσκεται σε κανονική θέση.



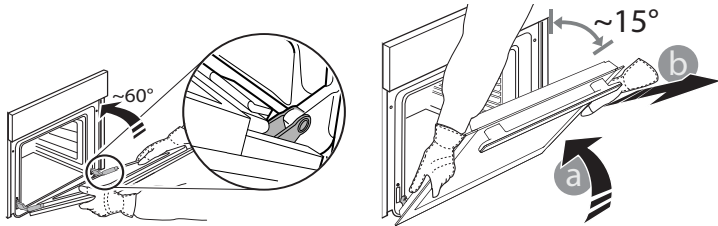
\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

## 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 (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



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.

**5.** Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

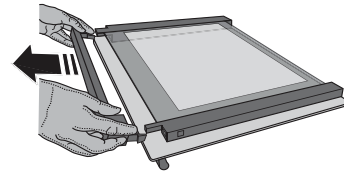
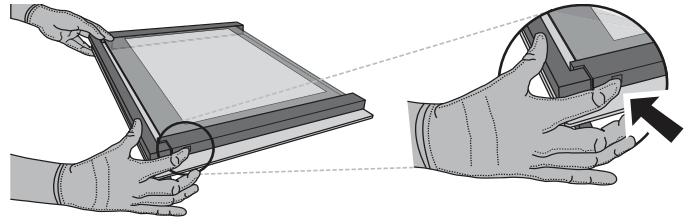
## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου τύπου 25W/230 ~ V, 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. Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

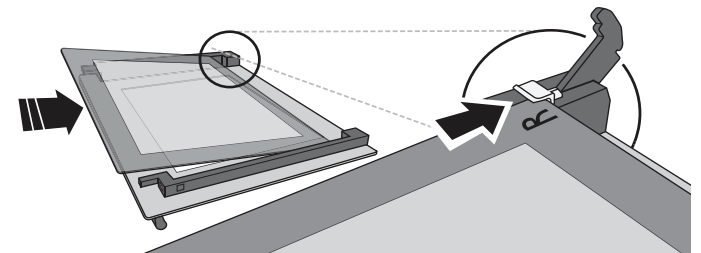
## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

**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.** Για να τοποθετήσετε σωστά το εσωτερικό τζάμι, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του.



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



# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) για περισσότερες πληροφορίες

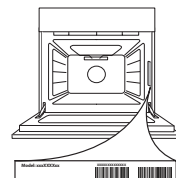
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

▼ Κατεβάστε τον πλήρη Οδηγό χρήσης και φροντίδας από την ιστοσελίδα [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) για τον πίνακα των δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζονται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.



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

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





ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA

WHIRLPOOL

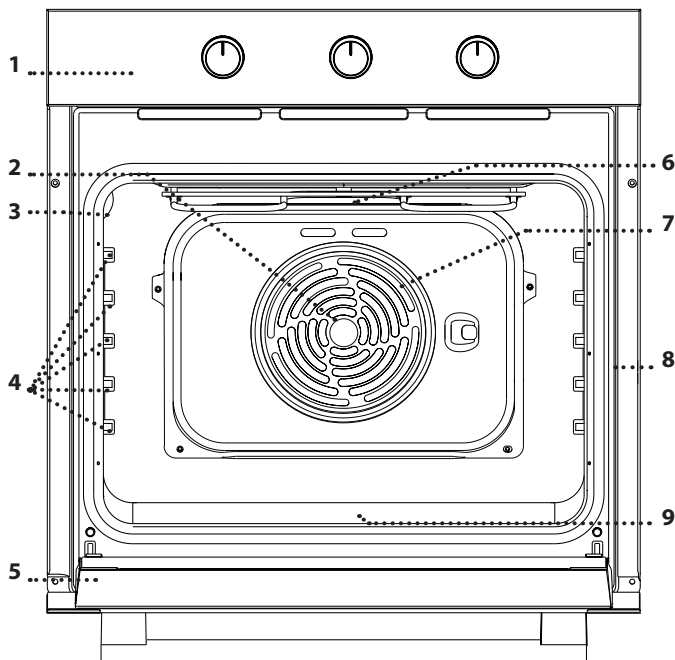
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć,  
registrirajte svoj uređaj na adresi

[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



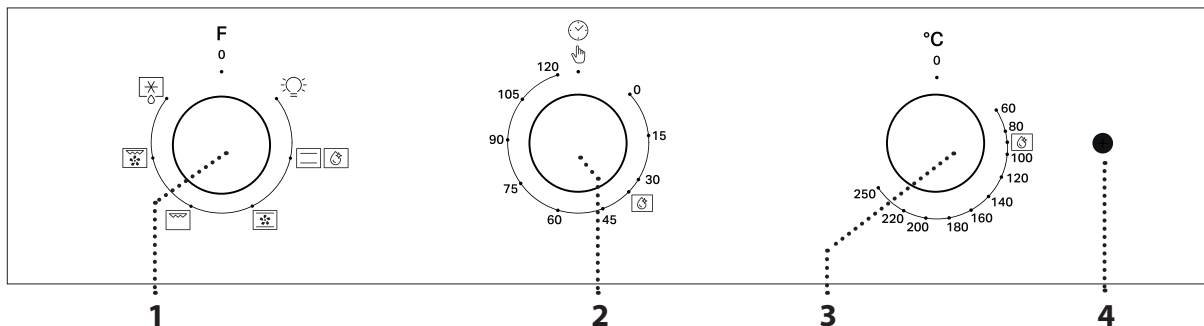
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke  
(razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Kružni grijač  
(ne vidi se)
8. Identifikacijska pločica  
(ne skidati)
9. Donji grijač  
(ne vidi se)

## UPRAVLJAČKA PLOČA



### 1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.  
Okrenite u položaj **O** za isključivanje pećnice.

### 2. GUMB MJERAČA VREMENA

Koristan kao mjerač vremena.  
Ne uključuje ili prekida kuhanje.

### 3. GUMB TERMOSTATA

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

### 4. LED SVJETLO TERMOSTATA/ ZAGRIJAVANJE

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

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

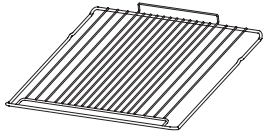
Napominjemo: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

# DODATNI PRIBOR

Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

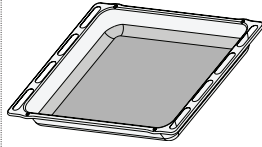


## ŽIČANA REŠETKA



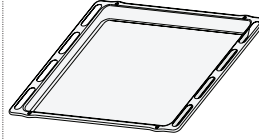
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuda prikladnog za upotrebu u pećnici.

## POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA\*



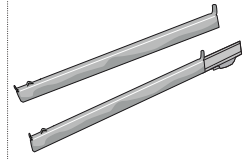
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

## LIM ZA PEČENJE\*



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

## KLIZNE VODILICE\*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

\*Dostupno samo na određenim modelima

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

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

## UPOTREBA DODATNOG 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 vodilice rešetke koliko je moguće.

Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.

Radi lakšeg čišćenja, možete izvaditi vodilice rešetki: povucite ih kako biste ih izvadili iz njihovih sjedišta.

# FUNKCIJE

Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



## ISKLJUČENO

Isključivanje pećnice.

## SVJETLO

Uključivanje svjetla u pećnici.

## KONVENKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. Preporučuje se stavljanje hrane na 2. razinu.

## SMART CLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ako želite uključiti funkciju pametnog čišćenja „Smart Clean“, ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite sva 3 gumba (gumb za odabir, gumb mjerača vremena i gumb termostata) u položaj ikone

## KONVEKCIJSKO PEČENJE

Za pečenje mesa ili pečenje kolača sa sočnim punjenjem na jednoj razini.

## ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

## GRATIN

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za pečenje za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

## ODLEĐIVANJE

Brže odleđivanje namirnica.

# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

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

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

Pećnicu zagrijavajte na 250 °C otprilike sat vremena koristeći po mogućnosti funkciju „Convection Bake” (Konvekcijsko pečenje). Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

## SVAKODNEVNA UPORABA

### 1. ODABERITE FUNKCIJU

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

### 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE


#### RUČNO

Okrenite gumb za odabir funkcije na željenu funkciju. Pali se svjetlo pećnice.

Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature.

Po završetku kuhanja, a radi isključivanja pećnice, okrenite *gumb za odabir* i *gumb termostata* na **0**.

#### SMART CLEAN

Ako želite uključiti funkciju pametnog čišćenja „Smart Clean”, ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite sva 3 gumba (gumb za odabir, gumb mjerača vremena i gumb termostata) u položaj ikone .

Funkcija se automatski aktivira i traje 35'.


### 3. ZAGRIJAVANJE


Nakon uključivanja funkcije, uključit će se LED svjetlo termostata označavajući da je postupak zagrijavanja započeo.

Po završetku postupka isključuje se LED svjetlo termostata označavajući da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

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



































### 4. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ovaj gumb mjerača vremena omogućuje podešavanje trajanja pečenja od 1 do 120 minuta. Za postavljanje trajanja, nakon što odaberete funkciju pečenja, okrenite gumb do kraja u smjeru kazaljke na satu, a zatim ga obratno od smjera kazaljke na satu vratite na željeno trajanje pečenja. Po isteku vremena kuhanja pećnica se isključuje i birač ostaje u položaju **0**. Za upotrebu pećnice u ručnom načinu rada, odnosno bez postavljanja vremena kuhanja, provjerite je li gumb mjerača vremena okrenut na simbol .

**VAŽNO:** kada je mjerač vremena postavljen na **0** pećnica se ne uključuje. Da biste uključili pećnicu, postavite gumb na simbol  ili postavite vrijeme kuhanja.

# TABLICA PEČENJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
<b>Kolači od dizanog tijesta</b>		Da	150 – 170	30 – 90	2 
		Da	150 – 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Punjeni kolač</b> (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2 
		Da	160 – 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Keksi/voćne tortice</b>		Da	160 – 180	15 – 35	2 / 3 
		Da	150 – 170	20 – 40 ***	4 2 
<b>Peciva za princeps krafne</b>		Da	180 – 200	40 – 60	2 
		Da	170 – 190	35 – 50 ***	4 2 
<b>Poljupci</b>		Da	90	150 – 200	2 
		Da	90	140 – 200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Da	220 – 250	10 – 25	1 / 2 
		Da	200 – 240	15 – 30 ***	4 2 
<b>Mali kruh</b> 80 g		Da	180 – 200	30 – 45	2 
<b>Štruca kruha</b> 500 g		Da	180	50 – 70	1 / 2 
<b>Kruh</b>		Da	180 – 200	30 – 80 ***	4 2 
<b>Smrznute pize</b>		Da	250	10 – 20	2 
		Da	250	10 – 20 ***	4 2 
<b>Slani kolači</b> (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	30 - 45	2 
		Da	170 - 200	40 – 60 ***	4 2 
<b>Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta</b>		Da	190 – 200	20 – 30	2 
		Da	180 – 190	15 – 40 ***	4 2 
<b>Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem</b>		Da	190 – 200	45 – 65	2 
<b>Janjetina / teletina / govedina</b> 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	2 
<b>Pečena svinjetina s hrskavom kožicom</b> 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2 
<b>Pile / zec / patka</b> 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	2 










RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	VRIJEME (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Puran/guska 3 kg		Da	180 – 200	150 – 200	 2
Pečena riba/en papillote 0,5 kg (file, cijela)		Da	170 - 190	30 - 45	 2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	 2
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	 5
Ribljí fileti/komadi		5'	250	15 – 30 *	 4  3
Kobasice/kebabi/rebarca/hamburgeri		5'	250	15 – 30 *	 5  4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		—	200 – 220	60 – 80 **	 3  1
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		—	200	35 – 50 **	 3
Janjeći but/koljenica		–	200	60 – 90 **	 3
Pečeni krumpir		–	200 – 220	35 – 55 **	 3
Zapečeno povrće		–	200 – 220	25 – 55	 3
Lasagne i meso		Da	200	50 – 100 ****	 4  1
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100 ****	 4  1
Riba i povrće		Da	180	30 – 50 ****	 4  2

\* Okrenite hranu na polovici pečenja.

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

\*\* Promijenite razinu kad je napola ispečeno.

\*\*\* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama. Razinu promijenite na dvije trećine pečenja (po potrebi).

DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Lim za pečenje na žičanoj rešetki	 Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše 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
FUNKCIJE	 Konvekcijsko	 Roštilj	 Gratin	 Convection Bake (Konvekcijsko pečenje)	

# KORISNI SAVJETI

Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



## KAKO ČITATI TABLICU PRIPREME HRANE

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnica u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

## ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH JELA

Funkcija „Convection Bake“ (Konvekcijsko pečenje) omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim razinama. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme pripreme i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme pripreme.

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



**Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.**

**Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.**

**Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna..**

**Iskopčajte uređaj iz struje.**

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

## VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite 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. Da 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.

Uključite funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

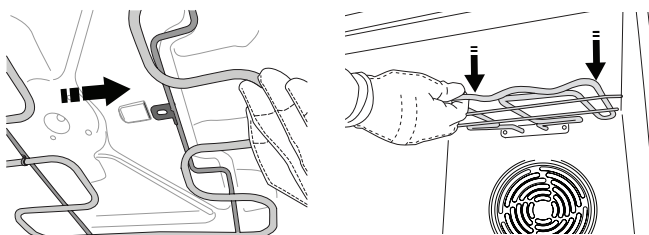
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice.

## DODATNI PRIBOR

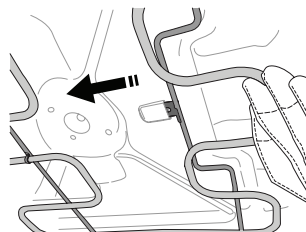
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## SPUŠTANJE GORNJEG GRIJAČA

**1.** Izvucite grijač iz njegovog sjedišta pa ga spustite.



**2.** Grijač vratite u njegov položaj tako da ga podignete, lagano povučete prema sebi i provjerite je li nosač jezičca u odgovarajućem sjedištu.

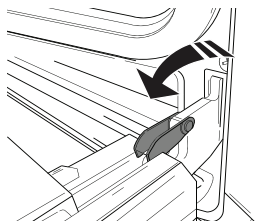


\*Dostupno samo na određenim modelima

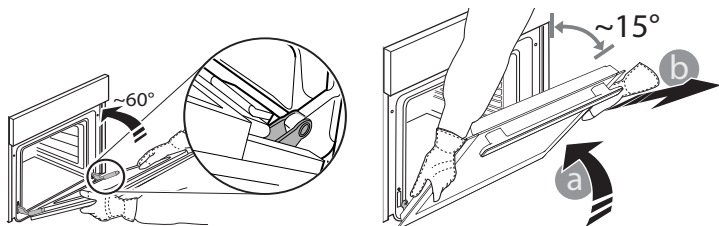


## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

**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 (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



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.

**5.** Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

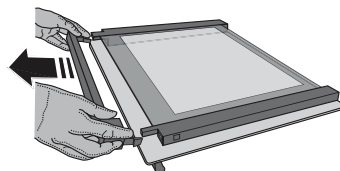
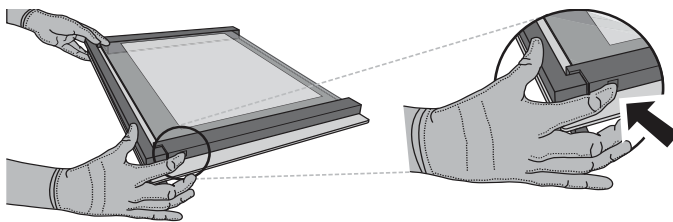
## ZAMJENA ŽARULJE

Isključite napajanje pećnice, odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

Napominjemo: 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. Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

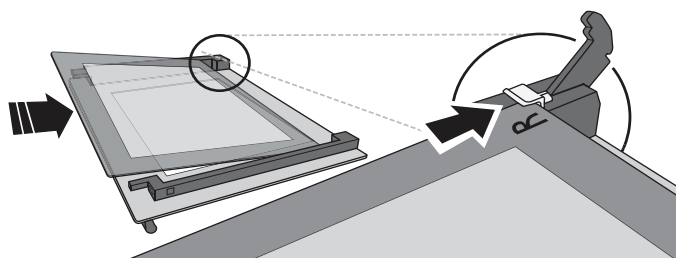
## ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

**1.** Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne 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.** Unutarnje stakle ispravno je postavljeno ako je slovo "R" vidljivo u donjem lijevom kutu. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



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



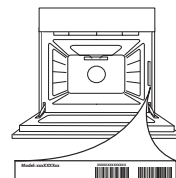
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.

▼ Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu s normom IEC 60350-1.



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

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





HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK

WHIRLPOOL

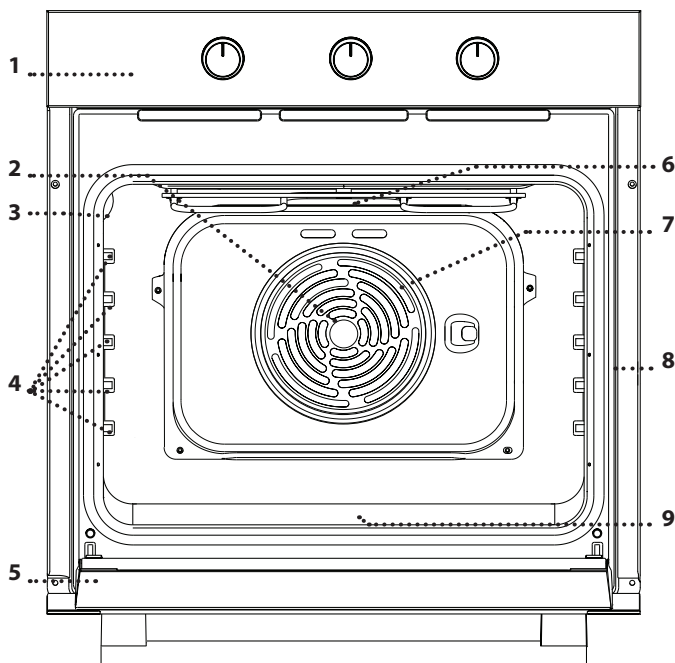
Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani

[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



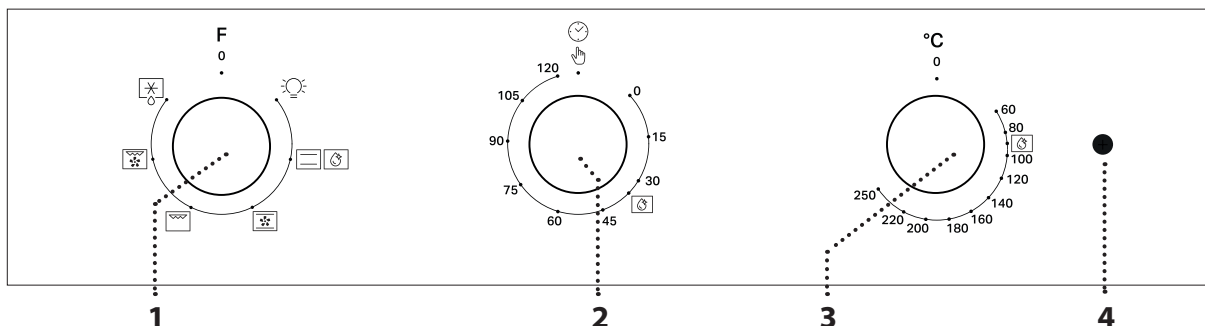
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

## OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Okrogel grelnik (ni viden)
8. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik (ni viden)

## NADZORNA



### 1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice ga obrnite v položaj 0.

### 2. GUMB ČASOVNIKA

Uporabite ga lahko kot časovnik. S tem gumbom ne vklopite ali prekinete priprave.

### 3. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Obrnite, da izberete želeno temperaturo in vklopite izbrano funkcijo.

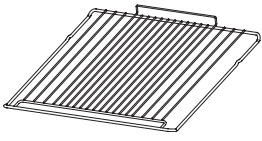
### 4. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

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

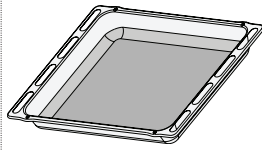
Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

## REŠETKA



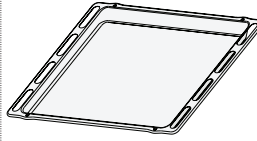
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

## PRESTREZNI PEKAČ\*



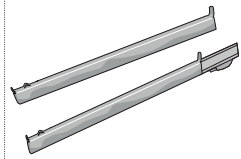
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

## UNIVERZALNI PEKAČ\*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

## DRSNA VODILA.\*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

\* Na voljo le pri določenih modelih  
Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model.  
Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

## UPORABA PRIBORA

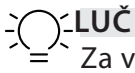
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je npr. originalni pekač, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.  
Za lažje čiščenje pečice lahko snamete vodila za pladnje: povlecite jih, da se snamejo z ležišča.

# FUNKCIJE

## IZKLOP

Za izklop pečice.



## LUČ

Za vklop osvetlitve notranjosti pečice.



## KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.  
Priporočamo, da živila vstavite na drugo višino.



## SMART CLEAN

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite vse 3 gumbe (izbirni gumb, gumb časovnika in gumb za nastavitev temperature) v položaj ikone



## KONVEKCIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko peciva s sočnimi nadevi na eni višini.



## ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



## GRATIN

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



## ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanje hrane.

# PRED PRVO UPORABO 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. Iz pečice odstranite morebiten zaščitni karton ali prozorno folijo in iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pečico segrejte na 250 °C za približno eno uro, po možnosti s funkcijo „Convection Bake“ (Konvekcijska peka). V tem času mora biti pečica prazna. Za pravilno nastavitve funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

## VSAKODNEVNA UPORABA

### 1. IZBIRA FUNKCIJE

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

### 2. VKLOP FUNKCIJE


#### ROČNO

Gumb za izbiro funkcije zavrtite na zeleno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici.

Gumb termostata zavrtite v smeri urnega kazalca na zeleno temperaturo.

Če želite ob koncu priprave izklopiti pečico, zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavitev temperature* v položaj **0**.

#### SMART CLEAN

Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite vse 3 gumbе (izbirni gumb, gumb časovnika in gumb za nastavitev temperature) v položaj ikone . Funkcija se aktivira samodejno in traja 35 minut.


### 3. PREDGRETJE


Ko ste vklopili funkcijo, LED-dioda za temperaturo zasveti, kar pomeni, da se je začelo predgretje aparata.

Po končanem predgretju LED-dioda za temperaturo ugasne, kar pomeni, 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 ČASOVNIKA

Z gumbom časovnika lahko nastavite čas priprave od 1 do 120 minut. Za nastavitev trajanja, po izbrani funkciji peke, v celoti obrnite gumb v smeri urnemu kazalcu in ga ponovno vrnite na zeleni čas peke tako, da ga obračate v nasprotni smeri urnega kazalca. Po poteku nastavljenega časa priprave se pečica izklopi in *izbirni gumb* ostane v položaju **0**. Pri uporabi pečice v ročnem načinu, torej brez nastavitve časa priprave, preverite, da je gumb časovnika obrnjen na simbol .

**POMEMBNO:** če je gumb časovnika v položaju **0**, se pečica ne bo vklopila. Če želite vklopiti pečico, nastavite gumb na simbol  ali nastavite čas priprave.

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
<b>Kvašeno pecivo</b>		Da	150–170	30–90	2 
		Da	150–170	30–90 ***	4 1 
<b>Polnjeno pecivo</b> (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35 - 90	2 
		Da	160 – 200	35–90 ***	4 2 
<b>Piškoti/kolački</b>		Da	160–180	15–35	2 / 3 
		Da	150–170	20–40 ***	4 2 
<b>Princeske</b>		Da	180–200	40–60	2 
		Da	170–190	35–50 ***	4 2 
<b>Beljakovi poljubčki</b>		Da	90	150–200	2 
		Da	90	140–200 ***	4 2 
<b>Pica/fokača</b>		Da	220–250	10–25	1/2 
		Da	200–240	15–30 ***	4 2 
<b>Majhen kruh</b> 80 g		Da	180–200	30–45	2 
<b>Štruca kruha</b> 500 g		Da	180	50–70	1/2 
<b>Kruh</b>		Da	180–200	30–80 ***	4 2 
<b>Zamrznjene pice</b>		Da	250	10–20	2 
		Da	250	10–20 ***	4 2 
<b>Slane pite</b> (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	30–45	2 
		Da	170–200	40–60 ***	4 2 
<b>Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa</b>		Da	190–200	20–30	2 
		Da	180–190	15–40 ***	4 2 
<b>Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki</b>		Da	190–200	45–65	2 
<b>Jagnjetina / teletina / govedina / svinjina</b> 1 kg		Da	190–200	80–110	2 
<b>Svinjska pečenka s hrustljivo kožo</b> 2 kg		Da	180–190	110–150	2 
<b>Piščanec/kunec/raca</b> 1 kg		Da	200–230	50–100	2 






RECEPT	FUNKCIJA	PREDOGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	ČAS (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Puran/gos 3 kg		Da	180–200	150–200	 2
Riba, pečena v lastnem soku 0,5 kg (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	 2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) (Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci))		Da	180–200	50–70	 2
Popečen kruh		5'	250	2–6	 5
Ribji fileji/kosi		5'	250	15–30 *	 4  3
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		5'	250	15–30 *	 5  4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	200–220	60–80 **	 3  1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		-	200	35–50 **	 3
Jagnječje stegno/krača		-	200	60–90 **	 3
Pečen krompir		-	200–220	35–55 **	 3
Gratinirana zelenjava		-	200–220	25–55	 3
Lazanja in meso		Da	200	50–100 ****	 4  1
Meso in krompir		Da	190–200	45–100 ****	 4  1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ****	 4  2

\* Živilo po polovici časa priprave obrnite.

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

\*\*\* Po polovici časa priprave zamenjajte višino.

\*\*\*\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja. Po potrebi zamenjajte višino po dveh tretjinah časa priprave.

PRIBOR	 Rešetka	 Peka na rešetki	 Originalni pekač/ prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki	 Prestrezni pekač/ univerzalni pekač	 Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode
--------	---	---	--	--	---

FUNKCIJE	 Klasično	 Žar	 Gratin	 Convection Bake (Konvekcijska peka)
----------	--	---	--	--



# UPORABNI NASVETI



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) za dodatne informacije

## VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najprimernejše funkcije, pribor in višine, ki jih lahko uporabite pri pripravi različnih vrst živil. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo položite v pečico, brez predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženi pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

## ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Funkcija „Convection Bake“ (Konvekcijska peka) omogoča istočasno pripravo različnih jedi (npr. ribe in zelenjava) na različnih višinah. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) za dodatne informacije

**Ne uporabljajte parnih čistilnikov.**

**Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.**

**Želene posege opravite, ko je pečica mrzla.**

**Aparat izklopite iz električnega napajanja.**

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

### ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. 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 mikrovlaknen.

### 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.

Za optimalno čiščenje notranjih površin vklopite funkcijo „Smart Clean“.

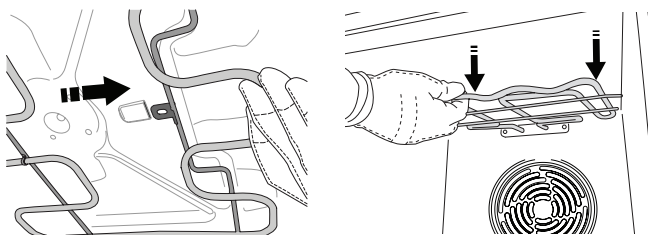
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice .

### PRIBOR

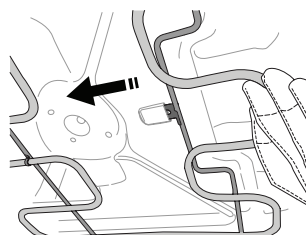
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

## SPUŠČANJE ZGORNJEGA GRELNIKA

**1.** Grelnik izvlecite iz vpetja in ga spustite.



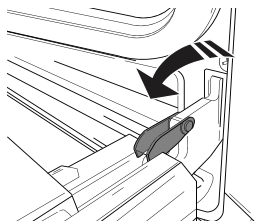
**2.** Da grelnik znova namestite v prvotni položaj, ga dvignite in rahlo potegnite proti sebi, pri čemer mora biti jeziček v pravem vpetju.



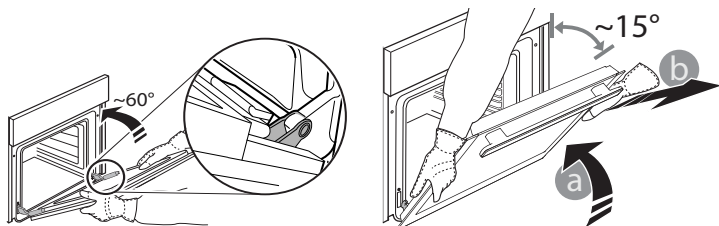
\* Na voljo le pri določenih modelih

## 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 (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



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 popolnoma poklopili.

**5.** Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

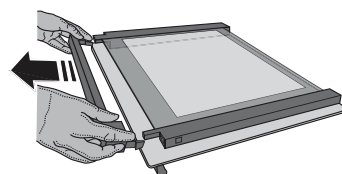
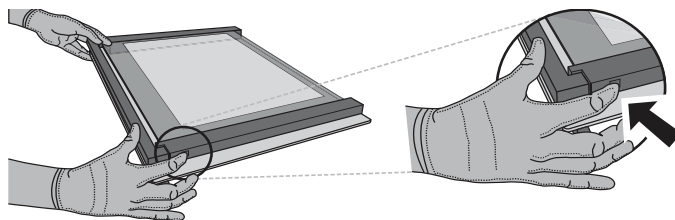
## MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Izključite pečico iz električnega omrežja, odvijte pokrov luči, zamenjajte žarnico in pokrov znova privijte. Pečico ponovno priključite na električno omrežje. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

Opomba: uporabljajte samo halogenske žarnice 25 W/230 ~ V, tipa G9, T 300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov. Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

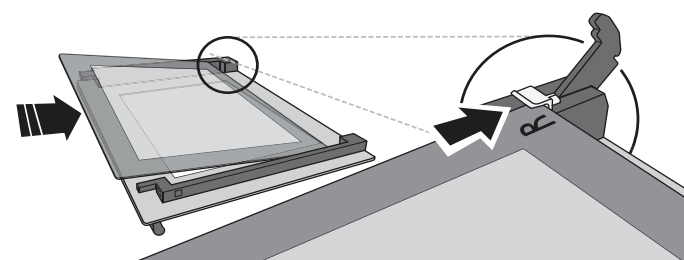
## ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

**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.** Za pravilno postavitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem kotu vidna črka „R“. Dolgo stranico stekla, ki jo označuje „R“, najprej vstavite v držali in steklo nato spustite v pravi položaj.



**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.

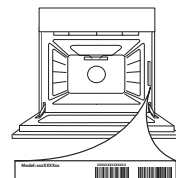
Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

▼ Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani **docs.whirlpool.eu** za preglednico preizkušenih receptov, ki je bila sestavljena za certifikacijske organe v skladu s standardom IEC 60350-1.



**Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:**

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





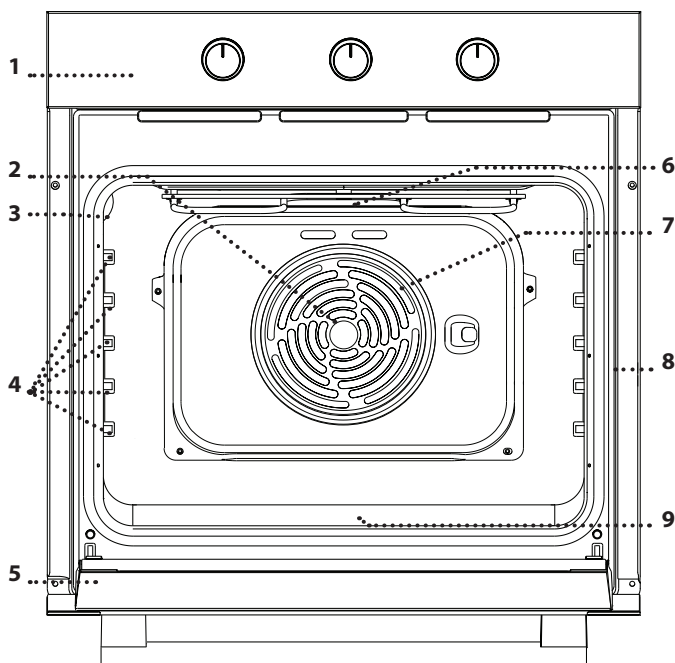
**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL**

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



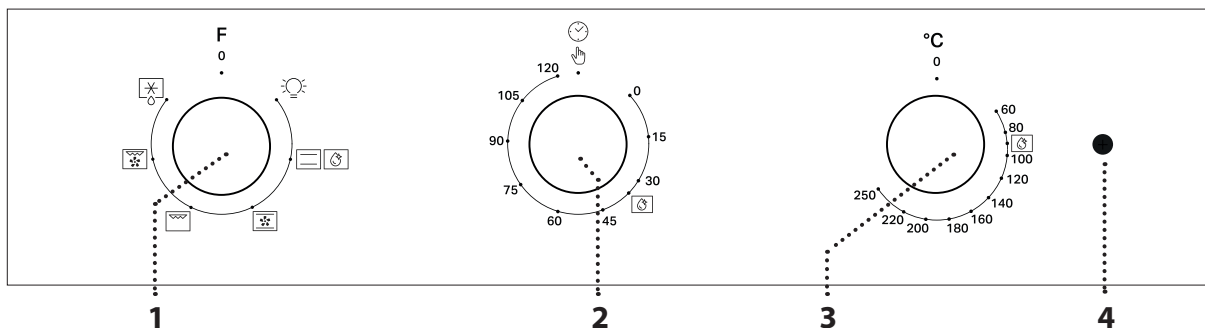
**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Lampica
4. Prečke  
(nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač/grill
7. Kružni grejač  
(ne vidi se)
8. Pločica za identifikaciju  
(ne uklanjajte je)
9. Donji grejač  
(ne vidi se)

## KONTROLNA TABLA



### 1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije.  
Okrenite dugme u položaj **O** kako biste isključili rernu.

### 2. DUGME TAJMERA

Koristi se kao tajmer.  
Ne aktivira niti prekida pripremanje hrane.

### 3. DUGME TERMOSTATA

Okrenite ga da biste odabrali željenu temperaturu aktiviranjem izabrane funkcije.

### 4. LED TERMOSTAT / PREDZAGREVANJE RERNE

Uključuje se tokom procesa zagrevanja rerne. Isključuje se nakon što se postigne željena temperatura.

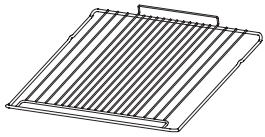
Obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

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

## DODATNI PRIBOR

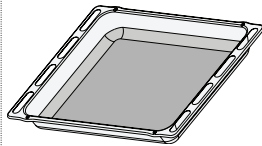
Za više informacija, preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa  
veb stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

### ŽIČANA REŠETKA



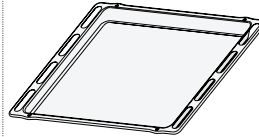
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

### PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE\*



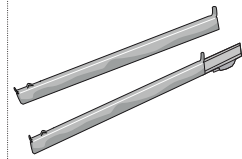
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

### 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 dodatnog pribora.

\* Dostupno samo na određenim modelima

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

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno iz postprodajnog servisa.

## KORIŠĆENJE DODATNOG PRIBORA

Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano postavite da klizi horizontalno po prečkama za rešetke do kraja, koliko god je moguće.

Ostali dodaci, poput pleha za pečenje, postavljaju se horizontalno tako da skliznu niz vođice. Vođice se mogu izvaditi kako bi se olakšalo čišćenje rerne: povucite ih kako biste ih izvukli iz ležišta.

## FUNKCIJE

Za više informacija, preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa  
veb stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



### ISKLJUČENO

Koristi se za isključivanje rerne.



### OSVETLJENJE

Koristi se za paljenje svetla unutar rerne.



### KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki. Preporučujemo vam da hranu stavite na 2. nivo.



### SMART CLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Da biste aktivirali funkciju čišćenja „Smart Clean“, sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite sva 3 dugmeta (dugme za biranje, dugme tajmera, dugme termostata) na ikonu



### KONVEKCIONO PEČENJE

Koristi se za pripremu mesa ili pečenje kolača sa tečnim filom na jednom nivou.



### ROŠTILJ

Koristi se za grilovanje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



### GRATIN

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo vam da koristite pleh za pečenje da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



### ODMRZAVANJE

Koristi se za brže odmrzavanje.

# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

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 sav zaštitni karton ili providnu foliju iz rerne, kao i sav dodatni pribor iz unutrašnjosti rerne.

zagrejte rernu na 250°C na oko sat vremena, po mogućstvu pomoću funkcije „Convection Bake“ (Konvekciono pečenje). Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

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

## SVAKODNEVNA UPOTREBA

### 1. BIRANJE FUNKCIJE

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

### 2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE


#### PRIRUČNIK

Okrenite dugme selektora na potrebnu funkciju. Svetlo u rerni će se uključiti.

Okrenite dugme termostata u smeru kretanja kazaljke na potrebnu temperaturu.

Na kraju pečenja, da biste isključili rernu, okrenite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na **0**.

#### SMART CLEAN

Da biste aktivirali funkciju čišćenja „Smart Clean“, sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite sva 3 dugmeta (dugme za biranje, dugme tajmera, dugme termostata) na ikonu .

Funkcija će se aktivirati automatski i njeno trajanje je 35'.


### 3. PREHEATING (PREDZAGREVANJE)


Nakon što aktivirate funkciju, uključice se LED termostat koji označava početak procesa predzagrevanja.

Na kraju ovog procesa, LED termostat će se ugasi što znači da je rerna dostigla željenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

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

### 4. PODEŠAVANJE TAJMERA









































Dugme tajmera može da se koristi za podešavanje vremena pečenja između 1 i 120 minuta. Da biste podesili vreme spremanja hrane, nakon što izaberete funkciju spremanja hrane, okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke, a zatim ga okrenite u suprotnom smeru na željeno trajanje spremanja hrane. Na kraju podešenog vremena pečenja rerna se isključuje, a birač ostaje na položaju **0**. Da biste koristili rernu u ručnom režimu, tj. bez podešavanja vremena pečenja, vodite računa da dugme tajmera bude okrenuto na simbol .

**VAŽNO:** kada je dugme tajmera na položaju **0** rerna se neće uključiti. Da biste uključili rernu, postavite dugme na simbol  ili podesite vreme pečenja.

# TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREHEATING (PREDZAGREVANJE)	TEMPERATURA (°C)	VREME (MIN)	NIVO I DODACI
<b>Kolači sa kvascem</b>		Da	150–170	30–90	2 
		Da	150–170	30–90 ***	4 1 
<b>Torte i kolači sa filom</b> (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160–200	35 - 90	2 
		Da	160–200	35–90 ***	4 2 
<b>Biskviti / kolačići</b>		Da	160–180	15-35	2 / 3 
		Da	150–170	20–40 ***	4 2 
<b>Princes krofne</b>		Da	180–200	40–60	2 
		Da	170–190	35–50 ***	4 2 
<b>Puslice</b>		Da	90	150–200	2 
		Da	90	140–200 ***	4 2 
<b>Pica/Fokača</b>		Da	220–250	10–25	1/2 
		Da	200–240	15–30 ***	4 2 
<b>Manji hleb</b> 80g		D6a	180–200	30–45	2 
<b>Vekna hleba</b> 500 g		Da	180	50 – 70	1/2 
<b>Hleb</b>		Da	180–200	30–80 ***	4 2 
<b>Smrznute pice</b>		Da	250	10–20	2 
		Da	250	10–20 ***	4 2 
<b>Slane pite</b> (pite od povrća, kiš)		Da	180–200	30–45	2 
		D6a	170–200	40–60 ***	4 2 
<b>Volovani/pecivo od lisnatog testa</b>		D6a	190–200	20 – 30	2 
		Da	180–190	15–40 ***	4 2 
<b>Lazanje/zapečena testenina/ kaneloni/zapečeni kolači</b>		Da	190 – 200	45 – 65	2 
<b>Jagnjetina/teletina /govedina</b> 1 kg		D6a	190–200	80–110	2 
<b>Pečena svinjetina sa hrskavom koricom</b> 2 kg		D6a	180–190	110 – 150	2 
<b>Piletina/zečetina/pačetina</b> 1 kg		D6a	200–230	50–100	2 












RECEPT	FUNKCIJA	PREHEATING (PREDZAGREVANJE)	TEMPERATURA (°C)	VREME (MIN)	NIVO I DODACI
Ćuretina/guščetina 3 kg		D6a	180–200	150 – 200	
Pečena riba / u foliji 0,5 kg (fileti, cela)		Da	170–190	30–45	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180–200	50 – 70	 
Tostirani hleb		5'	250	2–6	 
Ribljí fileti/komadi		5'	250	15–30 *	 
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		5'	250	15–30 *	 
Pečeno pile 1-1,3 kg		–	200 – 220	60–80 **	 
Krvavi biftek 1 kg		–	200	35–50 **	 
Jagnjeći but / kolenica		—	200	60–90 **	 
Pečeni krompir		-	200–220	35–55 **	 
Gratinirano povrće		-	200–220	25–55	 
Lazanje i meso		Da	200	50–100 ****	 
Meso i krompir		Da	190- 200	45–100 ****	 
Riba i povrće		Da	180	30–50 ****	 

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme.

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

\*\*\* Zamenite nivoe na pola pripreme.

\*\*\*\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme. Promenite nivo rešetke na dve trećine procesa pripreme, po potrebi.

DODATNI PRIBOR	 Žičana rešetka	 Pečenje hrane 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 sakupljanje masnoće / pleh za pečenje sa 200 ml vode
FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Roštilj	 Gratin	 Convection Bake (Konvekciono pečenje)	

## KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

## ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Funkcija „Convection Bake“ (Konvekciono pečenje) omogućava istovremenu pripremu više različitih jela (poput ribe i povrća), na više nivoa. Iz pećnice izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za više informacija, preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa  
veb stranice [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

**Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**

**Koristite zaštitne rukavice dok čistite.**

**Održavajte i čistite rernu samo kad je hladna.**

**Isključite uređaj sa električnog napajanja.**

**Ne koristite vunene žice, abrazivne sunderne ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.**


### SPOLJAŠNJE POVRŠINE

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

### UNUTRAŠNJE POVRŠINE

• Nakon svake upotrebe, ostavite pećnicu 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 sunderom.

Aktivirajte funkciju „Smart Clean“ za optimalno čišćenje unutrašnjih površina.

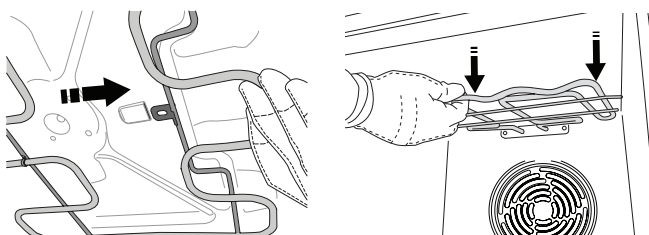
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti 
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne.

### DODATNI PRIBOR

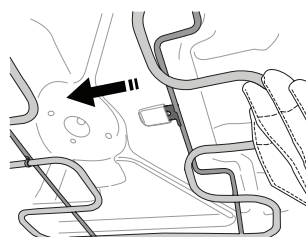
Nakon upotrebe dodatka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundera.

### SPUŠTANJE GORNJEG GREJAČA

**1.** Izvadite grejač iz ležišta, a potom ga spustite.



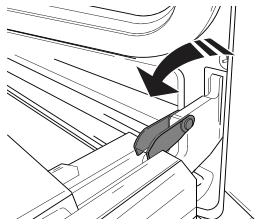
**2.** Da biste vratili grejač na svoju poziciju, podignite ga, povucite lagano ka sebi i proverite da li je žljeb na svom ležištu.



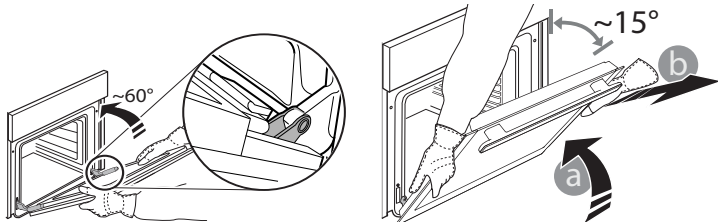
\* Dostupno samo na određenim modelima

## 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 (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).



Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, 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.

**5.** Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

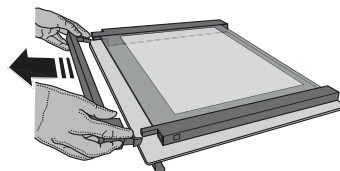
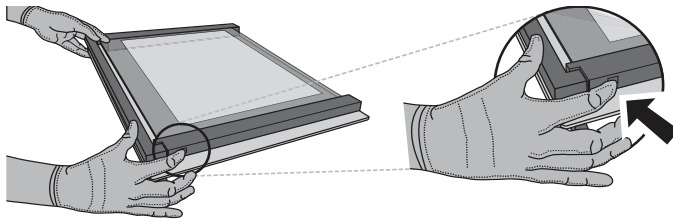
## ZAMENA LAMPICE

Isključite rernu sa napajanja, odšrafite poklopac svetla, zamenite lampicu i postavite poklopac nazad. Ponovo priključite rernu na električno napajanje. Ne koristite rernu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 25W/230 ~ V, G9, T300°C. Sijalica koja se koristi u ovom uređaju je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu. Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

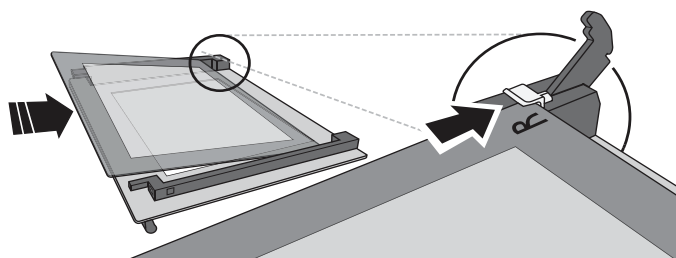
## ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

**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.** Da biste ispravno vratili unutrašnje staklo, obratite pažnju da je znak „R“ vidljiv u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu sa „R“ sa strane, a potom ga spustite na poziciju.



**4.** Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



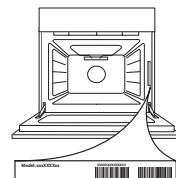
Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li kvar i dalje postoji.

▼ Preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) za tabelu testiranih recepata, sastavljenih za nadležne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-1.



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

- sa naše internet stranice [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- ili pomoću QR koda
- 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.



اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

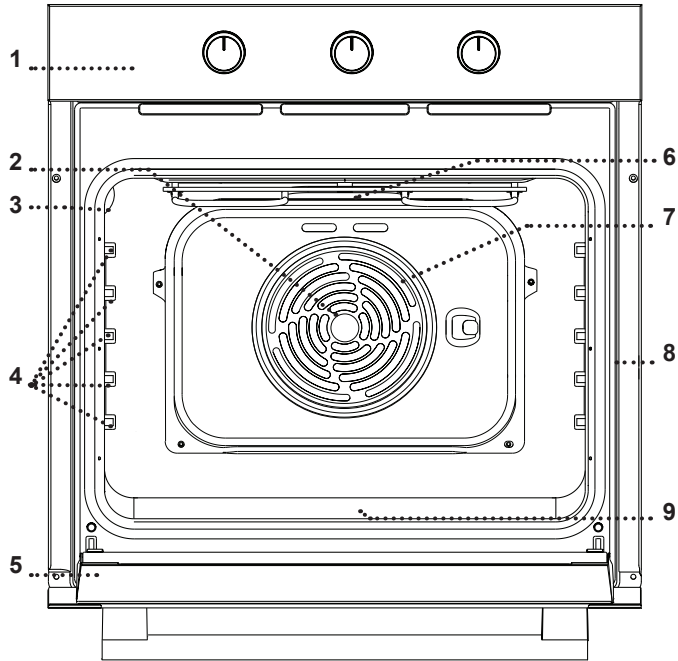


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

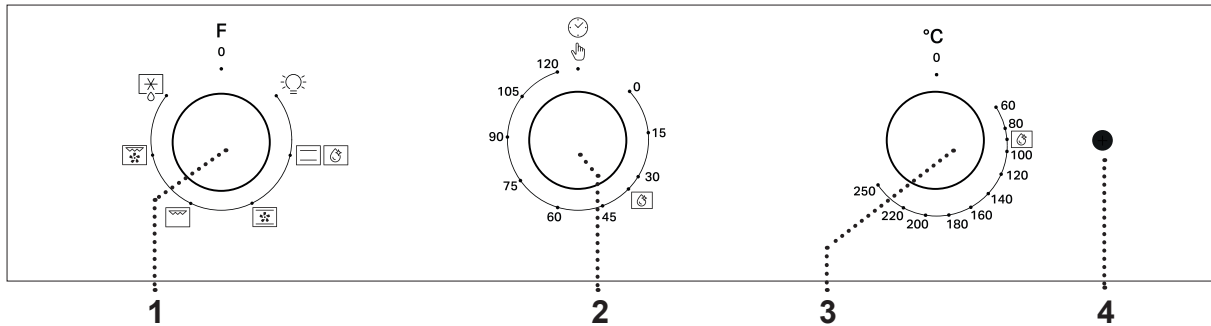


## وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. مصباح
4. مجاري الرف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)
8. لوحة التمييز (لا تلمسها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



## لوحة التحكم



4. لمبة دايدو الترموستات / الإحماء  
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

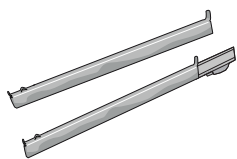
2. مقبض ضبط الوقت  
يستخدم كمياتي.  
لا يقوم بتفعيل أو قطع الطهي.

1. مفتاح الاختيار  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.  
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

3. مفتاح ترموستات  
أدره لاختيار درجة الحرارة المرغوبة، مع تفعيل الوظيفة المختارة.

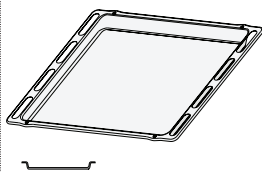
يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفتاح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.  
يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

## المجاري المنزقة \*



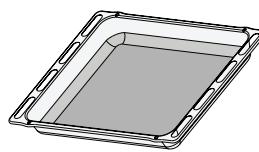
لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

## صينية الخبيز \*



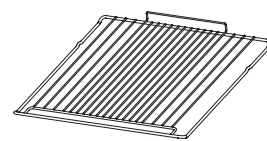
تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضا لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

## صينية تجميع القطرات \*



تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

## الشبكة السلكية



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

\* متاحة في بعض الموديلات فقط  
قد يختلف عدد الكماليات تبعا للطراز الذي اشترينته.  
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

## استخدام الكماليات

بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية الخبيز فيتم إدخالها أفقيا لجعلها تنزلق على امتداد المجاري الدليلية للرف. يمكن إزالة المجاري الدليلية للرف لتسهيل تنظيف الفرن: اسحبها لتحريرها من مواضع تثبيتها.

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن.

# الوظائف

## الشواية



لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من مياه الشرب.

## غراتان



شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية الخبيز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

## إذابة التجمد



لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع.

## الإيقاف



لإيقاف الفرن.

## الإضاءة



لإضاءة المصباح في الحيز.

## تقليدي



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يوصى بوضع الطعام بالمستوى الثاني.

## SMART CLEAN



يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة لتفعيل وظيفة التنظيف "Smart Clean"، اسكب 100-120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر جميع المفاتيح الثلاثة (مفتاح الاختيار، مفتاح الميفاني، مفتاح الثرموستات) إلى الأيقونة [5].

## الخبيز بالتوزيع الحراري



لطهي اللحم أو إعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد.



## استخدام الجهاز لأول مرة

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. أزل أي قطعة حماية من الورق المقوى أو من الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج أي ملحقات من داخله.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. أزل أي قطعة حماية من الورق المقوى أو من الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج أي ملحقات من داخله.

## الاستخدام اليومي

### 1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.

### 2. تفعيل الوظيفة

يدوي  
أدر مفتاح الاختيار إلى الوظيفة المرغوبة. يضيء مصباح الفرن. أدر مفتاح الترموستات في اتجاه حركة عقارب الساعة إلى درجة الحرارة المرغوبة.

في نهاية الطهي، أوقف الفرن، أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0.

### SMART CLEAN


لتفعيل وظيفة التنظيف "Smart Clean"، اسكب 100 - 120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر جميع المفاتيح الثلاثة (مفتاح الاختيار، مفتاح الميقاتي، مفتاح الترموستات) إلى الأيقونة . سيتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكياً وتكون مدتها 35'.


### 3. الإحماء

بمجرد تفعيل الوظيفة تضيء لمبة دايمود الترموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت. في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايمود الترموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.





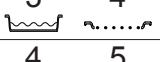
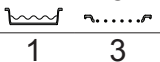








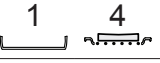
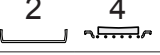

### 4. ضبط الميقاتي

يمكن استخدام مفتاح الميقاتي لضبط مدة طهي تتراوح من دقيقة واحدة إلى 120 دقيقة. لضبط مدة الطهي، فبعد اختيار وظيفة الطهي المرغوبة أدر المفتاح يمينا في اتجاه حركة عقارب الساعة ثم أدره مرة أخرى في الاتجاه العكسي لضبط مدة الطهي المرغوبة. بعد انتهاء مدة الطهي المضبوطة، ينطفئ الفرن ويبقى مفتاح الاختيار على الوضع 0 لاستخدام الفرن على الوضع اليدوي، مثلاً دون ضبط مدة الطهي، تأكد من إعادة مفتاح الميقاتي إلى الرمز .

هام: عندما يكون مفتاح الميقاتي على الوضع 0، فلا يتم تشغيل الفرن. لتشغيل الفرن، اضبط المفتاح على الرمز  أو قم بضبط مدة طهي.

# جدول الطهي

المستوى والكماليات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	المسبق السريع	الوظيفة	الوصفة
2 مستوى	30 - 90	150 - 170	نعم	☼	كيك مخمر
1 4 مستوى	30 - 90 ***	150 - 170	نعم	☼	
2 مستوى	35 - 90	160 - 200	نعم	☼	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
2 4 مستوى	35 - 90 ***	160 - 200	نعم	☼	
3 / 2 مستوى	15 - 35	160 - 180	نعم	☼	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4 مستوى	20 - 40 ***	150 - 170	نعم	☼	
2 مستوى	40 - 60	180 - 200	نعم	☼	معجنات الشو
2 4 مستوى	35 - 50 ***	170 - 190	نعم	☼	
2 مستوى	150 - 200	90	نعم	☼	الميرنجز
2 4 مستوى	140 - 200 ***	90	نعم	☼	
2 / 1 مستوى	10 - 25	220 - 250	نعم	☼	بيتزا/خبز الفوكاشيا
2 4 مستوى	15 - 30 ***	200 - 240	نعم	☼	
2 مستوى	30 - 45	180 - 200	نعم	☼	رغيف خبز صغير 80 جم
2 / 1 مستوى	50 - 70	180	نعم	☼	رغيف خبز 500 جم
2 4 مستوى	30 - 80 ***	180 - 200	نعم	☼	الخبز
2 مستوى	10 - 20	250	نعم	☼	البيتزا المجمدة
2 4 مستوى	10 - 20 ***	250	نعم	☼	
2 مستوى	30 - 45	180 - 200	نعم	☼	كعك متبل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
2 4 مستوى	40 - 60 ***	170 - 200	نعم	☼	
2 مستوى	20 - 30	190 - 200	نعم	☼	مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
2 4 مستوى	15 - 40 ***	180 - 190	نعم	☼	
2 مستوى	45 - 65	190 - 200	نعم	☼	لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
2 مستوى	80 - 110	190 - 200	نعم	☼	لحم ضأن / لحم بتلو / لحم بقري 1 كجم
2 مستوى	50 - 100	200 - 230	نعم	☼	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2 مستوى	150 - 200	180 - 200	نعم	☼	ديك رومي/أوز 3 كجم






المستوى والكماليات	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	المسبق السريع	الوظيفة	الوصفة
2 	30 - 45	170 - 190	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0,5 كجم (فيليه، سمكة كاملة)
2 	50 - 70	180 - 200	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)
5 	2 - 6	250	'5		خبز محمص
3 4 	15 - 30 *	250	'5		سمك فيليه/شرائح
4 5 	15 - 30 *	250	'5		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش"/شطانر البيف برجر
1 3 	60 - 80 **	200 - 220	-		روست الدجاج 1-1,3 كجم
3 	35 - 50 **	200	-		لحم بقري نيء 1 كجم
3 	60 - 90 **	200	-		فخذ ضأن/زند
3 	35 - 55 **	200 - 220	-		بطاطس محمرة
3 	25 - 55	200 - 220	-		جراتان الخضروات
1 4 	50 - 100 ****	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 4 	45 - 100 ****	190- 200	نعم		اللحم والبطاطس
2 4 	30 - 50 ****	180	نعم		الأسماك والخضروات




\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

\*\* اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

\*\*\* قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي.

\*\*\*\* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي. التبديل الرفوف اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم.

الملحقات					
صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	طبق الخبز على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

الوظائف				
الخبز بالتوزيع الحراري	جراتان	شواية	تقليدي	

## كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة) درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

## طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

تتيح وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري" طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

## التنظيف والصيانة

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.

استخدم قفازات واقية أثناء جميع الخطوات.

قم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.

افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

### الأسطح الخارجية

قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة. لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

### الأسطح الداخلية

بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

قم بتفعيل وظيفة "Smart Clean" من أجل تنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.

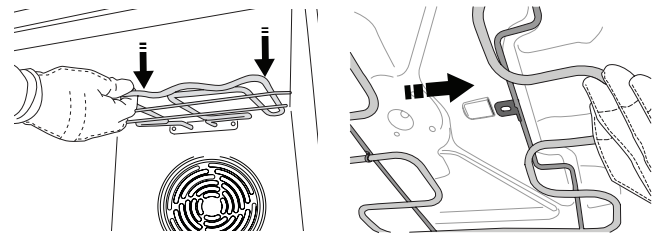
- يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن .

### الملحقات

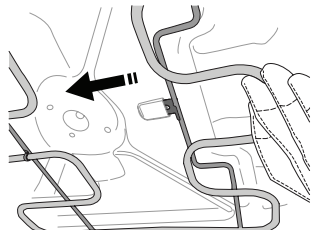
انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.

## خفض عنصر التسخين العلوي

1. أخرج عنصر التسخين من موضع تثبيته ثم قم بخفضه.

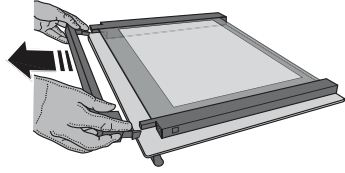
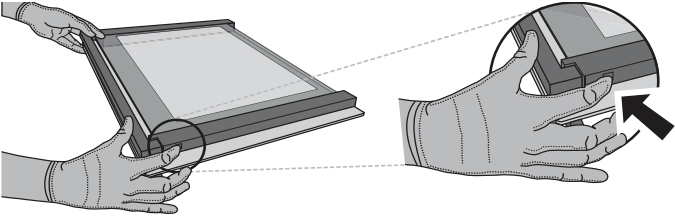


2. لإعادة تركيب عنصر التسخين في موضعه ارفعه واجذبه باتجاهك بعض الشيء وتأكد أن اللسان مستقراً في موضع التثبيت المناسب.



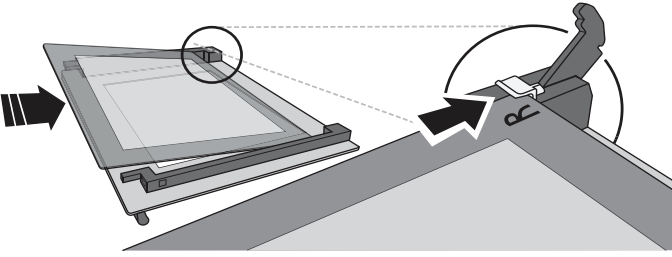
## تنظيف زجاج الباب

1. بعد خلع الباب وإسناده على سطح طري بينما المقبض متجه إلى أسفل، اضغط على مشبكي التثبيت في نفس الوقت، وأدخل الحافة العلوية للباب بجديها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

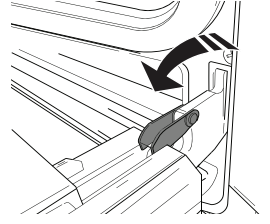
3. لإعادة تركيب الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تحقق من إمكانية مشاهدة الحرف "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



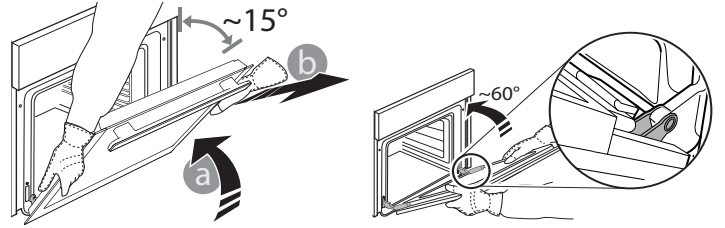
4. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

## خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر الإمكان. أحكم مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. اخلع الباب ببساطة بمواصلة غلقه مع سحبه إلى أعلى (a) في نفس الوقت إلى أن يتم تحريره من مرتكزاته (b).



ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب وافتحه تماماً. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. إذا كان الأمر غير ذلك أعد الخطوات المذكورة أعلاه.

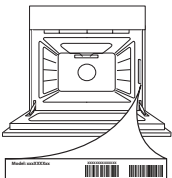
## استبدال المصباح

افصل الفرن عن مصدر الكهرباء، وقم بفتح غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام لمبات هالوجين 25 واط/230 ~ فلت من نوع G9، T300. اللمبة المركبة بالمنج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل. تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

▼ قم بتنزيل دليل العناية والاستخدام الكامل من docs.whirlpool.eu للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة، المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقاً للمواصفة IEC 60350-1.



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.whirlpool.eu
- استخدام كود الاستجابة السريع QR
- وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



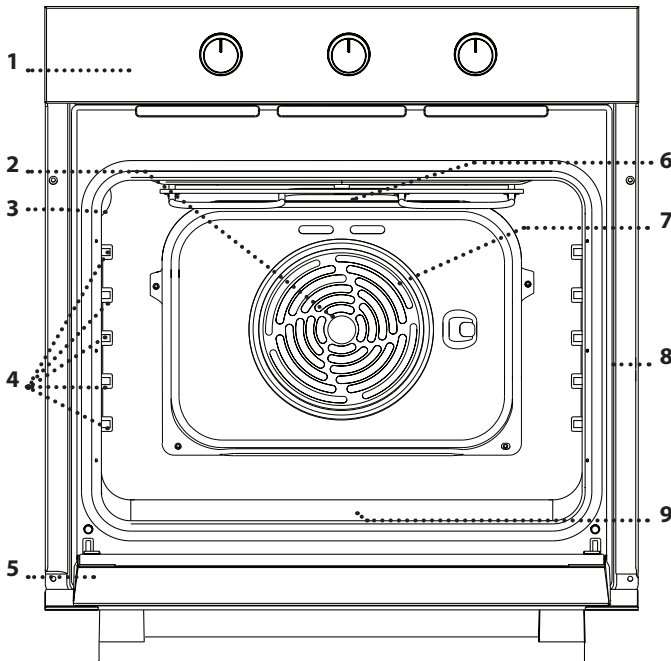


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



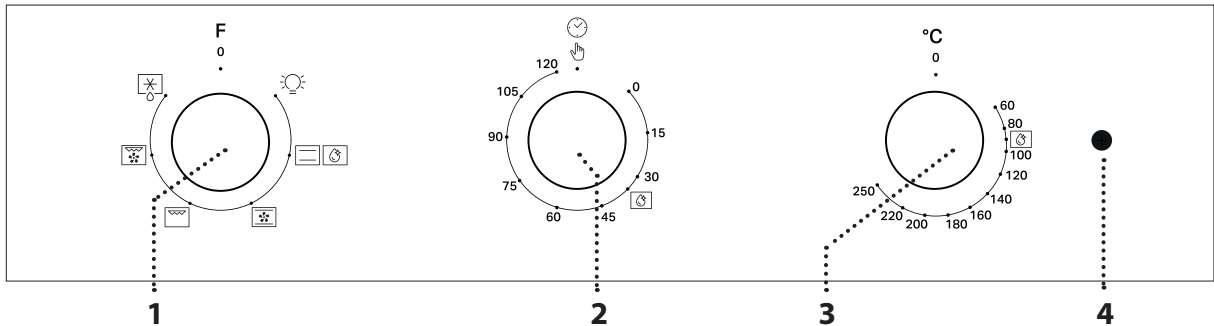
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

# 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. Top heating element/grill
7. Circural heating element  
(non-visible)
8. Identification plate  
(do not remove)
9. Bottom heating element  
(not visible)

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. TIMER KNOB

Useful as a timer. Does not activate or interrupt cooking.

### 3. THERMOSTAT KNOB

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

### 4. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

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

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.

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

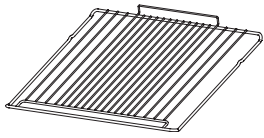


# ACCESSORIES



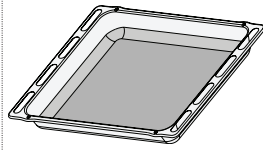
Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) for more information

## WIRE SHELF



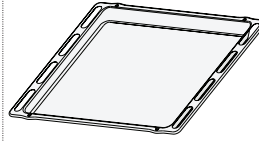
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY \*



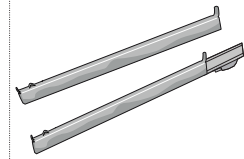
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



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

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## USING THE 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 shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull it to remove from its seats.

# FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) for more information



## OFF

For switching off the oven.



## LIGHT

For switching on the light in the compartment.



## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. It is advisable to place food on 2nd level.



## 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. To activate the "Smart Clean" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn all the 3 knobs (selection knob, timer knob, thermostat knob) to icon.



## CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with juicy fillings on a single shelf.



## GRILL

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



## GRATIN

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



## DEFROSTING

For defrosting food more quickly.

---

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

---

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, preferably using the “Convection Bake” function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

---

## DAILY USE

---

### 1. SELECT A FUNCTION

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

### 2. ACTIVATE A FUNCTION


#### MANUAL

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.

Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.

At the end of cooking, to switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to **0**.

#### SMART CLEAN

To activate the “Smart Clean” cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn all the 3 knobs (selection knob, timer knob, thermostat knob) to  icon.

The function will activate automatically and its duration is 35'.


### 3. PREHEATING


Once the function has been activated, the LED hermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating 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. SETTING THE TIMER

The timer knob can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at **0**. To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, be sure that the timer knob is turned to the  symbol.

**IMPORTANT:** when the timer knob is positioned at **0** the oven will not switch on. To switch the oven on, set the knob to  symbol or set a cooking time.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Filled cake</b> (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pizza / Focaccia</b>		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Small bread</b> 80g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Bread loaf</b> 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Bread</b>		Yes	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Frozen pizzas</b>		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	170 - 200	40 - 60 ***	4 2  
<b>Vols-au-vents / puff pastry crackers</b>		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans</b>		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamb / veal / beef / meat</b> 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Chicken/rabbit/duck</b> 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Turkey / goose</b> 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2 






RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Baked fish/en papillote</b> 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Toasted bread</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Fish fillets/slices</b>		5'	250	15 - 30 *	4  3 
<b>Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers</b>		5'	250	15 - 30 *	5  4 
<b>Roast chicken</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
<b>Roast beef rare</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Leg of lamb/knuckle</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Roast potatoes</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Vegetable gratin</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagne and meat</b>		Yes	200	50 - 100 ****	4  1 
<b>Meat and potatoes</b>		Yes	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
<b>Fish and vegetables</b>		Yes	180	30 - 50 ****	4  2 

\* Turn food halfway through cooking.

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

\*\*\* Switch levels halfway through cooking.

\*\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary.

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

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Gratin	Convection Bake

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Convection Bake" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

## CLEANING AND MAINTENANCE



Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

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

### 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.

Activate the "Smart clean" function for optimum cleaning of internal surfaces.

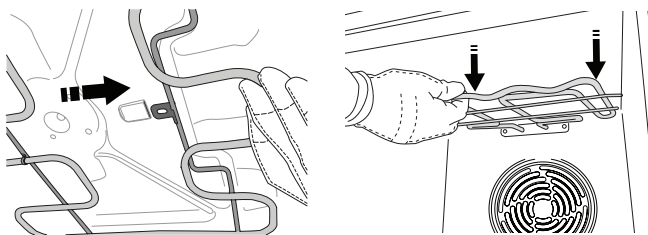
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

### ACCESSORIES

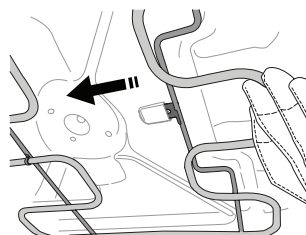
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

### LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

**1.** Extract the heating element from its seating, then lower it.



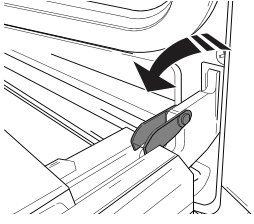
**2.** To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.



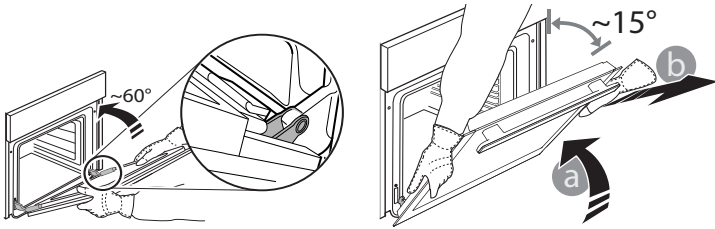
\* Available only on certain models

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

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

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

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

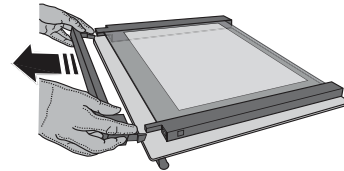
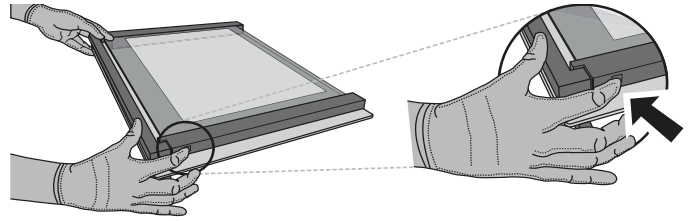
## REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Please note: Only use 25W/230 ~ V, G9 type, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.

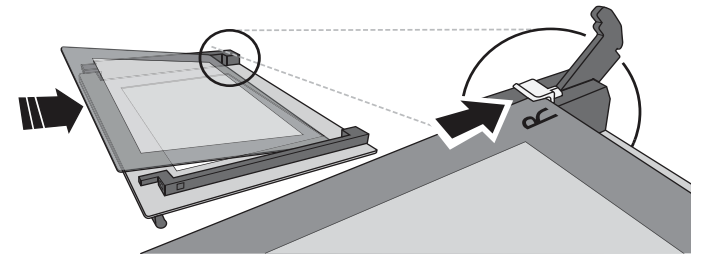
## CLEANING OF DOOR GLASSES

**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.** To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

# TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for more information

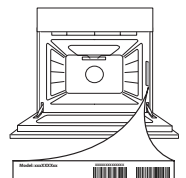
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

▼ Download the Use and Care Guide from [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.



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

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







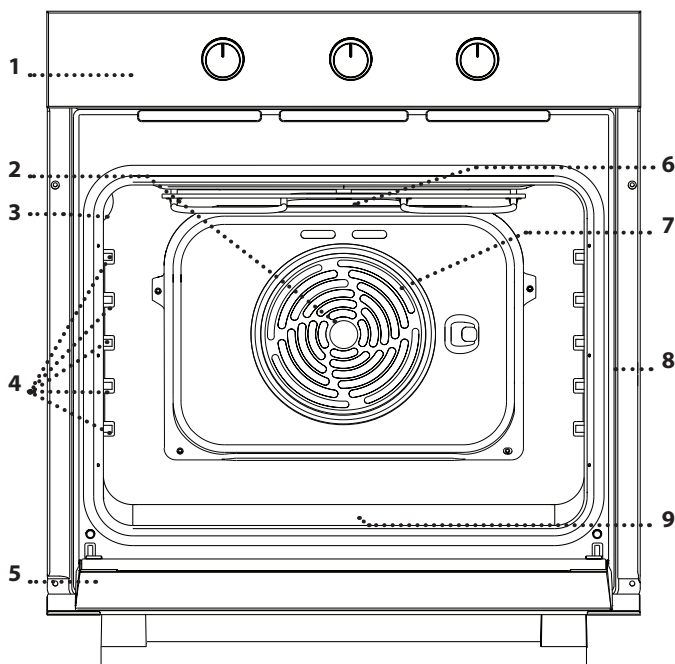
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



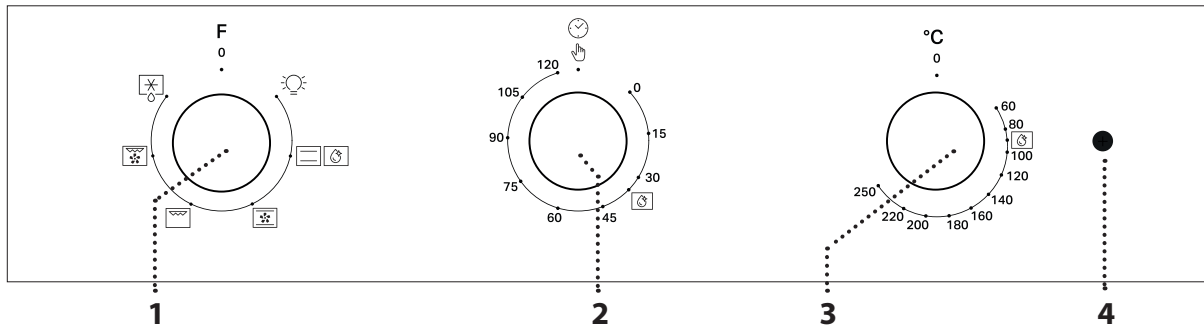
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

# DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## PANNEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

### 2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

### 3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

### 4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

Remarque : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

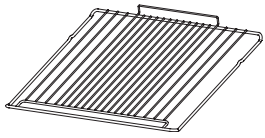
Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

# ACCESSOIRES



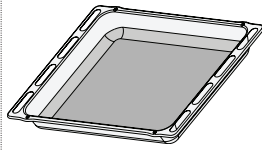
Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## GRILLE MÉTALLIQUE



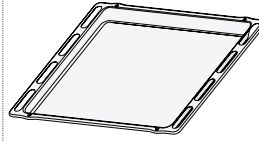
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE\*



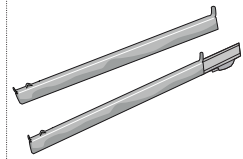
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE À PÂTISSERIE \*



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

## RAILS TÉLESCOPIQUES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

## UTILISER LES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

# FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## ARRÊT

Pour éteindre le four.

## ÉCLAIRAGE

Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

## CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2e niveau.

## SMART CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100-120ml d'eau potable dans le fond du four, et tournez tous les boutons (bouton de sélection, bouton de minuterie, bouton de thermostat) sur l'icône

## CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de la viande ou les gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau.

## GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

## GRATIN

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

## DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement.

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlever l'éventuel carton de protection ou film transparent du four et enlever les éventuels accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 250 °C pendant environ une heure, idéalement en utilisant la fonction « Convection naturelle ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Remarque : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

## USAGE QUOTIDIEN

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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


### 2. ACTIVER UNE FONCTION

#### MANUEL

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume. Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire jusqu'à la température requise.

À la fin de la cuisson, pour couper le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* sur **0**.

#### SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100- 120 ml d'eau potable dans le fond du four, et tournez tous les boutons (bouton de sélection, bouton de minuterie, bouton de thermostat) sur l'icône . La fonction s'activera automatiquement et sa durée est de 35'.


### 3. PRÉCHAUFFAGE


Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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

### 4. RÉGLER LA MINUTERIE

Le bouton du minuteur peut être utilisé pour définir un temps de cuisson entre 1 et 120 minutes. Pour définir le temps de cuisson, après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre d'un tour puis tournez-le à nouveau dans le sens inverse sur le temps de cuisson souhaité. À la fin du temps de cuisson établi, le four s'éteint et le sélecteur reste positionné sur **0**. Pour utiliser le four en mode manuel, à savoir sans régler un temps de cuisson, assurez-vous que le bouton de la minuterie est tourné sur le symbole .

**IMPORTANT** : lorsque le bouton de minuterie est positionné sur **0** le four ne s'allume pas. Pour allumer le four, réglez le bouton sur le symbole  ou réglez un temps de cuisson.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	150 - 170	30 - 90	2 
		Oui	150 - 170	30 - 90 ***	4 1  
<b>Gâteau fourré</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2 
		Oui	160 - 200	35 - 90 ***	4 2  
<b>Biscuits/tartelettes</b>		Oui	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Oui	150 - 170	20 - 40 ***	4 2  
<b>Chouquettes</b>		Oui	180 - 200	40 - 60	2 
		Oui	170 - 190	35 - 50 ***	4 2  
<b>Meringues</b>		Oui	90	150 - 200	2 
		Oui	90	140 - 200 ***	4 2  
<b>Pizza/Focaccia</b>		Oui	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Oui	200 - 240	15 - 30 ***	4 2  
<b>Pain</b> (80 kg)		Oui	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pain</b> 500 g		Oui	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pain</b>		Oui	180 - 200	30 - 80 ***	4 2  
<b>Pizzas surgelées</b>		Oui	250	10 - 20	2 
		Oui	250	10 - 20 ***	4 2  
<b>Quiches et tartes salés</b> (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	30 - 45	2 
		Oui	170 - 200	40 - 60 ***	4 2  
<b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>		Oui	190 - 200	20 - 30	2 
		Oui	180 - 190	15 - 40 ***	4 2  
<b>Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes</b>		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agneau / veau / bœuf / viande</b> 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Poulet/lapin/canard</b> 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Dinde/oie</b> 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Poisson au four/en papillote</b> 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pain grillé</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Filets/tranches de poisson</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
<b>Rôti de bœuf saignant</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Gigot d'agneau/jarret</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Pom. terre rôties</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Gratin de légumes</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagnes &amp; viande</b>		Oui	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Viandes et pommes de terre</b>		Oui	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Poisson et légumes</b>		Oui	180	30 - 50 ****	4 2 

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

\*\*\* Changez les niveaux à la mi-cuisson.

\*\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Plaque de cuisson/ lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	 Lèche-frite / Plaque de cuisson	 Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau
FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Gratin	 Cuisson par convection	

# CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ;

cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

## CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Convection forcée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

**N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

## SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir

complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

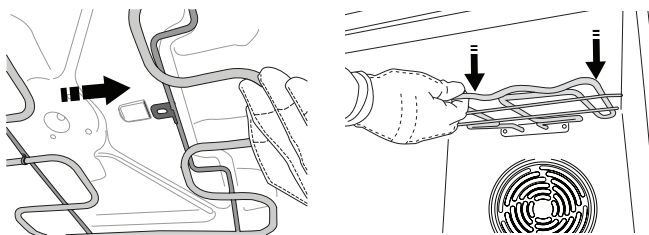
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four .

## ACCESSOIRES

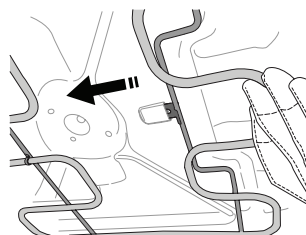
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

## ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

**1.** Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.



**2.** Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

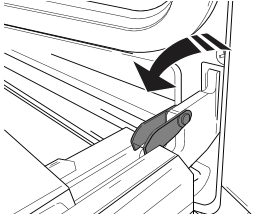


\* Disponible sur certains modèles seulement

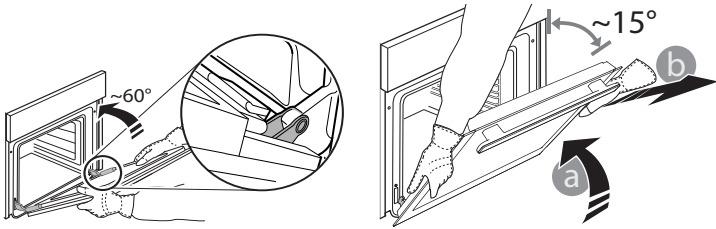


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

**1.** Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

**4.** Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

**5.** Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

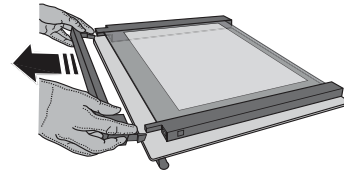
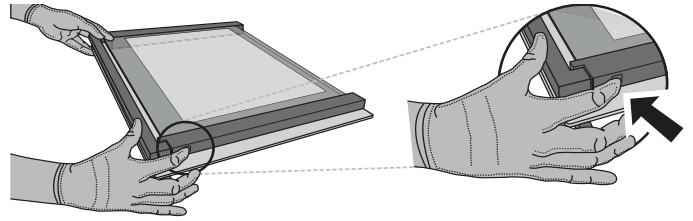
## REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle. Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Remarque : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25 W/230 ~ V, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

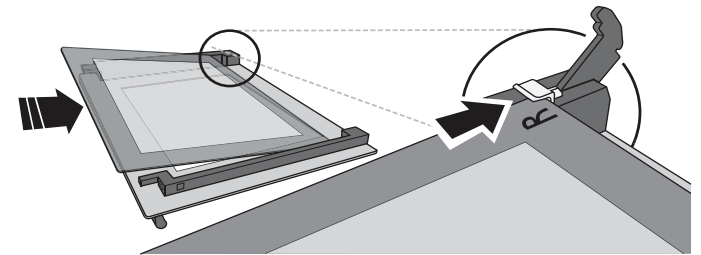
## NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

**1.** Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



**2.** Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

**3.** Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



**4.** Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.





Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.



▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.



**Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :**

- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

