



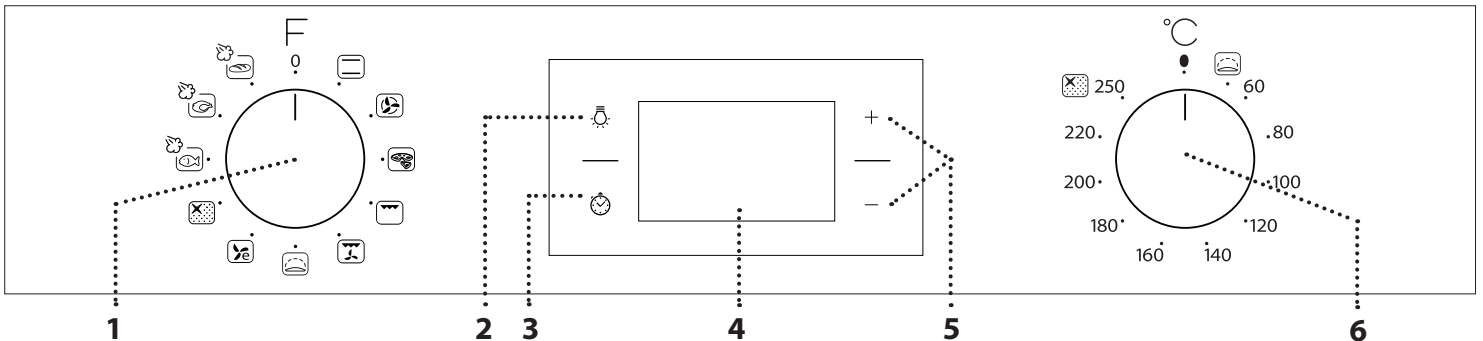
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer.

For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

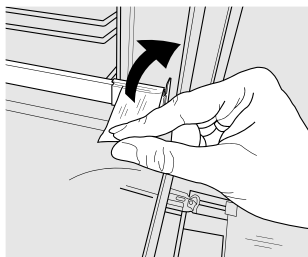
For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

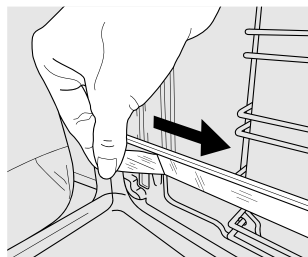
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



[a]



[b]

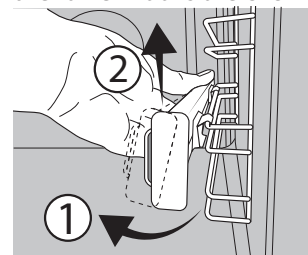
REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

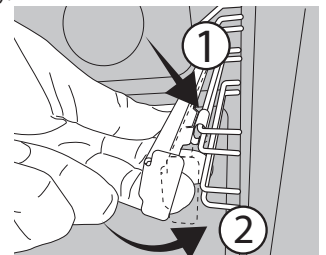
REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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

the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



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


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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




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

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


2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3 kW (Hi): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to 0.

Press and hold **+** and **-** for five seconds immediately afterwards.



Use **+** or **-** to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

FUNCTIONS & DAILY USE

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

FORCED AIR

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

PIZZA

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

GRILL

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

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

TURBO GRILL

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

1. SELECT A FUNCTION


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

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



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

RISING

To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. HEAT THE OVEN

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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

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


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

RISING

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

ECO FORCED AIR

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


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

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

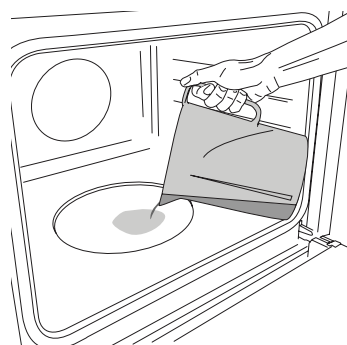
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature.

STEAM


FISH 	MEAT 	BREAD 
------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

The **STEAM**  functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. **Do not preheat the oven before inserting food.**

STEAM





Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with the quantity of drinking water suggested in the relative cooking table. Place the food in the oven.

Set and activate the **STEAM**  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.


Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

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

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


4. PROGRAMMING COOKING

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



DURATION

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





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


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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



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

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

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

END OF COOKING



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

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


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



5. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO


Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60	
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	

ACCESSORIES Wire shelf Baking dish or cake tin on the wire shelf Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf Drip tray / Baking tray

STEAM

RECIPE	FUNCTION	WATER (ML)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	
Whole fish 300 - 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	
Whole fish 600 g - 1.2 kg		250	-	180 - 200	25 - 45	
Roast Beef rare 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	
Lamb shank 500 g - 1.5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg		250	-	200 - 220	55 - 75	
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	
Lamb / Beef / Pork 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	
Small bread 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	
Bread loaf 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	
Baguettes 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	

The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the cooking, just pour 250 ml of white vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 cooking cycles.

TROUBLESHOOTING

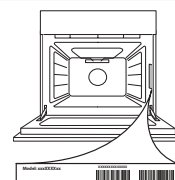
Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F"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

▼ Download the complete Use and Care Guide from docs.whirlpool.eu for more informations about your product



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

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

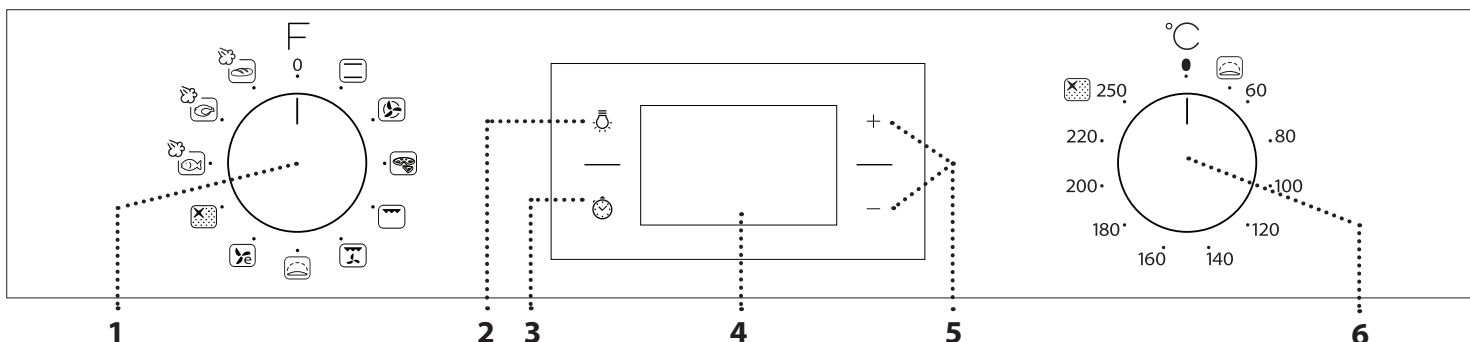



**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ
ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**

За да получавате по-пълно съдействие,
регистрайте Вашия продукт на
www.whirlpool.eu/register




Преди да използвате уреда, прочетете внимателно
инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

1. БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

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

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите отделението на фурната.

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер.

За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ
5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

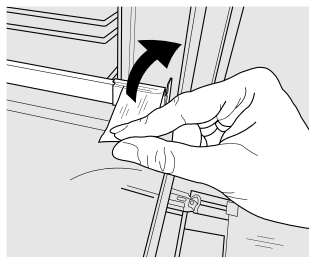
За промяна на настройките на време за готвене.

6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

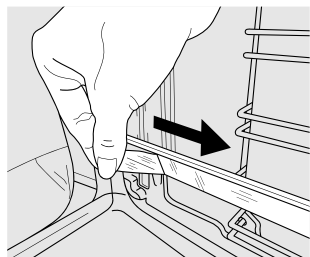
Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ И ВОДАЧИ

Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.



[a]



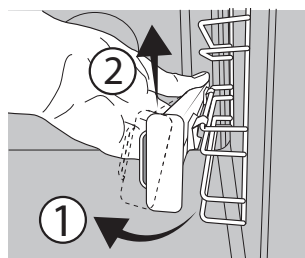
[b]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

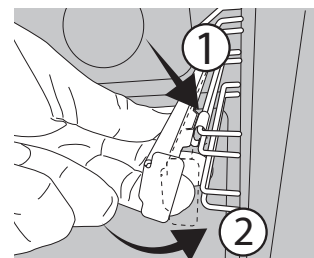
Изтеглете долната част на плъзгача за откачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

Закачете горните куки върху водачите (1) и след това натиснете долната част на плъзгачите към водачите докато долните куки не прищракат (2).



[c]





[d]

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ



1. За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.


2. За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ
1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА


Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез + или - сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез + или - сверете минутите и потвърдете с .


Моля имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

По подразбиране фурната е програмирана да работи с мощност, по-висока от 3 kW (Hi): За да работи фурната с мощност, съвместима с електрозахранване в дома Ви, по-малко от 2,9 kW (Lo), е необходимо да промените настройките. За да влезете в менюто за промяна на настройката, завъртете бутона за избиране на , след което го върнете обратно на 0.

Веднага след това натиснете едновременно и задръжте за пет секунди **+** и **-**.



Използвайте **+** или **-**, за да промените настройката, след което натиснете и задръжте  за най-малко две секунди, за да потвърдите.

ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

PIZZA

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

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.

ТУРБО ГРИЛ

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

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ


За да изберете функцията, завъртете бутона за избиране до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.

2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната функция, завъртете ключа на термостата за задаване на необходимата температура.



Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите **бутон за избиране**, или да регулирате температурата, като завъртите **бутон на термостата**. Тази функция няма да стартира, ако **бутонът на термостата** е на . Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

RISING (ВТАСВАНЕ)

За да стартирате функцията "Втасване", завъртете бутон на

3. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА


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

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

RISING (ВТАСВАНЕ)

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да активирате тази функция, завъртете ключа на термостата към иконата.

ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутон .

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура.

STEAM

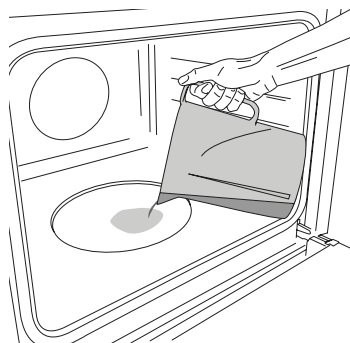
РИБА 	МЕСО 	ХЛЯБ 
------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

Функциите **STEAM**  осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете функцията, която отговаря на метода на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица. **Не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната.**


термостата на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

STEAM





Когато фурната е студена, налейте посоченото в съответната готварска таблица количество вода в определеното за това място. Поставете храната във фурната.

Задаване и активиране на функцията **STEAM** : След края на програмата отворете внимателно вратичката и оставете парата да излезе постепенно.


Моля имайте предвид: По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, 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.



След края на готвенето и при деактивирана функция иконата  може да продължи да се показва на дисплея, дори след като вентилаторът за охлаждане се е изключил, за да укаже, че във фурната има остатъчна топлина.

Моля имайте предвид: Времето, след което иконата изгасва, е различно, защото зависи от редица фактори, като околната температура и използваната функция. Във всички случаи продуктът трябва да се смята за изключен, когато показалецът на бутона за избиране сочи към "0".


4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.



ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.





Чрез **+** или **-** изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение.


За да активирате функцията, завъртете ключа на термостата до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Моля имайте предвид: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на **-** нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгриване.

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез **+** или **-** задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете ключа на термостата до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Моля имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите бутона за избиране до позиция **0**.

Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО



Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.

Завъртете бутона за избиране, за да изберете друга функция, или на позиция **0**, за да изключите фурната.


Моля имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.



5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

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

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез **+** или **-** задайте необходимото време и потвърдете с . Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на **-** нулирайте времето до „00:00“.

6. ФУНКЦИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – PYRO

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.


Не допускайте деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

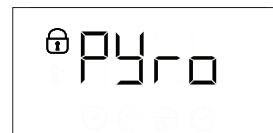
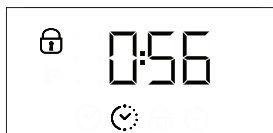
Извадете всички принадлежности - включително и носачите - от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция.

При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза Pyro.

Използвайте функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

За да активирате автоматичната почистваща функция, завъртете бутона за избиране и бутона на термостата до иконата . Функцията ще се активира автоматично, вратичката ще се заключи и осветлението във фурната ще изгасне: На дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с "Pyro".



След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	40 - 60	
Бисквити / тарталети		Да	160	25 - 35	
		Да	160	25 - 35	
		Да	150	35 - 45	
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 250	20 - 50	
Лазаня/паста на фурна/канелони/флан		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ		Решетъчен рафт		Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт		Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт		Тава за отцеждане / Тава за печене
----------------	--	----------------	--	-----------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------

STEAM

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (ML)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рибни филета / стекове 0,5 - 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	
Цяла риба 300 - 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	
Цяла риба (600 g - 1,2 kg)		250	-	180 - 200	25 - 45	
Говеждо печено алангле 1 kg		250	-	190 - 210	40 - 55	
Агнешки крачета 500 g - 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	
Пиле / токачка / патица Цяла 1 - 1,5 kg		250	-	200 - 220	55 - 75	
Пиле / токачка / патица Парчета 500 g - 1,5 kg		250	-	200 - 220	40 - 60	
Пиле / пуйка / патица Цяла 3 kg		250	-	160 - 180	100 - 140	
Агнешко / Говеждо / Свинско 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	
Хлебче 80 - 100 g		200	-	200 - 220	30 - 45	
Сандвич руло в тава 300 - 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	
Самун хляб 500 g - 2 kg		250	-	160 - 170	50 - 100	
Багети 200 - 300 g		250	-	200 - 220	30 - 45	

Посоченото време включва фазата на предварително загряване: препоръчително е да поставите храната във фурната и да зададете времето на готвене, когато стартирате функцията.

За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след готвенето с , просто налейте 250 мл бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване). Оставете да работи на стайна температура за

30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа. Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията .

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

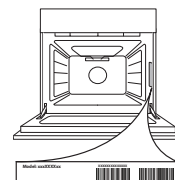
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
На дисплея се появява съобщението "Hot" и избраната функция не стартира.	Твърде висока температура.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.
Дисплеят показва неясен текст и изглежда е повреден.	Настроен е друг език.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти.

▼ Изтеглете целия наръчник за употреба и грижа от docs.whirlpool.eu за повече информация за вашия продукт



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

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



Whirlpool



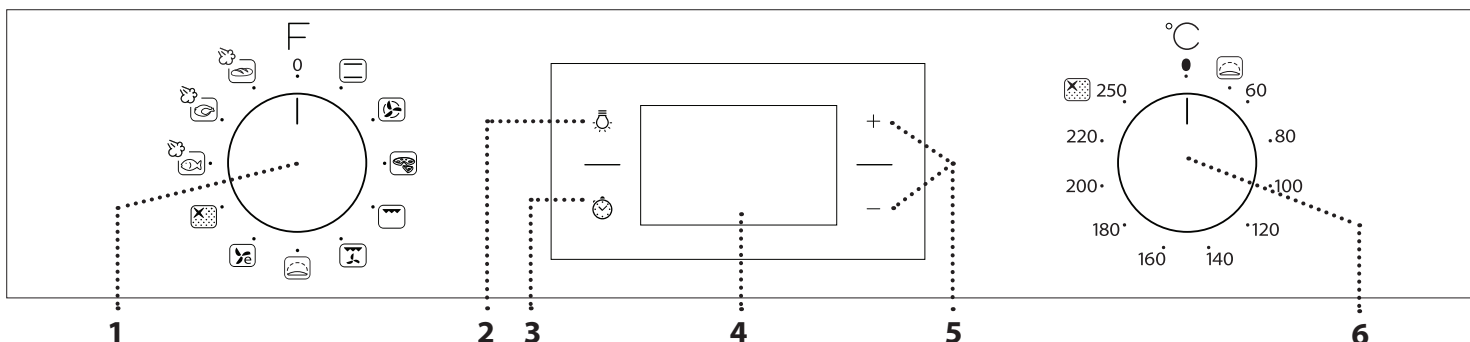
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

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



Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.


OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

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

2. SVJETLO

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

3. POSTAVLJANJE VREMENA

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

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

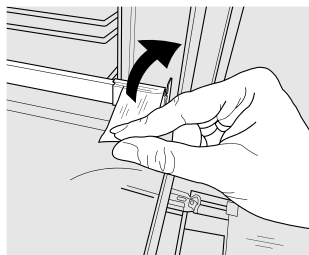
Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

6. GUMB TERMOSTATA

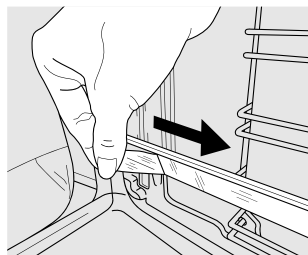
Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

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



[a]



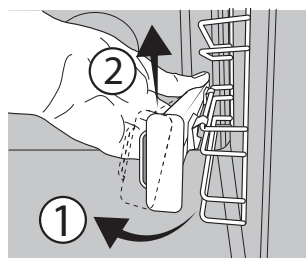
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

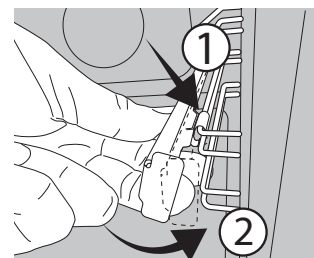
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

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



[c]



[d]



SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

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



2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.




Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

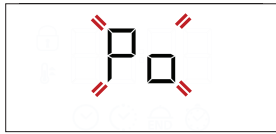
Napominjemo: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.


2. POSTAVLJANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je, prema zadanim postavkama, programirana tako da radi pri snazi višoj od 3 kW (Hi): da bi pećnica mogla raditi s električnom strujom koja odgovara napajanju kućanstva koje je niže od 2,9 kW (Lo), morat ćete promijeniti postavke.


Za to idite na izbornik promjene, okrenite gumb za odabir na , zatim ga vratite na 0.


Odmah nakon toga pritisnite i držite + i – pet sekundi.





Upotrijebite + ili – za promjenu postavke, a zatim pritisnite i držite  najmanje dvije sekunde za potvrdu.


FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

 **KONVENKCIJSKO**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

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

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

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

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

1. ODABERITE FUNKCIJU


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

2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

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



Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem *gumba za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*. Funkcija se ne može pokrenuti ako je uključen *gumb termostata* . Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

DIZANJE

Pokrenite funkciju "Dizanje" tako da okrenete gumb termostata prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.

Napominjemo: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.


3. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno.


Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.


Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

DIZANJE


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

EKO TERMOVENTILACIJA

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


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

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

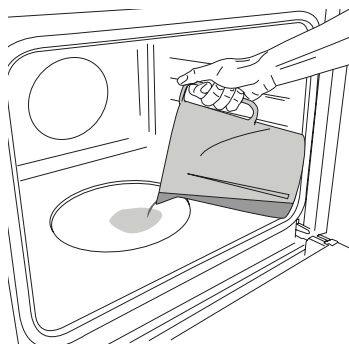
 Uklanja prskanja od kuhanja pomoću ciklusa vrlo visoke temperature.


STEAM

RIBA 	MESO 	KRUH 
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

Funkcije **STEAM**  pružaju izvrsne rezultate zahvaljujući dodavanju pare u cikluse kuhanja. Isključivo kada je pećnica hladna dodajte pitku vodu na dno pećnice i odaberite funkciju koja odgovara vašem načinu pripreme. Optimalna količina vode i temperature za svaku od kategorija namirnica navedeni su u odgovarajućoj tablici kuhanja. **Nemojte zagrijati pećnicu prije stavljanja jela.**


STEAM




Tek kada je pećnica hladna, napunite udubljenje u pećnici količinom vode navedenom u odgovarajućoj tablici pečenja. Namirnice stavite u pećnicu. Postavite i uključite funkciju **STEAM** : Na kraju pažljivo otvorite vrata i pustite da para polako izađe.


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

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

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

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

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



Nakon završetka pripreme hrane i isključenja funkcije, ikona  može i dalje biti vidljiva na zaslonu čak i nakon što se ventilator isključi, što znači da u pećnici još ima zaostale topline.

Napominjemo: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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



TRAJANJE

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





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


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

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

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

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



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

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

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

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

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE



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

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

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

5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA



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

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



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje vremena i pritisnite .

za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

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

6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PIROLITIČKO


Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa Pyro. Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom i nakon rada ciklusa Pyro (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači).

Sav dodatni pribor izvadite iz pećnice, uključujući i vodilice polica, prije pokretanja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, provjerite jesu li svi plamenici ili električne ploče isključeni tijekom ciklusa samočišćenja.

Za optimalne rezultate čišćenja, prije pokretanja funkcije pirolize uklonite što je više moguće ostataka iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo na vratima.

Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca.

Preporučujemo da funkciju Pyro primjenjujete samo ako je uređaj jako prljav ili stvara neugodne mirise prilikom kuhanja.

Da biste uključili funkciju automatskog čišćenja, okrenite gumb za odabir i gumb termostata na ikonu . Funkcija će se automatski uključiti, zaključati vrata i isključiti svjetlo u pećnici: Na zaslonu će se prikazivati vrijeme preostalo do završetka, naizmjenično s "Pyro".



Kada ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na prihvatljivu sigurnu razinu. prostoriju prozračujte tijekom i nakon rada ciklusa Pyro.

TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	170	30 – 50	
		Da	160	30 – 50	
		Da	160	40 – 60	
Keksi / voćne tortice		Da	160	25 – 35	
		Da	160	25 – 35	
		Da	150	35 – 45	
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50	
Lazanje/zapečena tjestenina/ kaneloni/kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	

DODATNI PRIBOR	Rešetka	Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki	Plitica za pečenje / plitica za skupljanje viška tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za prikupljanje viška tekućine / Lim za pečenje
----------------	---------	-------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ML)	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti/odresci 0,5 – 2 cm		250	-	190 - 210	15 - 25	
Cijela riba 300 – 600 g		250	-	190 - 210	15 - 30	
Cijela riba 600 g – 1,2 kg		250	-	180 – 200	25 – 45	
Slabo pečeno govede pečenje 1 kg		250	-	190 - 210	40 – 55	
Janjeća koljenica 500 g – 1,5 kg		250	-	170 - 190	60 - 75	
Pile / biserka / patka Cijela 1 – 1,5 kg		250	-	200 – 220	55 - 75	
Pile /biserka/patka Komadi 500 g – 1,5 kg		250	-	200 – 220	40 – 60	
Pile / pura / patka Cijela 3 kg		250	-	160 – 180	100 - 140	
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		250	-	170 - 190	60 - 100	
Mali krušičići 80 – 100 g		200	-	200 – 220	30 – 45	
Sendvič kruh u kalupu 300 – 500 g		250	-	170 - 190	45 - 60	
Kruh 500 g – 2 kg		250	-	160 – 170	50 – 100	
Bageti 200 – 300 g		250	-	200 – 220	30 – 45	

Navedeno trajanje uključuje fazu predgrijanja: preporučujemo da jelo stavite u pećnicu i postavite vrijeme kuhanja kada pokrećete funkciju.

Da biste uklonili preostali kamenac s dna unutrašnjosti nakon pečenja , samo ulijte 250 ml alkoholnog octa u udubljenje (ili možete upotrijebiti neki od proizvoda za uklanjanje kamenca. Dostupne proizvode potražite u postprodajnom servisu). Pustite da djeluje 30 minuta, a unutrašnjost zatim očistite toplom vodom i mekom krpom. Čišćenje se preporučuje barem nakon svakih 5 – 10 ciklusa kuhanja.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

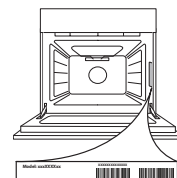
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Na zaslonu se prikazuje poruka „Hot“ (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom centru za kupce.

▼ Preuzmite cijeli Vodič za upotrebu sa stranice docs.whirlpool.eu da biste dobili više informacija o proizvodu



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

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



Whirlpool



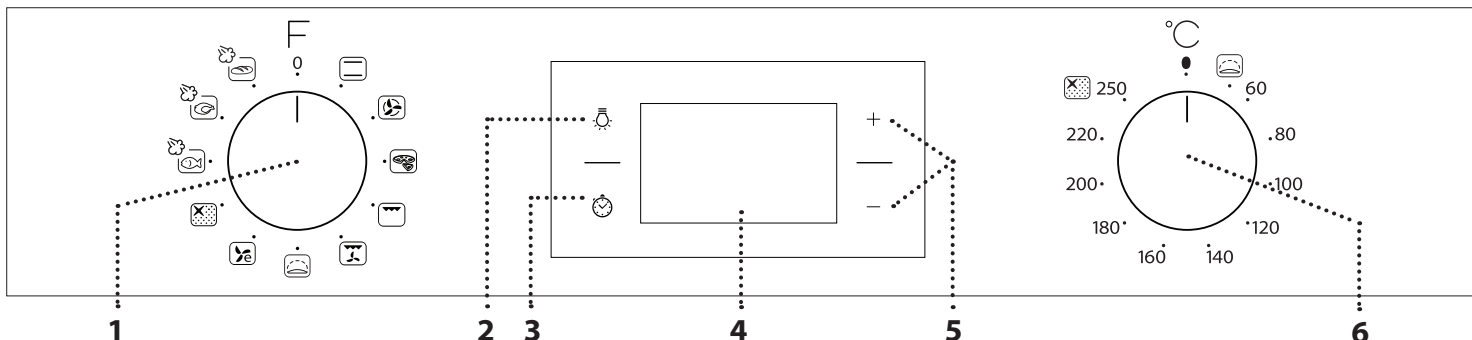
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

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



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


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΦΩΣ

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

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη.

Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

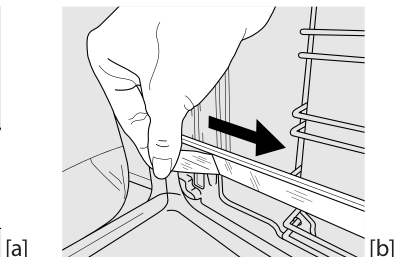
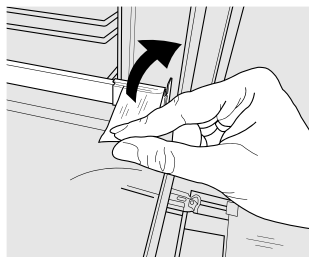
Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

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

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

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

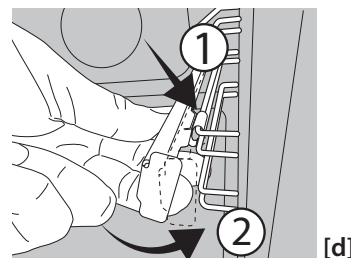
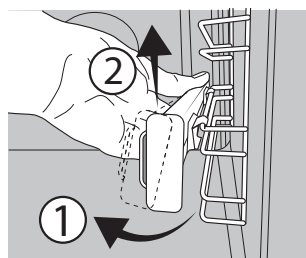


ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΗΤΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

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

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

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





ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιέστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.


2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.



ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ


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



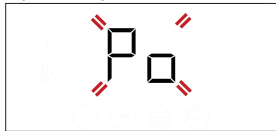
Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα


αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ως προεπιλογή, ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (Hi): Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε ισχύ που είναι συμβατή με τοπική τροφοδοσία ισχύος μικρότερη των 2,9 kW (Lo), θα χρειαστεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Για να μεταβείτε στο μενού αλλαγής, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στο , μετά περιστρέψτε τον πάλι πίσω στο 0.

Κρατήστε πατημένα το **+** και το **-** για πέντε δευτερόλεπτα αμέσως μετά.



Χρησιμοποιήστε το **+** ή το **-** για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον δύο δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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

ΠΙΤΣΑ

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

ΓΚΡΙΑ

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

ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ

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

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ


Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στο σύμβολο για τη λειτουργία που απαιτείται: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

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



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το **κουμπί επιλογής** ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον **επιλογέα θερμοστάτη**. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν το **κουμπί θερμοστάτη** είναι ενεργό . Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

RISING (ΦΟΥΣΚΩΜΑ)

Για να ξεκινήσει η λειτουργία "Φούσκωμα", περιστρέψτε τον επιλογέα θερμοστάτη στο σχετικό σύμβολο. Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα. Ζεσταίνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.


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

RISING (ΦΟΥΣΚΩΜΑ)

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

ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

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

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

ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΩΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ


Για τον καθαρισμό των ακαθαρσιών που παράγονται από μαγείρεμα με έναν κύκλο υψηλής θερμοκρασίας.

STEAM

ΨΑΡΙ 

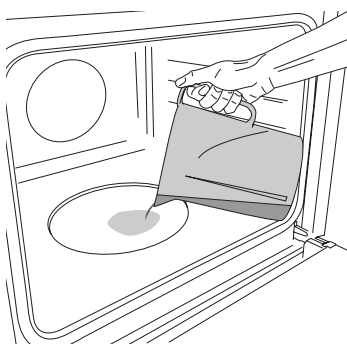
ΚΡΕΑΣ 

ΨΩΜΙ 


Οι λειτουργίες **STEAM**  δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα χάρη στην προσθήκη ατμού στους κύκλους ψησίματος. Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και επιλέξτε τη λειτουργία που αντιστοιχεί στον τρόπο προετοιμασίας. Οι βέλτιστες ποσότητες και θερμοκρασίες νερού για κάθε κατηγορία τροφίμων παρατίθενται στον αντίστοιχο πίνακα μαγειρέματος. **Μην προθερμαίνετε το φούρνο πριν προσθέσετε το φαγητό.**

τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

STEAM




Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, γεμίστε την εσοχή του θαλάμου με την προτεινόμενη ποσότητα νερού στον αντίστοιχο πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.


Ρυθμίστε και ενεργοποιήστε τη λειτουργία **STEAM** : Στο τέλος, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα και αφήστε να διαφύγει ο ατμός αργά.

Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και


ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

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

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

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

Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο  μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".


4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.





Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση.


Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

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



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση "0".

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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


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



5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



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

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

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ


Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

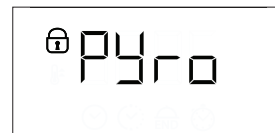
Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία πυρολ. καθαρισμού (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

Για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού, αφαιρέστε τα υπερβολικά υπολείμματα μέσα στον φούρνο και καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης.

Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων.

Συνιστούμε την ενεργοποίηση της λειτουργίας πυρολ. καθαρισμού εάν η συσκευή περιέχει δύσκολες βρομιές ή αναδύονται κακές οσμές κατά το ψήσιμο.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής και τον διακόπτη θερμοστάτη στο εικονίδιο . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει: Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".



Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε το χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	40 - 60	
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	
		Ναι	160	25 - 35	
		Ναι	150	35 - 45	
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 250	20 - 50	
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ Σχάρα Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα Ταψί ψησίματος/Λιποσυλλέκτης ή Ταψί ψησίματος στη σχάρα Λιποσυλλέκτης/Ταψί Ψησίματος

STEAM

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΝΕΡΟ (ML)	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (MIN)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Φιλέτα ψαριού / κοτολέτες 0,5 - 2 cm		250	—	190 - 210	15 - 25	
Ολόκληρο ψάρι 300 - 600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	
Ολόκληρο ψάρι 600 g - 1,2 kg		250	—	180 - 200	25 - 45	
Ψητό βοδινό 1 kg		250	—	190 - 210	40 - 55	
Αρνήσιο κότσι 500 g - 1,5 kg		250	—	170 - 190	60 - 75	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια Ολόκληρη 1 - 1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια Κομμάτι 500 γρ. - 1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	
Κοτόπουλο / γαλοπούλα / πάπια Ολόκληρο 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	
Αρνάκι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		250	—	170 - 190	60 - 100	
Ψωμάκι 80 - 100 g		200	—	200 - 220	30 - 45	
Ψωμάκι για σάντουιτς σε κουτάκι 300 - 500 g		250	—	170 - 190	45 - 60	
Ψωμί 500 g - 2 kg		250	—	160 - 170	50 - 100	
Μπαγκέτες 200 - 300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστούμε να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος όταν ξεκινάει η λειτουργία.

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων από το κάτω μέρος του φούρνου μετά το μαγείρεμα, απλώς ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι στην εσοχή του θαλάμου (εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα συγκεκριμένο προϊόν αφαλάτωσης. Για τη διαθεσιμότητα επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών). Αφήστε το να λειτουργήσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά και μετά καθαρίστε τον θάλαμο με ζεστό πόσιμο νερό και ένα μαλακό πανί. Ο καθαρισμός συνιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 κύκλους ψησίματος.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

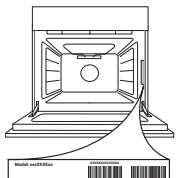
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το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

▼ Κατεβάστε τον πλήρη Οδηγό χρήσης και φροντίδας από την ιστοσελίδα docs.whirlpool.eu για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν



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

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



Whirlpool



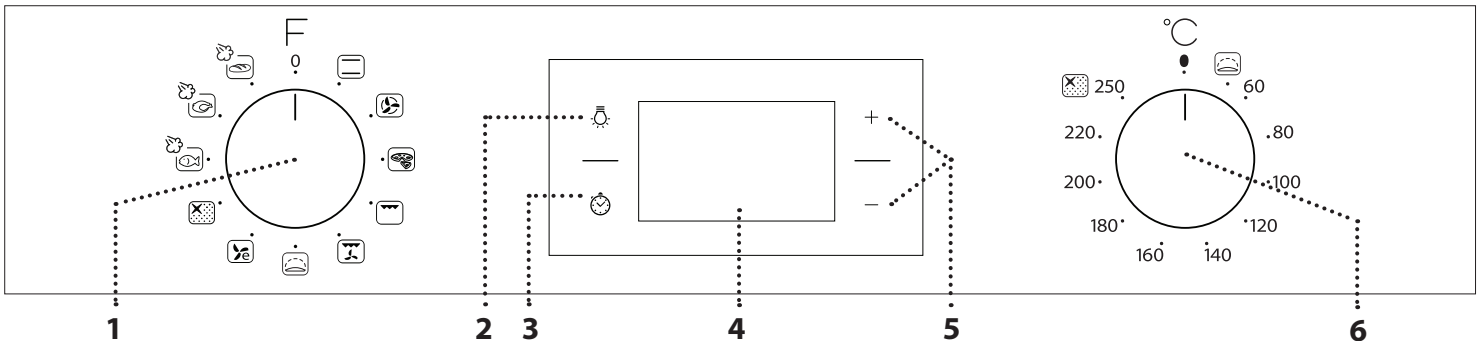
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

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



Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.

DESCRIEREA PANOURII DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. BEC

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

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

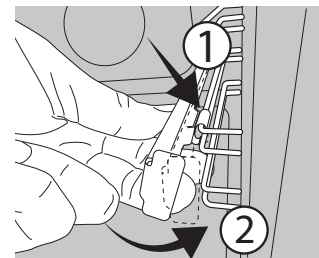
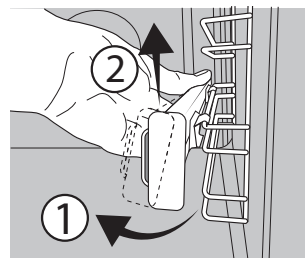
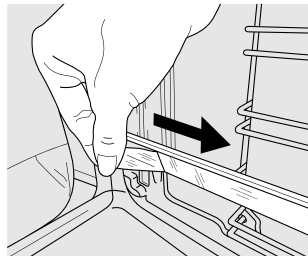
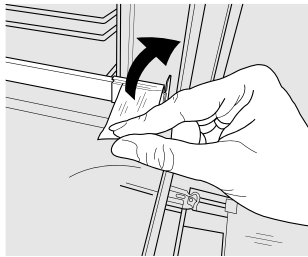
Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

GRĂTARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

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



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

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

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

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

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioră a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.

2. Pentru a re poziționa ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioră lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

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



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

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


2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

În mod implicit, cuptorul este programat să funcționeze la o putere mai mare de 3 kW (Hi - Ridicat): Pentru a utiliza cuptorul la o putere care este compatibilă cu o rețea de alimentare cu energie a locuinței mai mică de 2,9 kW (Lo - Redus), va trebui să modificați setările.

Pentru a accesa meniul de modificare, rotiți butonul de selectare în poziția , apoi rotiți-l înapoi în poziția 0.


Apăsați și mențineți apăsată + și - timp de cinci secunde imediat după aceasta.





Utilizați + sau - pentru a modifica setarea, apoi apăsați și mențineți apăsată  cel puțin două secunde pentru a confirma.

FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ


 **CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)**
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

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

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

 **GRILL**
Pentru a frige medaioane, frigăru și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea.

Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

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

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE


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

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

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



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

DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți butonul termostatului spre simbolul corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcția nu va porni.


Vă rugăm să rețineți: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.



3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL


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

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

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


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

 **AER FORȚAT ECO**
Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

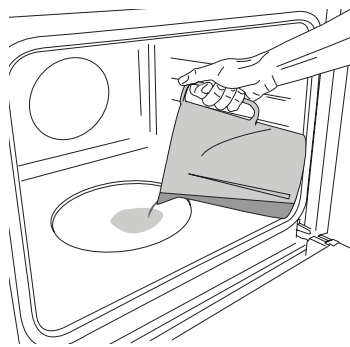
 **CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO**
Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă.

STEAM


PEȘTE 	CARNE 	PÂINE 
-------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

Funcțiile **STEAM**  permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea. **Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente.**

STEAM





Numai când cuptorul este rece, umpleți locașul cavității cu cantitatea de apă potabilă recomandată în tabelul aferent cu informații privind prepararea. Introduceți alimentele.

Setați și activați funcția **STEAM**  : La final, deschideți cu grijă ușa și lăsați aburii să iasă ușor.


Vă rugăm să rețineți: În timpul preparării cu aburi, nu deschideți ușa și nu completați niciodată cu apă.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

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

La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei  pe afișaj: 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.

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

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


4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

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



DURATĂ

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





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


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

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

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

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



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

Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind butonul de selectare în poziția **0**.

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

FINALIZAREA PREPARĂRII

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

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


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



5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

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

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



Utilizați **+** sau **-** pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

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

6. FUNCȚIE DE CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO


Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

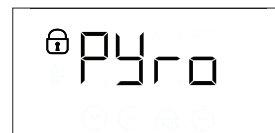
Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul ușii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză.

Evitați activarea ciclului de curățare Pyro în prezența reziduurilor de calcar.

Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Pentru a activa funcția de curățare automată, rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la  pictogramă. Funcția va fi activată automat, ușa va fi blocată și becul din interiorul cuptorului se va stinge: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „Pyro”.



Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță. Aerisiți încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	40 - 60	
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	
		Da	160	25 - 35	
		Da	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50	
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	

ACCESORII		Grătar metallic		Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metallic		Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metallic		Tavă de colectare a grăsimii scurse/ Tavă de copt
-----------	--	-----------------	--	-------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------

STEAM

REȚETĂ	FUNCȚIE	APĂ (ML)	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Fileuri/medalioane de pește 0,5 - 2 cm		250	—	190 - 210	15 - 25	
Pește întreg 300 - 600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	
Pește întreg 600 g - 1,2 kg		250	—	180 - 200	25 - 45	
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		250	—	190 - 210	40 - 55	
Pulpă de miel 500 g - 1,5 kg		250	—	170 - 190	60 - 75	
Pui/biblică/rață Întreg 1 - 1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	
Pui/biblică/rață Bucăți de 500 g - 1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	
Pui/curcan/rață Întreg 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	
Miel/vită/porc 1 kg		250	—	170 - 190	60 - 100	
Pâine mică 80 - 100 g		200	—	200 - 220	30 - 45	
Chiflă pentru sandwich la tavă 300 - 500 g		250	—	170 - 190	45 - 60	
Franzelă 500 g - 2 kg		250	—	160 - 170	50 - 100	
Baghetă franțuzească 200 - 300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	

Durata de timp indicată cuprinde etapa de preîncălzire: vă recomandăm să așezați alimentele în cuptor și să setați durata de preparare la pornirea funcției.

Pentru a elimina calcarul rămas în partea inferioară a cavității după preparare pur și simplu turnați 250 ml de oțet alb în locașul cavității (ca alternativă, utilizați un produs de decalcifiere specific. Pentru a verifica disponibilitatea acestuia, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare). Lăsați să acționeze la temperatura camerei timp de 30 de minute, apoi curățați cavitatea cu apă potabilă caldă și o lavetă moale. Curățarea este recomandată cel puțin la fiecare 5 - 10 cicluri de preparare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

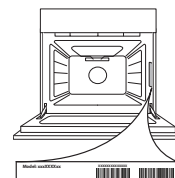
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare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

▼ Descărați ghidul de utilizare și întreținere complet de la adresa docs.whirlpool.eu pentru informații suplimentare despre produs

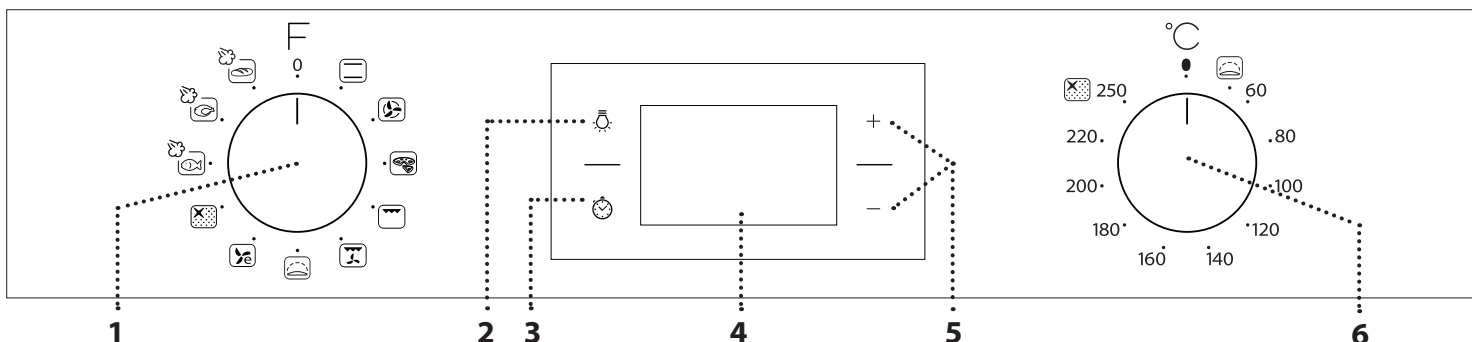


Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

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



Whirlpool

**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD
KOMPANIJE WHIRLPOOL**Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na www.whirlpool.eu/register**Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.****OPIS KONTROLNE TABLE****1. DUGME ZA BIRANJE**

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite na položaj 0 da biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. DISPLEJ**5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE**

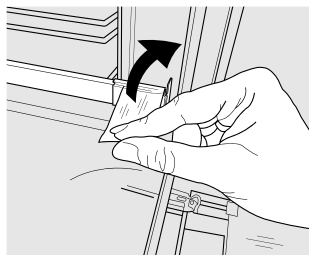
Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

6. DUGME TERMOSTATA

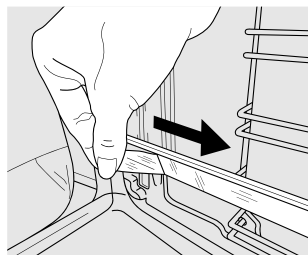
Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

KLIZNE POLICE I VOĐICE POLICA

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



[a]



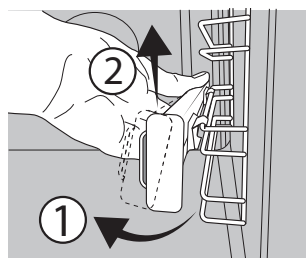
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

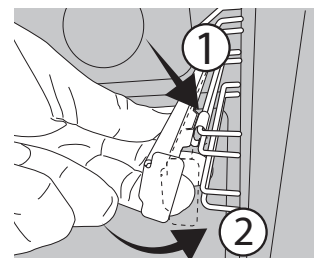
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

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



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.

2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA**1. PODEŠAVANJE VREMENA**

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte sve dok i dve cifre koje označavaju sat ne zatrepere na ekranu.



Koristite + ili - da biste podesili sat i pritisnite da potvrdite. Počće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Pomoću + ili - podesite minute i pritisnite da potvrdite.

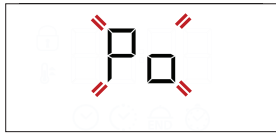
Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.


2. PODEŠAVANJE POTROŠNJE ENERGIJE

Pećnica je podrazumevano programirana da radi na snazi većoj od 3 kW (Hi): Da biste rukovali pećnicom na jačini struje koja je kompatibilna sa kućnim dovodom električne energije manjim od 2,9 kW (Lo), potrebno je da promenite podešavanja.

Da biste prešli na meni za promenu, okrenite dugme za biranje na , a zatim ga ponovo okrenite na 0.

Pritisnite i zadržite + i – pet sekundi odmah nakon toga.



Upotrebite + or – za promenu podešavanja, a zatim pritisnite i držite  na najmanje dve sekunde da biste potvrdili.

FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

KRUŽ. VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

PIZZA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.

GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju.

Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

TURBO ROŠTILJ

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

1. IZABERITE FUNKCIJU


Da biste izabrali funkciju, uključite dugme za odabir simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašiće se zvučni signal.

2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite dugme termostata da podesite željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti **dugme za odabir** ili podesiti temperaturu uključivši **dugme termostata**. Funkcija neće otpočeti ako je **dugme termostata** uključeno . Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

RISING (DIZANJE TESTA)

Da biste pokrenuli funkciju „Narastanje testa“, okrenite dugme termostata na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.

3. ZAGREVANJE RERNE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti rerne.


Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

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

RISING (DIZANJE TESTA)

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite dugme termostata na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.

EKO KRUŽENJE VAZDUHA


Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLIZA

Za uklanjanje ostataka od kuvanja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi.

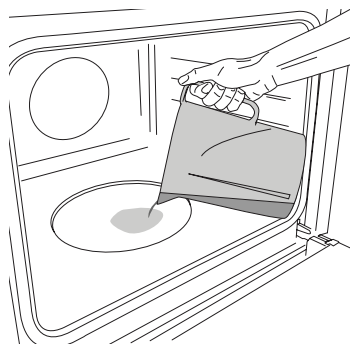
STEAM

RIBA 	MESO 	HLEB 
------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------


Funkcije **STEAM**  obezbeđuju izvanredne rezultate zahvaljujući dodatnoj pari u ciklusima pečenja. Kada je pećnica hladna, sipajte vodu za piće na dno pećnice i izaberite odgovarajuću funkciju za svoj način pripreme. Optimalna količina i temperatura vode za svaku kategoriju hrane je navedena u odgovarajućoj tabeli za kuvanje. **Pećnicu ne zagrevajte pre stavljanja hrane.**

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

STEAM




Samo kada je pećnica hladna, napunite prerez šupljine količinom vode za piće koja je navedena u odgovarajućoj tabeli pečenja. Stavite hranu u pećnicu.


Podesite i aktivirajte funkciju **STEAM** : Na kraju, pažljivo otvorite vrata i pustite da para lagano izađe.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikad ne

dosipajte vodu..


3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica  na displeju označiče da je pećnica dostigla podešenu

temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.



Nakon pečenja i sa deaktiviranom funkcijom, ikona  može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključi da bi pokazala da ima preostale toplote u odeljku.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač dugmeta za biranje bude na „0“.


4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.



TRAJANJE

Nastavite da pritiskate  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.





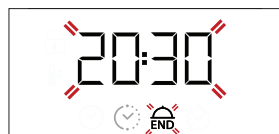
Pomoću **+** ili **-** podesite vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite  da biste potvrdili.


Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti dugme termostata na željenu temperaturu: oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate  sve dok ikona  ne počne da treperi na displeju, onda pomoću **-** resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite  sve dok  ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Pomoću **+** ili **-** podesite vreme kada želite da hrana bude gotova i pritisnite  za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti dugme termostata na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešavanje, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za biranje na položaj **0**.

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE



Oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.

Okrenite dugme za biranje da biste izabrali drugu funkciju ili da **0** biste isključili pećnicu.


Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.



5. PODEŠAVANJE TAJMERA

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

Nastavite da pritiskate  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite **+** ili **-** da podesite željeno vreme i pritisnite  za potvrdu. Oglašiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritiskate  sve dok ikona  ne počne da treperi, a zatim pomoću **-** resetujte vreme na „00:00“.

6. FUNKCIJA AUTOMATSKOG ČIŠĆENJA – PYRO


Ne dodirujte pećnicu tokom ciklusa Pyro. Decu i životinje držite dalje od pećnice tokom i nakon (dok se prostorija ne proветри) ciklusa Pyro (pirolize).

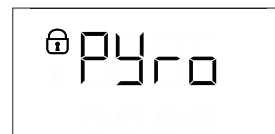
Uklonite sav dodatni pribor – uključujući vođice – iz pećnice pre aktiviranja funkcije. Ako je pećnica postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključene tokom obavljanja ciklusa samočišćenja.

Za optimalne rezultate čišćenja, uklonite ostatke iz pećnice i očistite unutrašnje staklo na vratima pomoću pirolitičke funkcije.

Izbegavajte aktiviranje pyro ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca.

Preporučujemo pokretanje funkcije Pyro samo ako uređaj sadrži tvrde naslage ili ukoliko se tokom pečenja stvaraju neprijatni mirisi.

Da biste aktivirali funkciju automatskog čišćenja, okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu . Funkcija se aktivira automatski, vrata se zaključavaju, a svetlo u pećnici se isključuje: Na displeju se naizmenično prikazuju preostalo vreme do kraja i oznaka „Pyro“.



Kada se ciklus završi, vrata ostaju zaključana dok se temperatura u pećnici ne spusti na bezbedan nivo. Provetrite prostoriju nakon ciklusa Pyro.

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem		Da	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	40–60	4 1
Biskviti / Tortice		Da	160	25–35	3
		Da	160	25–35	3
		Da	150	35–45	4 2
Pica/Fokača		Da	190 – 250	15–50	1 / 2
		Da	190 – 250	20 – 50	4 2
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190 – 200	45 – 65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80–110	3
Piletina / zečetina / pačetina 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Tostirani hleb		5'	250	2–6	5

DODATNI PRIBOR



Žičana rešetka



Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki



Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki



Pleh za sakupljanje masnoće / Pleh za pečenje u rerni

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ML)	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti/kotleti 0,5–2 cm		250	-	190–210	15–25	3
Cela riba 300–600 g		250	-	190–210	15–30	3
Cela riba 600 g–1,2 kg		250	-	180–200	25–45	3
Krvavi biftek 1 kg		250	-	190–210	40–55	3
Jagnjeća kolenica 500 g–1,5 kg		250	-	170–190	60–75	2
Piletina / biserka / pačetina Cela 1–1,5 kg		250	-	200–220	55–75	2
Piletina / biserka / pačetina Komadi 500 g–1,5 kg		250	-	200–220	40–60	3
Piletina / čuretina / pačetina Cela 3 kg		250	-	160–180	100–140	2
Jagnjetina / govedina / svinjetina 1 kg		250	-	170–190	60–100	3
Mali hleb 80–100 g		200	-	200–220	30–45	3
Sendvič vekna u kalupu 300–500 g		250	-	170–190	45–60	3
Vekna hleba 500 g–2 kg		250	-	160–170	50–100	2
Bageti 200–300 g		250	-	200–220	30–45	3

Navedeno vreme uključuje fazu predzagrevanja: preporučujemo da hranu stavite u pećnicu i da podesite vreme pečenja prilikom pokretanja funkcije.

Da biste uklonili preostali kamenac sa dna odeljka nakon pečenja, sipajte 250 ml belog sirćeta u prorez šupljine (ili koristite namensko sredstvo za uklanjanje kamenca, za dostupnost kontaktirajte Postprodajni servis). Sačekajte da odstoji na sobnoj temperaturi 30 minuta, potom očistite unutrašnjost toplom vodom i mekanom krpom. Čišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10 ciklusa pečenja.

OTKLANJANJE PROBLEMA

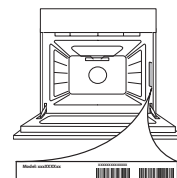
Problem	Mogući uzrok	Rešenje
pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li kvar i dalje postoji.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente.

▼ Preuzmite kompletno Uputstvo za upotrebu i održavanje sa docs.whirlpool.eu da biste dobili dodatne informacije o proizvodu



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

- sa naše internet stranice 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.



Whirlpool



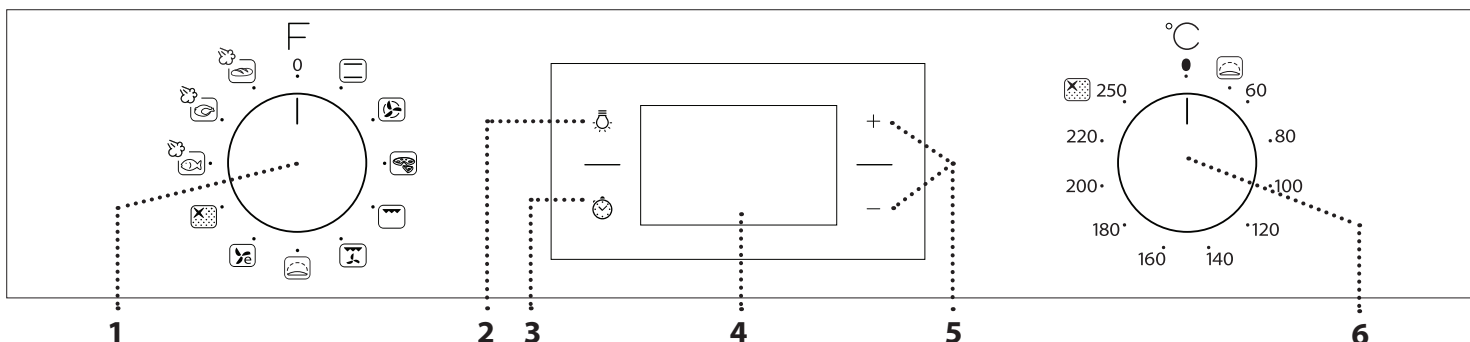
HVALA, KER STE SE ODOLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani www.whirlpool.eu/register



Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.


OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

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

2. LUČ

Ko je pečiica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečiice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika. Za prikaz časa, ko je pečiica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

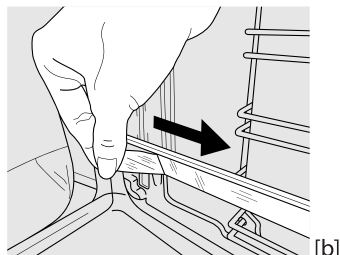
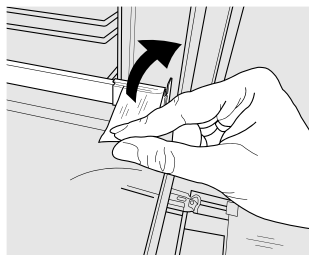
Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

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

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

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

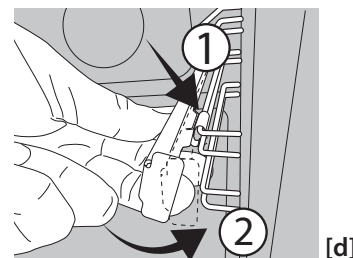
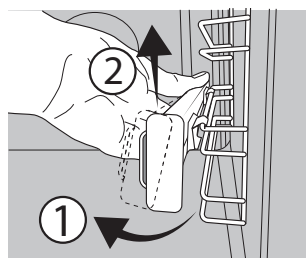


DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

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

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrдите na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrđijo (2).





ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primete zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.



2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.


PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati simbol  in številki za ure na zaslonu.




Uporabite + ali - za nastavitve ure in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začneta utripati. Uporabite + ali - za nastavitve minut in pritisnite  za potrditev.

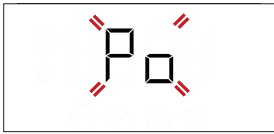
Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.


2. NASTAVITEV PORABO ELEKTRIČNE ENERGIJE

Pečiica je privzeto programirana za delovanje z močjo več kot 3 kW („Hi“): Za delovanje pečiice pri moči, ki je združljiva z domačim električnim napajanjem pod 2,9 kW („Lo“), boste morali spremeniti nastavitve.

Za dostop do menija za spreminjanje, zavrtite izbirni gumbna , nato pa ga zavrtite nazaj na 0.

Takoj zatem pritisnite in držite pet sekund + in -.



Za spremembo nastavitve uporabite + ali - in nato pritisnite in držite vsaj dve sekundi  za potrditev.

FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

GRILL

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 soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

HITRI ŽAR

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

3. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.


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

VZHAJANJE

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavitve temperature zavrtite v položaj ikone.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka.


Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

Za odstranjevanje zapečenih madežev z uporabo cikla pri zelo visoki temperaturi.

STEAM

RIBA 	MESO 	KRUH 
------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

Funkcije **STEAM**  zagotavljajo odlične rezultate zahvaljujoč dodajanju pare k ciklom priprave. Samo ko je pečica hladna, na dno pečice vlijte pitno vodo in izberite posebno funkcijo za vašo pripravo. Optimalne količine vode in temperature za vsako kategorijo živil so navedene v ustrezni preglednici za pripravo jedi. **Pred dodajanjem živil pečice ne segrejte.**

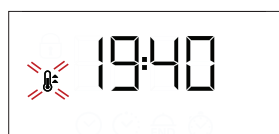
1. IZBIRA FUNKCIJE


Za izbiro funkcije zavrtite izbirni gumb v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.

2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite gumb za nastavitve temperature, da nastavite zeleno temperaturo.



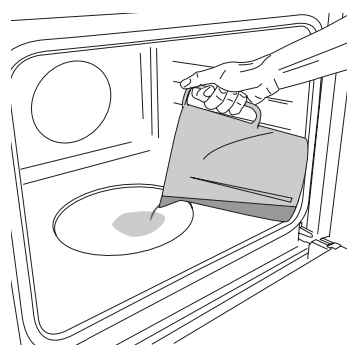
Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite **izbirni gumb** ali da spremenite temperaturo z **gumbom za nastavitve temperature**. Funkcija se ne bo zagnala, če je **gumb za nastavitve temperature** v položaju . Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

VZHAIJANJE


Za zagon funkcije „Vzhajanje“ zavrtite gumb za nastavitve temperature v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

STEAM




Samo ko je pečica hladna, napolnite nišo s količino pitne vode, ki je navedena v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Živila položite v pečico.

Nastavite in vklopite funkcijo **STEAM** : Na koncu pazljivo odprite vrata in počakajte, da para počasi uide.


Opomba: Med kuhanjem s paro ne odpirajte vrat in nikoli ne dolivajte vode.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljen 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.

Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol  ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.


4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.



TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.





Uporabite **+** ali **-**, da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.


Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas kuhanja, pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom **-** ponastavite čas kuhanja na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavev časa konca priprave pritisnite **+** ali **-** in za potrditev .

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj „0“.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

KONEC PRIPRAVE HRANE



zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.

Zavrtite izbirni gumb, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj **0**, da pečico izklopite.


Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.



5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega časa pritisnite **+** ali **-** in za potrditev . Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opomba: za preklic časovnika pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom **-** ponastavite čas na „00:00“.

6. FUNKCIJA SAMODEJNEGA ČIŠČENJA – PIROLITIČNO


Med pirolitičnim ciklom se pečice ne dotikajte. Med delovanjem pirolitičnega čiščenja in po njem otrokom in živalim ne dovolite dostopa do pečice (dokler se ne zaključi prezračevanje v notranjosti pečice).

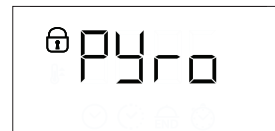
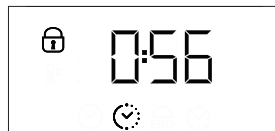
Pred vklopom funkcije pirolize odstranite iz pečice ves pribor, vključno z vodili za pekače. Če je pečica nameščena pod kuhhalno ploščo, poskrbite, da so vsi gorilniki ali električne kuhhalne plošče med delovanjem samočistilnega cikla izklopljeni.

Za optimalne rezultate čiščenja odstranite odvečne ostanke iz vdolbine in očistite steklo notranjih vrat, preden uporabite pirolitično funkcijo.

Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna.

Funkcijo pirolize uporabite le, kadar je notranjost aparata močno umazana ali kadar med pripravo hrane nastaja neprijeten vonj.

Če želite vklopiti funkcijo samodejnega čiščenja, zavrtite izbirni gumb in gumb za nastavev temperature na ikono . Funkcija se bo vklopila samodejno, vrata se bodo zaklenila in lučka v pečici se bo izklopila: na zaslonu se bosta izmenično prikazovala preostali čas do konca in „Pyro“.



Ko se cikel zaključi, ostanejo vrata zaprta, dokler se temperatura v pečici ne vrne na varno raven. Med uporabo pirolitičnega čiščenja in po njem zračite prostor.

PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	40-60	
Piškoti/kolači		Da	160	25-35	
		Da	160	25-35	
		Da	150	35-45	
Pica/fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20-50	
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190 - 200	45-65	
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190 - 200	80-110	
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200-230	50-100	
Popečen kruh		5'	250	2-6	

PRIBOR Rešetka Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki Originalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki Prestrezni pekač/ Pekač

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ML)	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Ribji fileti/kotleti 0,5-2 cm		250	-	190 - 210	15-25	
Cela riba 300-600 g		250	-	190 - 210	15-30	
Cela riba 600 g-1,2 kg		250	-	180-200	25-45	
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		250	-	190 - 210	40-55	
Jagnjetina 500 g-1,5 kg		250	-	170-190	60 - 75	
Piščanec/pegatka/raca Celi 1-1,5 kg		250	-	200-220	55 - 75	
Piščanec/pegatka/raca Kosi 500 g-1,5 kg		250	-	200-220	40-60	
Piščanec/puran/raca Celi 3 kg		250	-	160-180	100-140	
Jagnjetina/govedina/svinjina 1 kg		250	-	170-190	60 - 100	
Majhen kruh (80-100 g)		200	-	200-220	30-45	
Hlebec za sendvič v modelu za peko 300-500 g		250	-	170-190	45-60	
Štruca kruha 500 g-2 kg		250	-	160-170	50-100	
Francoske štruče 200-300 g		250	-	200-220	30-45	

Navedeni čas vključuje fazo predgretja: priporočamo, da živila vstavite v pečico in čas priprave nastavite ob zagonu funkcije.

Za odstranjevanje kamna z dna vdolbine po pripravi hrane s funkcijo **STEAM** v nišo preprosto nalijte 250 ml belega kisa (Uporabite lahko tudi poseben izdelek za odstranjevanja vodnega kamna. Za razpoložljivost se obrnite na servisno službo). Na sobni temperaturi pustite delovati 30 minut in nato nišo očistite s toplo pitno vodo in mehko krpo. Čiščenje priporočamo najmanj vsakih 5 do 10 **STEAM** ciklov priprave jedi v pečici.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

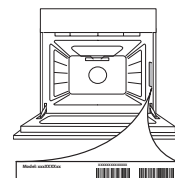
Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za prodajne storitve.

▼ Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani docs.whirlpool.eu za dodatne informacije o izdelku



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.



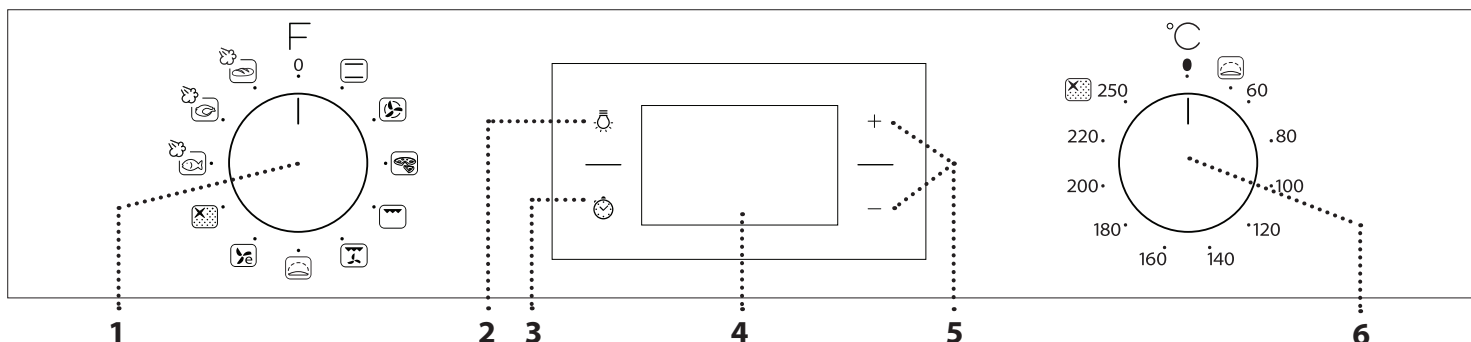
Whirlpool

**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ WHIRLPOOL**

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій виріб на сайті www.whirlpool.eu/register




Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**1. РУЧКА ВИБОРУ**

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0/F.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу у духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ**5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ**

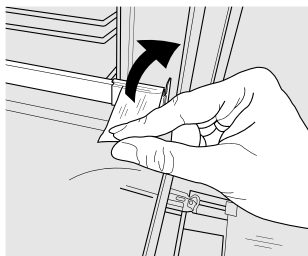
Для зміни налаштувань часу приготування.

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

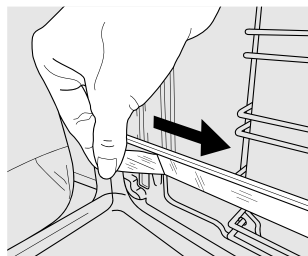
Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]



[b]

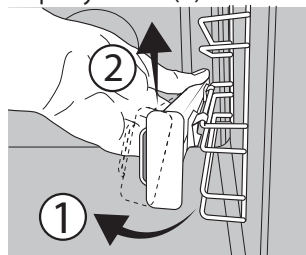
ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

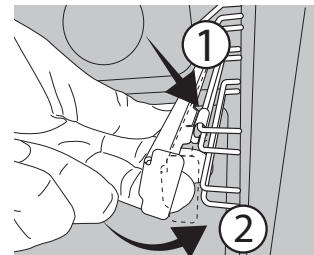
ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зацепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не

зафіксуються (2).



[c]





[d]

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ


1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину направляючої, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.


2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місце штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.


ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.







За допомоги кнопки $+$ або $-$ встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати

дві цифри хвилин. За допомоги кнопок $+$ або $-$ встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.




Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Стандартно духову шафу запрограмовано на роботу з потужністю більше 3 кВт («Hi» – високий рівень): Щоб духову шафу була сумісна з домашнім приладдям потужністю нижче 2,9 кВт («Lo» – низький рівень), необхідно змінити налаштування.

Щоб перейти до меню зміни налаштувань, поверніть перемикач у положення , а потім назад у положення . Натисніть та утримуйте  та  протягом п'яти секунд одразу після цього.



За допомогою кнопок  бо  змініть налаштування, потім натисніть та утримуйте кнопку  принаймні дві секунди для підтвердження.

3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.





Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духовна шафа має бути порожньою.

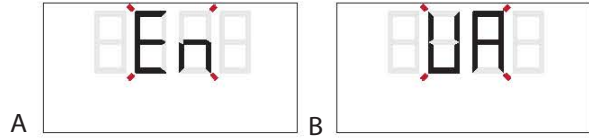
Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.




4. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Поверніть ручку вибору в положення 
- Поверніть ручку вибору за годинниковою стрілкою, щоб вибрати першу доступну функцію приготування.
- Поверніть ручку вибору назад у положення 
- Натисніть і утримуйте піктограму , доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму 

Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



Використовуйте кнопки піктограм ,  щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою , щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



PIZZA

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.




ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на позначку, щоб активувати цю функцію.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку .



АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ


Для усунення бризок, що утворилися під час готування з використанням циклу за дуже високої температури.

STEAM

РИБА 

М'ЯСО 

ХЛІБ 

Ці **STEAM**  функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духовна шафа холодна, налейте питну воду на дно та виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. **Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.**

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть ручку термостата, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи **ручку вибору**, або відрегулювати температуру, повертаючи **ручку термостата**. Функція не буде запущена, якщо **ручка термостата** знаходиться в положенні 0. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

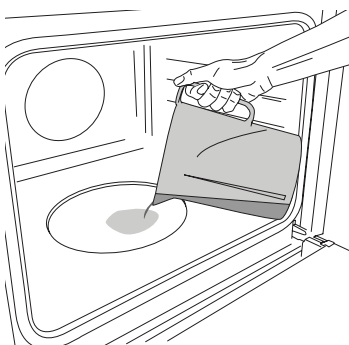
RISING (ПІДНІМАННЯ ТІСТА)

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання», встановіть ручку термостата на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде

запущено.

Зверніть увагу: Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

STEAM



Лише коли духова шафа охолоне, заповніть заглиблення питною водою, необхідна кількість зазначена у відповідній таблиці готування. Покладіть продукти в духову шафу. Налаштуйте та активуйте функцію **STEAM**: В кінці обережно відкриті дверцята і дайте парі повільно вийти.

Зверніть увагу: Під час приготування на пару не відкривайте двері та ніколи не доливайте воду.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вкажуть на те, що

активовано фазу попереднього прогрівання.

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духова шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення приготування і при відключеній функції значок може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому разі виріб вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору знаходиться в положенні «0».

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і «00:00».



За допомогою кнопки + або - встановіть бажаний час готування, потім натисніть для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки - скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки + або - встановіть бажаний час завершення готування і натисніть для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши ручку вибору у положення 0.

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».



ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено. Поверніть ручку вибору, щоб обрати іншу функцію, або у положення 0, щоб вимкнути духову шафу.


Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.



5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».



За допомоги кнопки + або - встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки - скиньте час до значення «00:00».

6. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ


Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

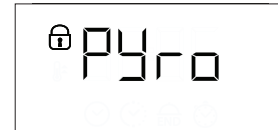
Вийміть усі аксесуари – включно з напрямними решітки – з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлена під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники чи електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери та очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу.

При наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піро-циклу.

Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть регулятор вибору та ручку термостата на позначку . Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене: На дисплеї відобразиться час до завершення виконання функції поперемінно з написом «Pyro».



Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня. Провітрійте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	170	30 – 50	 2
		Так	160	30 – 50	 2
		Так	160	40 – 60	 4  1
Печиво/тарталетки		Так	160	25 – 35	 3
		Так	160	25 – 35	 3
		Так	150	35 – 45	 4  2
Піца / фокача		Так	190 – 250	15 – 50	 1 / 2
		Так	190 – 250	20 – 50	 4  2
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	 2
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	 3
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200 – 230	50 – 100	 2
Підсмажений хліб		5'	250	2–6	 5

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Форма для випікання або форма для тортів на решітці



Деко для випікання / лоток або форма для випікання на решітці





Піддон/ Деко для випікання

STEAM 

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ВОДА (МЛ)	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДА
Рибне філе / котлети 0,5 – 2 см	 	250	–	190 – 210	15 – 25	3
Ціла риба 300 – 600 г	 	250	–	190 – 210	15 – 30	3
Ціла риба 600 г – 1,2 кг	 	250	–	180 – 200	25 – 45	3
Ростбіф з кров'ю 1 кг	 	250	–	190 – 210	40 – 55	3
Гомілка ягняти 500 г – 1,5 кг	 	250	–	170 – 190	60 – 75	2
Курка / цесарка / качка Ціла 1 – 1,5 кг	 	250	–	200 – 220	55 – 75	2
Курка / цесарка / качка Шматками, 500 г – 1,5 кг	 	250	–	200 – 220	40 – 60	3
Курятина / кролятина / качатина Ціла, 3 кг	 	250	–	160 – 180	100 – 140	2
Ягнятина / яловичина / свинина 1 кг	 	250	–	170 – 190	60 – 100	3
Хлібна булочка 80 – 100 кг	 	200	–	200 – 220	30 – 45	3
Бутербродний хліб у формі 300 – 500 г	 	250	–	170 – 190	45 – 60	3
Буханка хліба 500 г – 2 кг	 	250	–	160 – 170	50 – 100	2
Багети 200 – 300 г	 	250	–	200 – 220	30 – 45	3

Вказаний час включає етап попереднього нагрівання: рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування при запуску функції.

Щоб видалити з дна накип, що залишився після приготування , просто вилийте в заглиблення 250 мл білого оцту (в якості альтернативи використовуйте спеціальний продукт для видалення накипу. Щоб дізнатися про доступність, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування). Залиште його при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, потім очистіть заглиблення теплою питною водою і м'якою тканиною. Очищення рекомендується принаймні кожні 5 – 10  циклів приготування.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

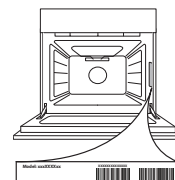
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
На дисплеї відображається повідомлення «Hot» та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

▼ Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» з веб-сайту docs.whirlpool.eu для отримання додаткової інформації про ваш виріб



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:

- Відвідайте наш веб-сайт docs.whirlpool.eu
- Використайте QR-код
- Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool

