



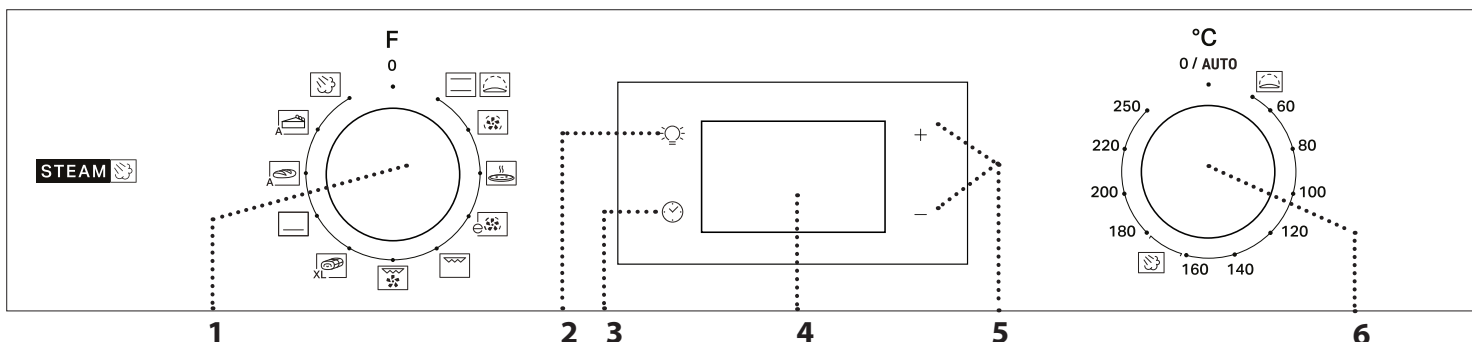
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL

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



Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

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

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače. Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

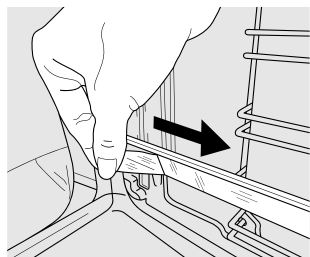
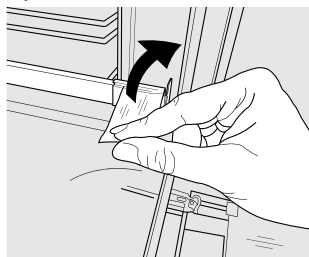
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Vezměte prosím na vědomí: Typy knoflíků se mohou lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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

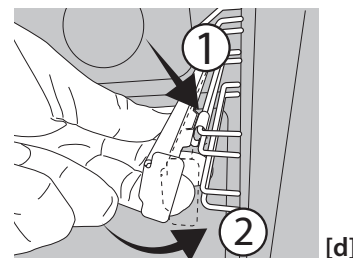
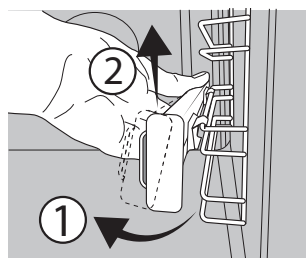


3. VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

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

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.

2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a dvě číslice nastavení hodin.



Pro nastavení hodin použijte **+** nebo **-** a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte **+** nebo **-** a pro potvrzení stiskněte .
Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku

elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započatím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Vezměte prosím na vědomí: Po prvním použití spotřebiče doporučujeme vyvětrat místnost.

FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout.

Funkce se zapíná otočením ovladače termostatu na příslušný symbol.



HORKÝ VZDUCH

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



PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí.

Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.



EKO HORKÝ VZDUCH

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni.

Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.

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



GRIL

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

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



TURBO GRIL

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



MAXI COOKING

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.



VYHŘÍVÁNÍ SPODNÍ ČÁSTI

Využívá se pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Použití této funkce doporučujeme také pro pomalé pečení, k dokončení pečení pokrmů, které mají velmi tekutou konzistenci, popřípadě pro zahuštění šťáv a omáček.



AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Pro dosažení nejlepších výsledků se důsledně řiďte receptem. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Knoflík termostatu musí zůstat v poloze **0 / AUTO**, neboť teplota se v rámci funkce nastavuje automaticky.



CUKROVÍ A DORTY

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Knoflík termostatu musí zůstat v poloze **0 / AUTO**, neboť teplota se v rámci funkce nastavuje automaticky.



FUNKCE PÁRA+

Funkce „Pára+“ (Steam+) umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím cyklu. Tato funkce automaticky řídí ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; doby vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, je-li trouba studená, a na dno trouby nalijete 200 ml pitné vody.

Pro aktivaci funkce „Pára+“ je třeba otočit knoflík termostatu do polohy na symbolu

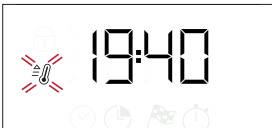
1. ZVOLTE FUNKCI

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

2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.



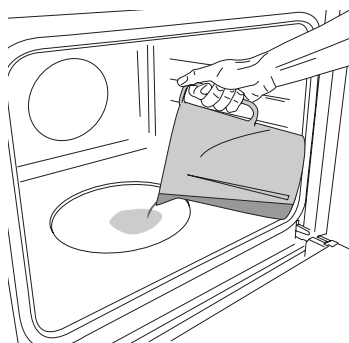
Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude *knoflík termostatu* v poloze **0 / AUTO**. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

KYNUTÍ

Pro spuštění funkce kynutí (Rising) otočte *knoflík termostatu* do polohy pro kynutí (40 stupňů) a knoflík funkce uveďte do polohy pro tradiční pečení.

Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

STEAM



Pro spuštění funkce páry nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody. Funkci zvolte otáčením ovladače výběru ve směru hodinových ručiček na příslušnou ikonu a ovladače termostatu do libovolné polohy mezi 160 a 180 °C (podle příslušné ikony). Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný. Přejete-li si pečení ukončit, otočte volicí knoflík do polohy „0“. Během tepelné úpravy v páře neotevírejte dvířka a nikdy

nedoplňujte vodu.

Pro nastavení zvláštní doby trvání podle příslušné tabulky tepelné úpravy postupujte podle pokynů v odstavci „Programování pečení“.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLŮ

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

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

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


Po dokončení vaření a deaktivaci funkce může zůstat ikona viditelná na displeji, a to i po vypnutí chladicího ventilátoru, na znamení toho, že je v prostoru trouby stále zbytkové teplo.

Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je spotřebič vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen do polohy „0“.


4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ



Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ



Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.




K nastavení požadované doby přípravy použijte **+** nebo **-**, poté potvrďte stisknutím . Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Veďte prosím na vědomí: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem **-** vynulujte dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte **+** nebo **-** a potvrzení provedte stiskem . Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou

teplotu: Funkce zůstane pozastavena, dokud se automaticky nespustí v čas, který byl vypočítán na základě zvoleného času ukončení pečení. Veďte prosím na vědomí: Nastavení zrušíte vypnutím trouby, tj. otočením voličního knoflíku do polohy **0**.

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

KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena. Otočením ovladače výběru zvolte jinou funkci, nebo nastavením **0** vypněte troubu.


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



5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Touto volbou se pečení nepřerušuje ani neprogramuje, ale umožní vám použít displej jako časovač, a to buď během doby, co je aktivní funkce, popřípadě u vypnuté trouby.

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



K nastavení času použijte **+** nebo **-** a provedte potvrzení stisknutím . Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	40–60	4 1
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3
		Ano	160	25–35	3
		Ano	150	35–45	4 2
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190-250	15–50	1/2
		Ano	190-250	20–50	4 2
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	190-200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/ 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Opékané brambory		Ano	200–210	35–55**	3

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Nádoba na pečení nebo dortová forma na roštu



Plech na pečení / odkapávací (hluboký) plech nebo pečicí nádoba pro položení na rošt



Odkapávací plech / Plech na pečení

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
Úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby.

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokm do trouby a nastavit dobu přípravy až po dosažení požadované teploty.



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

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

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Na displeji se zobrazí zpráva „Horké“ a zvolená funkce se nespustí.	Teplota je příliš vysoká.	Před aktivací funkce nechte troubu vychladnout. Zvolte jinou funkci.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obraťte se na nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

VNITŘNÍ POVRCHY

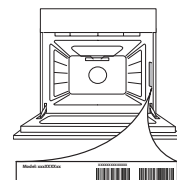
Tato trouba je vybavena speciálními bočními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu. Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

▼ Pro více informací o výrobku si z webových stránek docs.whirlpool.eu stáhněte příručku pro každodenní použití.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



Whirlpool



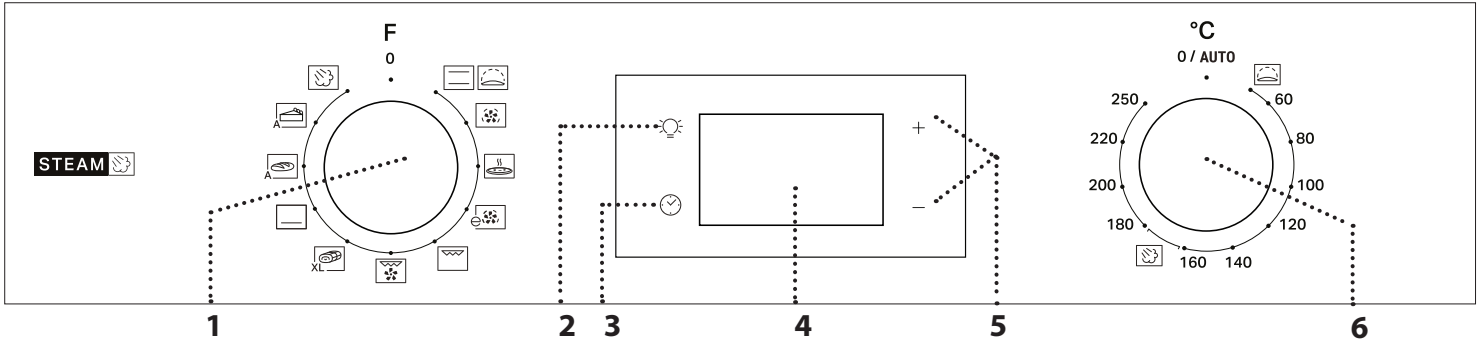
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: www.whirlpool.eu/register



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.


A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. VÁLASZTÓGOMB

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

2. VILÁGÍTÁS

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

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál. Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. KIJELZŐ

5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

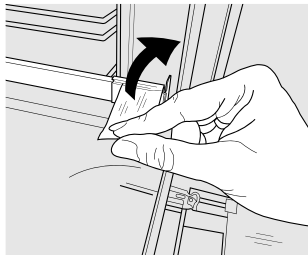
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

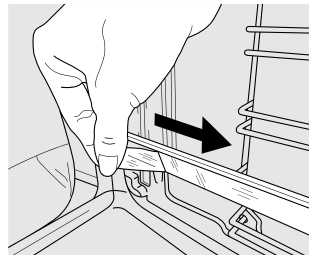
Megjegyzés: A gombok modelltípustól függően eltérőek lehetnek. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

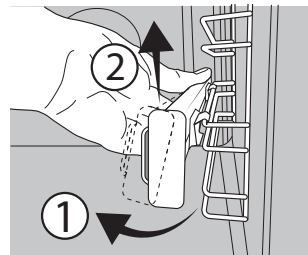
Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.



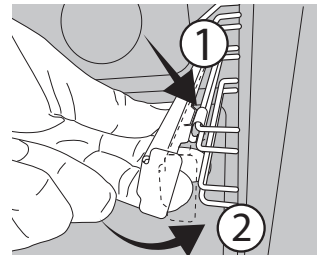
[a]



[b]



[c]



[d]

KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

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

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

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



A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. A vezetősínek eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kiakassza a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.



2. A vezetősín visszahelyezéséhez illesse a sín a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illesse a sín külső részét az illesztékhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.


ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és az órat jelző két számjegy villogni nem kezd a kijelzőn.



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

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

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

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

MINDENNAPI HASZNÁLT / FUNKCIÓK

HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

KELESZTÉS

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


HŐLÉGBEFÚVÁS

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

PIZZA

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

ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a  gombbal.

GRILLFŰTŐTEST


Steak, kebab és kolbászek grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás.

Hús sütésekor javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TÁLCA használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

TURBÓ GRILL

Nagy egybesült húsook sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TÁLCA használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.


MAXI COOKING

XL  Nagyobb darab hús (2,5 kg felett) sütése egyben. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.


ALSÓ MELEGÍTÉS

Az ételek aljának pírításához. A funkció javasolt lassú sütéshez, nagyon folyékony állagú ételek sütésének befejezéséhez vagy szószok és szaftok sűrítéséhez is.

AUTOMATIKUS KENYÉR


A  Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a kenyér sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A legjobb eredmény érdekében kövesse a receptet. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. A hőmérséklet-szabályozó gombnak **0 / AUTO** állásban kell maradnia, mivel a funkció automatikusan beállítja a hőmérsékletet.

AUTOMATIKUS TORTÁK

A  Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a sütemények sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. A hőmérséklet-szabályozó gombnak **0 / AUTO** állásban kell maradnia, mivel a funkció automatikusan beállítja a hőmérsékletet.

GŐZÖLÉS +

A Steam+ funkcióval kiváló teljesítmény érhető el annak köszönhetően, hogy az ételkészítési ciklusban gőzt is használ. Ez a funkció automatikusan kezeli az ideális hőmérsékletet sokféle recept elkészítéséhez; a főbb ételek ételkészítési idejei a kapcsolódó ételkészítési táblázatban láthatóak. Mindig akkor kapcsolja be a gőz funkciót, amikor a sütő hideg, miután beleöntött 200 ml csapvizet az aljára.

A Steam+ funkció aktiválásához a hőmérséklet-szabályozó gombot a  ikon pozíciójába kell forgatni.

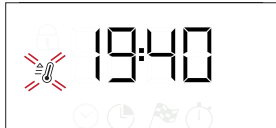
1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

KÉZI

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



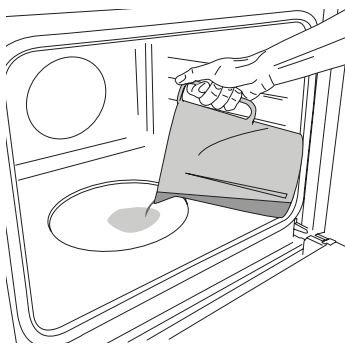
Megjegyzés: Sütés közben is módosítható a funkció a **választógomb** elforgatásával, illetve a hőmérséklet a **hőmérséklet-szabályozó gomb** elforgatásával. A funkció nem kapcsol be, ha a **hőmérséklet-szabályozó gomb 0 / AUTO** állásban van. Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

KELESZTÉS

A „Kelesztés” funkció indításához állítsa a **hőmérséklet-szabályozó gombot** Kelesztés pozícióba (40 fok) és a funkciógombot a Légkeverés pozícióba.

Megjegyzés: Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

STEAM





A Gőz funkció elindításához öntsön 200 ml csapvizet a sütő alsó részére. Válassza ki a funkciót a választógombot az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva a megfelelő ikonra, és a termosztát gombját bármely helyzetbe 160 és 180°C közé (ahogy az ikon mutatja). A funkció elindul, és a kijelző mutatni fogja az aktuális időpontot. Előmelegítésre nincs szükség. A sütés befejezéséhez forgassa a választógombot „0” állásba.

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


Speciális időtartam beállításához, a kapcsolódó ételkészítési táblázatnak megfelelően, kövesse az „Ételkészítés programozása” című fejezetben megadott utasításokat.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

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

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

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

Az ételkészítés után, kikapcsolt funkcióval, az  ikon továbbra is látható marad a kijelzőn akkor is, ha a hűtő ventilátor kikapcsol, így jelzi, hogy a rekeszben maradék hő van.

Megjegyzés: Az az idő, ami után az ikon kikapcsol, eltérő lehet, mivel számos tényezőtől függ, mint például a környezeti hőmérséklet és a használt funkció. Mindenesetre a terméket akkor kell kikapcsolni tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0”-án áll.


4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS



A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

IDŐTARTAM



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




Állítsa be a kívánt sütési időt a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

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

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

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



Állítsa be a sütési idő végét a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre: a funkció szünetel, majd automatikusan elindul

a kiválasztott sütés befejezési időpontja alapján kiszámított időben.

Megjegyzés: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt: forgassa a választógombot a **0** állásba.

A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.



A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött. Forgassa el a választógombot egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa a **0** állásba a sütő kikapcsolásához.


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



5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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



Állítsa be az időt a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

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

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	170	30-50	2
		Igen	160	30-50	2
		Igen	160	40-60	4 1
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	3
		Igen	160	25-35	3
		Igen	150	35-45	4 2
Pizza/Focaccia		Igen	190-250	15-50	1/2
		Igen	190-250	20-50	4 2
Lasagne / tepsis tészta / cannelloni / felfújtak (flán)		Igen	190-200	45-65	2
Bárány / borjú / marha / 1 kg		Igen	190-200	80-110	3
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200-230	50-100	2
Pírított kenyér		5'	250	2-6	5
Pírított burgonya		Igen	200-210	35-55**	3

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson



Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson



Cseppfelfogó tálca/ Sütőtepsi

** Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges). A szint jelzése a sütőtér oldalán látható.

A jelzett időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz: javasoljuk, hogy csak azt követően helyezze az ételt a sütőbe és állítsa be a sütési időt, hogy a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet.



STEAM+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

A STEAM+ funkciót csak akkor indítsa el, ha a sütő hideg. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölti a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű után látható számot.
A kijelzőn a „Hot” (forró) felirat látszik, és a kiválasztott funkció nem indul el.	Túl magas a hőmérséklet.	A funkció aktiválása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl. Válasszon egy másik funkciót.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Forduljon a legközelebbi vevőszolgálathoz.

BELSŐ BURKOLATOK

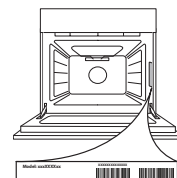
Ez a sütő olyan speciális katalitikus oldalpanelelkel rendelkezik, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívja a zsírt és az egyéb szennyeződések. Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.

▼ A termékkel kapcsolatos további információkért töltse le a teljes Mindennapi használati útmutatót a docs.whirlpool.eu weboldalaról



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatók:

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



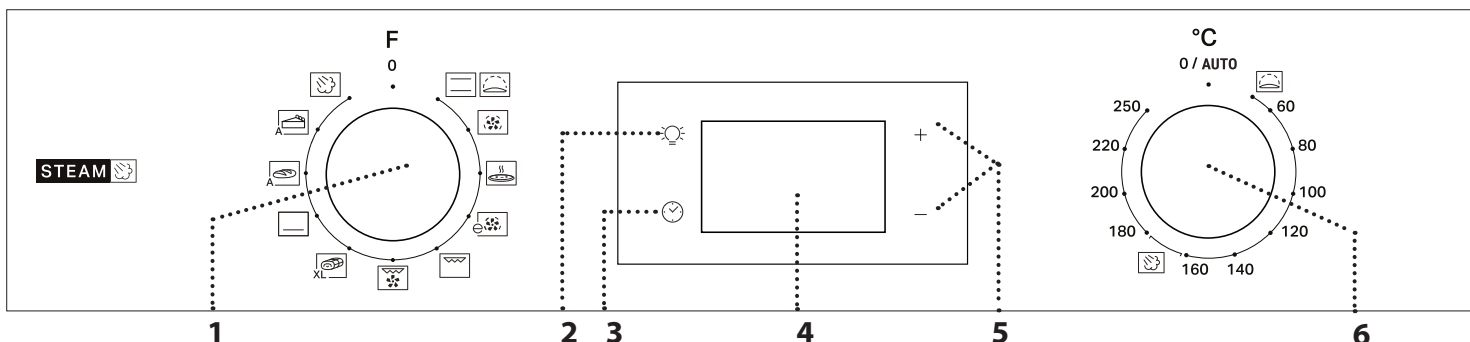
Whirlpool

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję **0**, aby wyłączyć urządzenie.

2. ŚWIATŁO

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

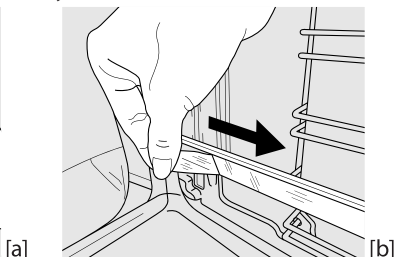
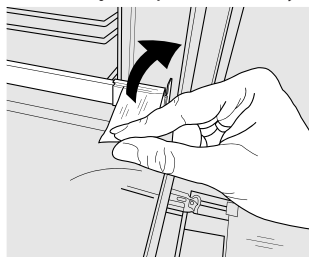
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

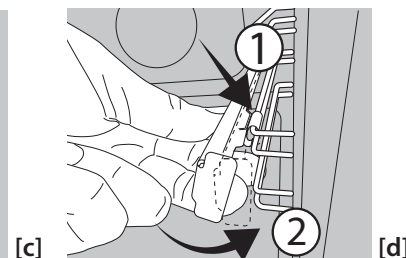
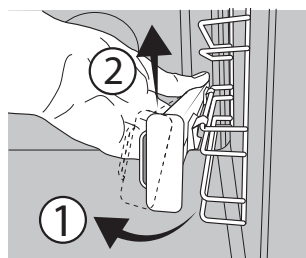
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

**DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]**

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odzepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).

**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK**

1. Aby wyjąć drabinkę, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

2. Aby ponownie zamontować drabinkę, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinkę są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIĘ**1. USTAWIANIE ZEGARA**

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Naciskać do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



Użyć **+** lub **-**, by ustawić godzinę, a następnie zatwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą **+** lub **-** ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na

przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętko termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.



WYMUSZONY NADMUCH

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.




PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .



GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.



MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewanie pieczeni sosem co jakiś czas, żeby zapobiec nadmiernemu wysychaniu mięsa.



GRZAŁKA DOLNA

Przydatne do zrumienienia dołu potraw. Funkcja zalecana również do wolnego pieczenia, końcowego pieczenia potraw o bardzo płynnej konsystencji lub skoncentrowanych sosów.



CHLEB AUTO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń przepisu. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pokrętko termostatu musi pozostać w pozycji **0 / AUTO**, ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez funkcję.




CIASTO AUTO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pokrętko termostatu musi pozostać w pozycji **0 / AUTO**, ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez funkcję.



STEAM+

Funkcja Steam+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; czasy pieczenia dań głównych przedstawiono w odpowiadającej tabeli czasów pieczenia. Zawsze włączać system pary przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. W celu włączenia funkcji Steam+ pokrętko termostatu musi być obrócone do położenia ikony .

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętko wyboru do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić pokrętko termostatu, by ustawić żądaną temperaturę.



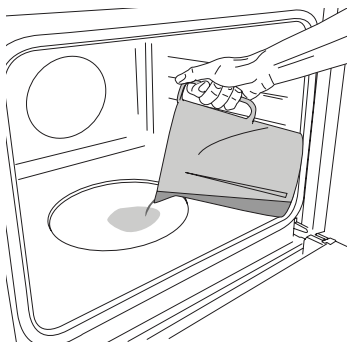
Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą **pokrętła wyboru** lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą **pokrętła termostatu**. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli **pokrętko termostatu** będzie ustawione w pozycji **0 / AUTO**. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, obrócić **pokrętko termostatu** do pozycji Wyrastanie (40 stopni) i ustawić pokrętko funkcji w pozycji konwencjonalnej.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

STEAM





Aby włączyć funkcję Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Wybrać funkcję, obracając w pokrętko wyboru na prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a pokrętko termostatu na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony). Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć gotowanie, obrócić pokrętko wyboru do pozycji 0.

Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek ani dolewać wody.


Aby ustawić określony czas, zgodnie z odpowiednią tabelą pieczenia, postępować zgodnie z instrukcją w paragrafie „Programowanie pieczenia”.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.



 Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji "0".


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA



Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA



Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.




Za pomocą **+** lub **-** ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku **-** zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: nacisnąć , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą **+** lub **-** ustawić czas i potwierdzić przyciskiem . Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja będzie wstrzymana do momentu aż rozpocznie

się automatycznie o godzinie obliczonej na podstawie wybranego czasu końcowego pieczenia.

Uwaga: aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji **0**.

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

KONIEC PIECZENIA



Kiedy funkcja zakończy się, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.

Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji **0**, by wyłączyć piekarnik.


Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywać komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa ani nie programuje pieczenia, ale pozwala używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie miga ikona, użyć **+** lub **-**, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.



Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku **-** zresetować ustawienia czasu do "00:00".

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30–50	
		Tak	160	30–50	
		Tak	160	40–60	
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25–35	
		Tak	160	25–35	
		Tak	150	35–45	
Pizza/Focaccia		Tak	190–250	15–50	
		Tak	190–250	20–50	
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/zapiekanke		Tak	190–200	45–65	
Jagnięcina/cielęcina/wołowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	
Tosty		5'	250	2–6	
Pieczone ziemniaki		Tak	200–210	35–55**	

AKCESORIA		Ruszt		Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie		Błacha do pieczenia / Błacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie		blacha na ściekający tłuszcz/ Błacha do pieczenia
-----------	--	-------	--	---	--	--	--	---

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
Poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika.

Podany czas nie uwzględnia fazy nagrzewania wstępnego: zaleca się umieszczenie potrawy w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

TABELA PIECZENIA STEAM+

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	CZAS (min)	AKCESORIA	POZIOM	WODA
CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45		2	200 ml
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60			
	Chleb	500g–2 kg	50–100			
	Bagietki	200–300 g	30–45			
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110			
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75			
	Drób	1–1,5 kg	55–80			
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140			
RYBY	Polędwica	0,5–2 cm	15–25			
	Polędwica	2–4 cm	20–35			
	Ryba w całości	300–600 g	20–30			
	Ryba w całości	600–1200 g	25–45			
WARZYWA	Ziemniaki na parze	0,5–1,5 kg	45–60			
	Nadziewane papryki	1–2 kg	35–55			
	Brokuły na parze	0,3–1 kg	30–50			
	Cukinia na parze	0,5–1,5 kg	30–50			
CIASTA FRAN-CUSKIE	Ciasteczka	taca	25–35			
	Babeczka	30–60 g	25–45			
	Biskopt	500–700 g	30–50			
	Tarta	forma do pieczenia	35–55			

Włączać funkcję STEAM+ tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

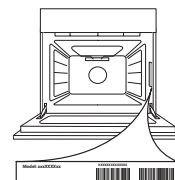
Piekarnik jest wyposażony w specjalne boczne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

▼ Więcej informacji znajduje się w Podręczniku referencyjnym, który można pobrać ze strony docs.whirlpool.eu



Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool



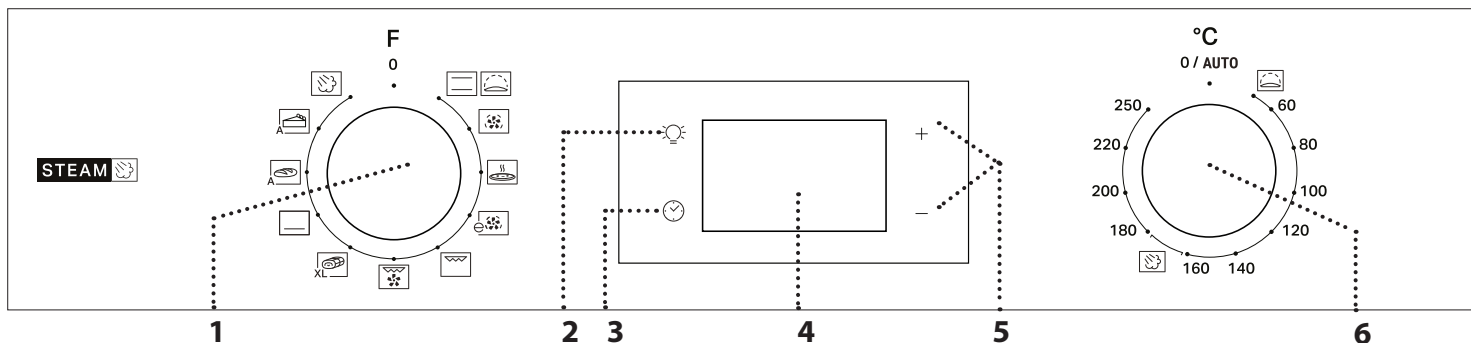
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

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 privind siguranța.

DESCRIEREA PANOULUI 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.

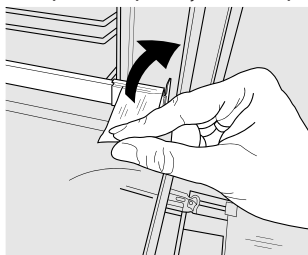
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

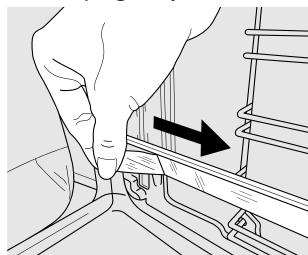
Vă rugăm să rețineți: Tipul de selectoare poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

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



[a]



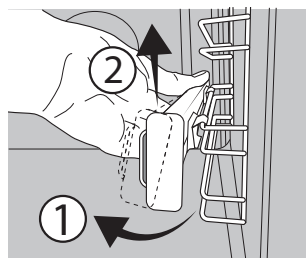
[b]

DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

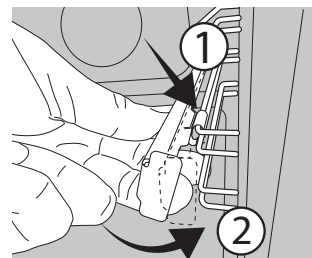
Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

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 cuplează sonor (2).



[c]



[d]

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară 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 exterioară 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 pe 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. 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.



FUNȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ


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


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


 **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.


 **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 .

 **GRILL**
Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grill, vă recomandăm să utilizați o TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 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 PICĂTURILOR 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.



 **MAXI COOKING**
Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.

 **REZISTENȚA INFERIOARĂ**
Utilă pentru rumenirea părții inferioare a preparatelor. Funcția este recomandată și pentru preparare lentă, pentru finalizarea preparării alimentelor cu o consistență foarte lichidă sau a sosurilor și sucurilor proprii concentrate.

 **FUNȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE**
Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru rezultate optime, respectați cu atenție rețeta. Activați funcția când cuptorul este rece. Butonul termostatului trebuie să rămână în poziția **0 / AUTO** în timp ce temperatura este setată automat de funcție.

 **FUNȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE**

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activați funcția când cuptorul este rece. Butonul termostatului trebuie să rămână în poziția **0 / AUTO** în timp ce temperatura este setată automat de funcție.

 **PREPARARE LA ABURI+**
Funcția Steam+ permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție gestionează automat temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; duratele de preparare ale felurilor de mâncare principale sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea aferent. Activați întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavității. Pentru a activa funcția Steam+, butonul termostatului trebuie rotit în poziția pictogramei .

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.



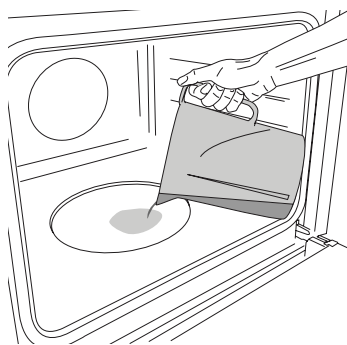
Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind **butonul de selectare** sau puteți regla temperatura rotind **butonul termostatului**. Funcția nu va porni dacă **butonul termostatului** va fi în poziția **0 / AUTO**. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți **butonul termostatului** în poziția Dospire (40 de grade) și aduceți selectorul de funcții în poziția Convențional.

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.

STEAM





Pentru a porni funcția Preparare la aburi, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului. Selectați funcția rotind butonul de selectare în sens orar la pictograma aferentă, și butonul termostatului în orice poziție între 160 și 180 °C (conform recomandării pictogramei). Funcția va porni și pe afișaj va apărea ora actuală. Nu este necesară preîncălzirea. Pentru a finaliza prepararea, rotiți butonul de selectare în poziția 0.

În timpul preparării cu aburi, nu deschideți ușa și nu completați niciodată cu apă.


Pentru a seta o durată specifică, respectând tabelul cu informații privind prepararea, urmați instrucțiunile din paragraful „Programarea preparării”.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

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

La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterăa 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.





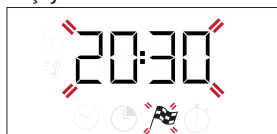
Utilizați **+** sau **-** pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe  pentru a confirma. Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.


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 când pornește automat la ora calculată în funcție de ora de finalizare selectată a preparării.

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 în timp ce o funcție este activă sau 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”.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII	
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	2	
		Da	160	30 - 50	2	
		Da	160	40 - 60	4	1
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	3	
		Da	160	25 - 35	3	
		Da	150	35 - 45	4	2
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1/2	
		Da	190 - 250	20 - 50	4	2
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2	
Miel/vițel/vită/1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2	
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5	
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	3	

ACCESORII



Grătar metalic



Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic



Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic



Tavă de colectare a grăsimii scurse/
Tavă de copt

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

Nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA STEAM+

ALIMENTE	REȚETĂ	CANTITATE	DURATĂ (min)	ACCESORII	NIVEL	APĂ
 PÂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Chiflă sandwich în tavă de copt	300-500 g	40 - 60			
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baghete	200-300 g	30 - 45			
 CARNE	Friptură	1 kg	60 - 110			
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140			
 PEȘTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35			
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30			
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45			
 LEGUME	Cartofi preparați la aburi	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Ardei umpluți	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli preparați la aburi	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dovlecei preparați la aburi	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35			
	Brioșă	30-60 g	25 - 45			
	Pandișpan	500-700 g	30 - 50			
	Tartă	o formă de copt	35 - 55			

Porniți funcția STEAM+ numai atunci când cuptorul este rece.

Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

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. Opriiți 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.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

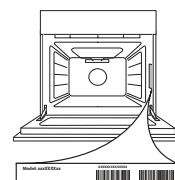
Acest cuptor este dotat cu panouri catalitice laterale speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

▼ Descărcați ghidul complet de referință pentru utilizare zilnică 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.



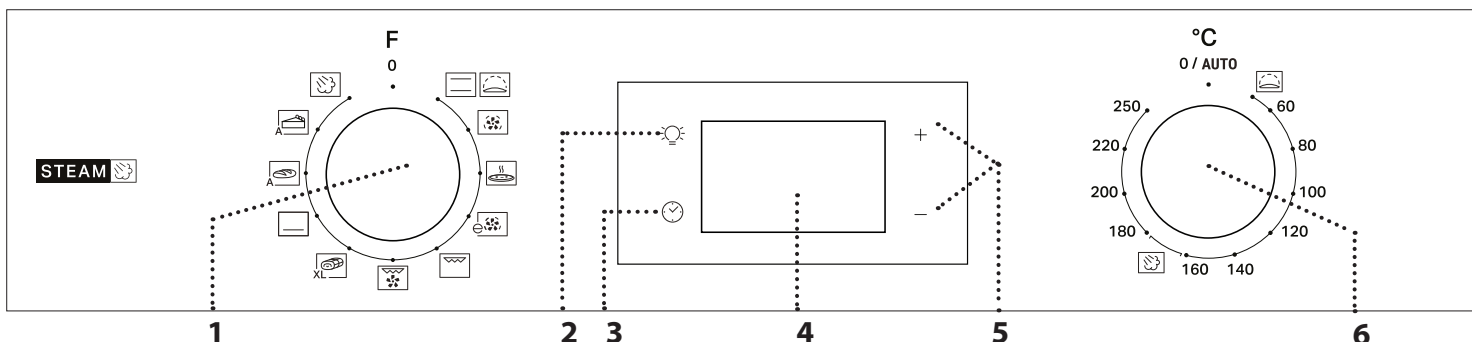
Whirlpool

**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na stránke www.whirlpool.eu/register



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

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA**1. VOLIACI GOMBÍK**

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

2. SVETLO

Keď je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomeru.

Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ**5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ**

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

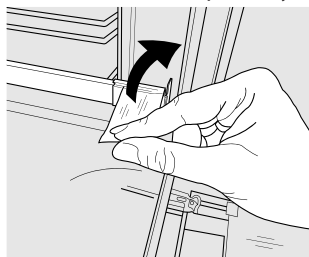
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

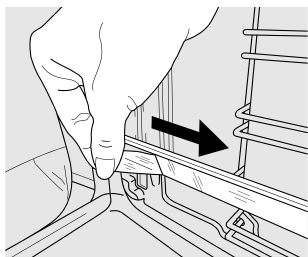
Upozornenie: Typ gombíkov sa môže líšiť podľa modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA ROŠTY

Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.



[a]



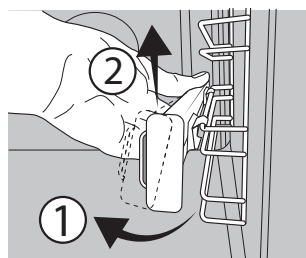
[b]

VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

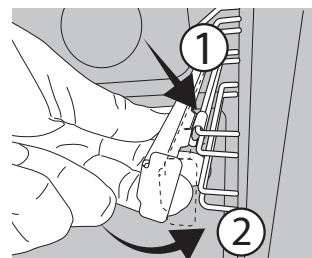
Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až kým spodné háčiky kliknú (2).



[c]



[d]

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

1. Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.

2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

PRVÉ POUŽITIE**1. NASTAVENIE ČASU**

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas: Stlačajte , kým na displeji nezačne blikáť ikonka a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou + alebo - nastavte hodinu a stlačte na potvrdenie. Začnú blikáť číslice označujúce minúty. Pomocou + alebo - nastavte minúty a stlačte na potvrdenie.

Upozornenie: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali z výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



KYSNUTIE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Aby ste túto funkciu zapli, otočte ovládací gombík na ikonku.



HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.




PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.



VHĀŇANÝ VZDUCH ECO

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto ECO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .



GRIL

Na grilovanie steakov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba.

Pri grilovaní mäsa používajte odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiľ, kurča). Odporúčame používať odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.



MAXI COOKING

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.



SPODNÝ OHREV

Na zhnednutie jedla zospodu. Funkcia odporúčaná tiež na pomalé varenie, na dovarenie jedál veľmi tekutej konzistencie alebo zhustenie štiav a omáčok.



CHLIEB AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dôsledne postupovať podľa receptu. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Gombík termostatu musí zostať v polohe **0 / AUTO**, lebo teplotu automaticky nastavuje funkcia.




MÚČNIKY AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia koláčov. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Gombík termostatu musí zostať v polohe **0 / AUTO**, lebo teplotu automaticky nastavuje funkcia.



PARA+

Funkcia Para+ umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka pare pri varnom cykle. Táto funkcia automaticky upravuje ideálnu teplotu pre prípravu širokej škály receptov; Čas prípravy hlavných jedál je uvedený v príslušnej tabuľke prípravy jedál. Funkciu s parou vždy aktivujte, keď je rúra chladná a po naliatí 200 ml pitnej vody na dno. Pre aktivovanie funkcie Para+ musí byť gombík termostatu otočený do polohy ikonky .

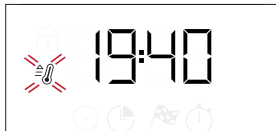
1. VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte voliacim gombíkom na symbol požadovanej funkcie: Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte gombíkom termostatu a nastavte požadovanú teplotu.



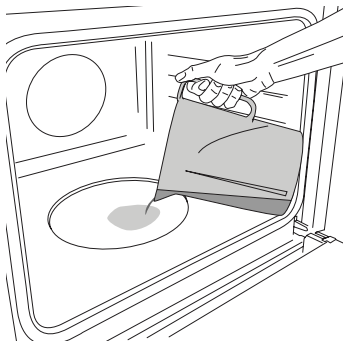
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením **voliaceho gombíka** alebo upraviť teplotu otočením **gombíka termostatu**. Funkcia sa nespustí, ak bude **gombík termostatu** na polohe **0 / AUTO**. Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

KYSNUTIE

Na spustenie funkcie Kysnutie otočte **gombík termostatu** do polohy Kysnutie (40 stupňov) a **gombík funkcie** do polohy Statický ohrev.

Upozornenie: Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

STEAM




Pred spustením funkcie Para nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody. Otočením voliaceho gombíka doprava na príslušnú ikonku zvolíte funkciu a gombík termostatu otočte do ktorejkoľvek polohy medzi 160 a 180 °C (ako naznačuje ikonka). Funkcia sa spustí a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík do polohy 0.


Počas prípravy jedla s parou

dvierka neotvárajte a nikdy vodu nedopĺňajte.


Ak chcete nastaviť konkrétny čas trvania podľa príslušnej tabuľky prípravy jedál, postupujte podľa pokynov v časti Programovanie pečenia.

3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLA

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka  na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiacia ikonka  na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu: Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

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

Po skončení prípravy jedla a deaktivovaní funkcie môže ikonka  na displeji naďalej svietiť aj po vypnutí chladiaceho ventilátora, čo znamená, že vnútri rúry je ešte zvyškové teplo.

Upozornenie: Čas, za ktorý ikonka zhasne, môže byť rôzny, v závislosti od radu faktorov, ako je napr. okolitá teplota a použitá funkcia. V každom prípade spotrebič treba považovať za vypnutý, keď je ukazovateľ voliaceho gombíka na značke „0“.


4. PROGRAMOVANIE PEČENIA



Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE



Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a „00:00“.




Pomocou **+** alebo **-** nastavte čas pečenia a potom stlačte  na potvrdenie. Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Upozornenie: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou **-** resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia: Stláčajte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a aktuálny čas.



Pomocou **+** alebo **-** nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: funkcia zostane pozastavená, kým sa nespustí automaticky

v čase vypočítanom na základe zvoleného času ukončenia pečenia.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka do polohy **0**.

Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Grill a Turbo Grill.


UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená. Otočte voliacim gombíkom na inú funkciu alebo do polohy **0**, čím rúru vypnete.


Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

5. NASTAVENIE ČASOMERA

Táto možnosť nepreruší ani nenaprogramuje pečenie, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a „00:00“.



Pomocou **+** alebo **-** nastavte požadovaný čas a stlačte  na potvrdenie. Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikať, potom pomocou **-** resetujte čas na „00:00“.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	2	
		Áno	160	30 – 50	2	
		Áno	160	40 – 60	4	1
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35	3	
		Áno	160	25 – 35	3	
		Áno	150	35 – 45	4	2
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1/2	
		Áno	190 – 250	20 – 50	4	2
Lasagne / zapečené cestoviny / cannelloni / nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2	
Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3	
Kurča / králik / kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2	
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5	
Pečené zemiaky		Áno	200 - 210	35 - 55**	3	

PRÍSLUŠENSTVO Drôtený rošt: Nádoba na pečenie alebo tortová forma na drôtenom rošte Plech na pečenie/nádoba na odkvapkávanie alebo nádoba na pečenie na drôtenom rošte Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo obráťte (ak je to potrebné). Úroveň je uvedená na stene vnútri rúry.

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania: Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA+

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (min)	PRÍSLUŠENSTVO	ÚROVEŇ	VODA
CHLIEB	Malé pečne	80 – 100 g	30 – 45		2	200 ml
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60			
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45			
MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110			
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75			
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80			
	Kurča / morka	3 kg	100 – 140			
RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25			
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35			
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30			
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45			
ZELENINA	Zemiaky na pare	0,5 – 1,5 kg	45 – 60			
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55			
	Brokolica na pare	0,3 – 1 kg	30 – 50			
	Cuketa na pare	0,5 – 1,5 kg	30 – 50			
PEČIVO	Sušienky	plech	25 – 35			
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45			
	Piškótový koláč	500 – 700 g	30 – 50			
	Koláčiky	forma	35 – 55			

Funkciu PARA+ zapnite, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dverka a dolievať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo alebo písmeno.	Porucha rúry.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“.
Displej zobrazuje správu „Hot“ (horúca) a zvolená funkcia sa nespúšťa.	Teplota je príliš vysoká.	Pred aktivovaním funkcie nechajte rúru vychladnúť. Zvoľte inú funkciu.
Text na displeji sa zobrazuje nezreteľne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

VNÚTORNÉ POVRCHY

Táto rúra je vybavená špeciálnymi katalytickými bočnými panelmi uľahčujúcimi čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnemu samočistiacemu povlaku, ktorý je veľmi pórovitý a absorbuje masť a nečistoty.

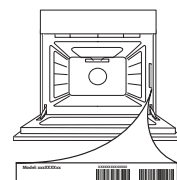
Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

▼ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletnú Príručku na každodenné používanie na stránke docs.whirlpool.eu.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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

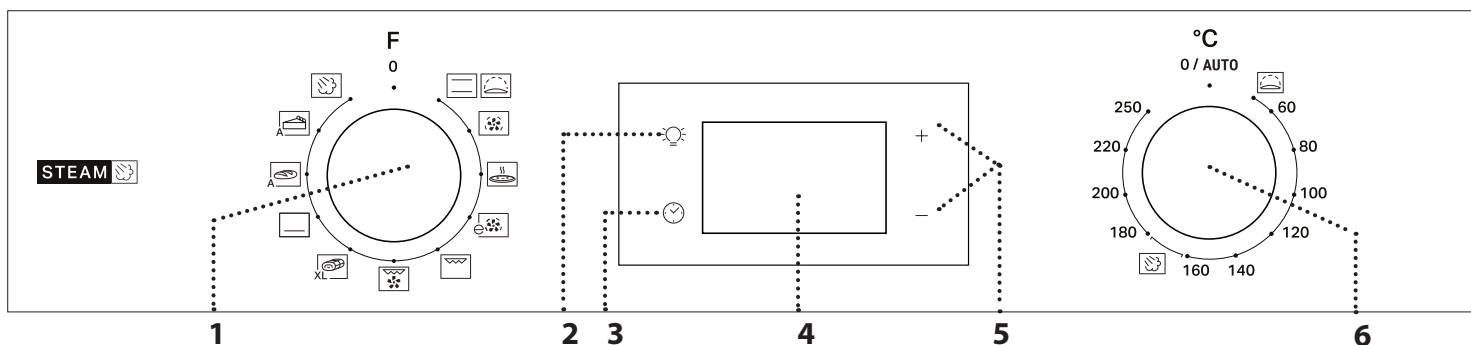


**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

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, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення **0**.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ**5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ**

Для зміни налаштувань часу приготування.

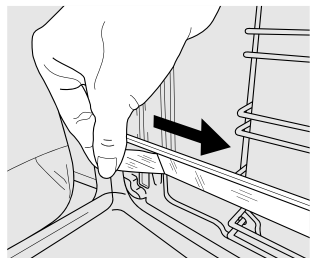
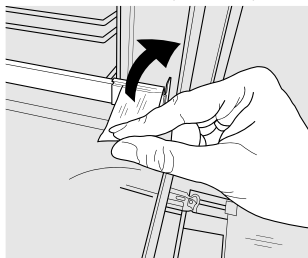
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

Зверніть увагу: Тип ручок може відрізнитися залежно від типу моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

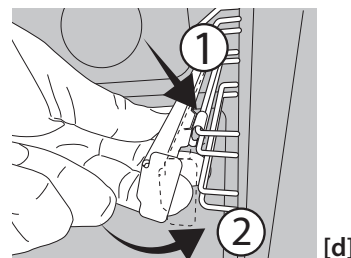
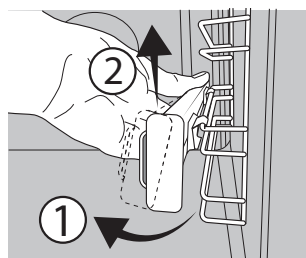
Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.

**ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]**

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

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).

**ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ**

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



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


ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час:

Натискайте , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомогою кнопок **+** або **-** встановіть значення хвилини і натисніть кнопку  для підтвердження.

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

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафу 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 й витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: після першого використання приладу рекомендується провітрити приміщення.

ФУНКЦІЇ ТА ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

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



ПІЦА

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



ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ECO)

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря.

При використанні функції ECO індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову ввімкнути, натиснувши кнопку



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і приготування гринок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

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



ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг).

Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Корисна функція для підрум'янювання страви знизу.

Рекомендується також використовувати цю функцію для повільного приготування, щоб наприкінці приготування страв утворювався дуже рідкий або концентрований сік та підливка.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Ручка термостата повинна залишатися в положенні **O / AUTO**, оскільки температура задається автоматично самою функцією.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Ручка термостата повинна залишатися в положенні **O / AUTO**, оскільки температура задається автоматично самою функцією.



ПАРА+

Функція «Пара+» дає змогу досягти відмінних результатів завдяки використанню пари під час циклу готування. Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для приготування широкого спектру страв; час приготування основних страв зазначено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духовна шафа холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи.

Щоб активувати функцію «Пара+», поверніть ручку термостата в положення зі значком

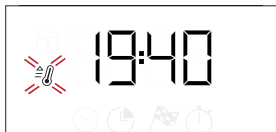
1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб вибрати 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.



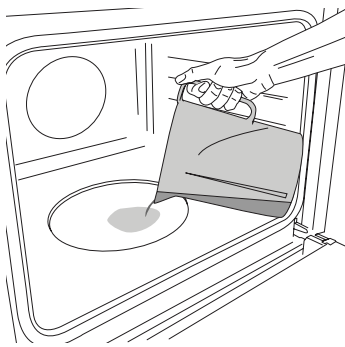
Зверніть увагу: під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функцію не буде запущено, якщо *ручка термостата* перебуває в положенні **O / AUTO**. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки в разі встановлення часу готування) і таймер.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Піднімання тіста», поверніть *ручку термостата* в положення «Піднімання тіста» (40 градусів) і встановіть *ручку вибору функції* в положення «Стандартний».

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

STEAM



Для запуску функції парової обробки налейте 200 мл питної води на дно духової шафи. Виберіть функцію, обертаючи за годинниковою стрілкою ручку вибору на відповідному значку і ручку термостата в будь-якому положенні в діапазоні від 160 до 180 °C (як показано на значку). Функція запуститься, і на дисплеї відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне. Для завершення приготування поверніть ручку

вибору в положення **O**.

Під час приготування за допомогою пари не відчиняйте дверцята й ніколи не доливайте воду.


Щоб установити певну тривалість згідно з таблицею приготування, дотримуйтесь інструкцій у розділі «Програмування процесу приготування».

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вказує на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.

Наприкінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовна 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 вибір вважається вимкненим, коли показчик на ручці вибору знаходиться в положенні «0».


4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ



Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ



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

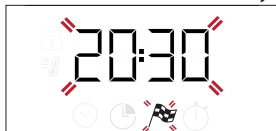



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

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 можна відкласти, запрограмувавши час завершення: 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: функція залишається на паузі, поки вона не запуститься автоматично в час, вирахований на основі вибраного часу закінчення приготування.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, повернувши ручку вибору в положення **0**.

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

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ



Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.

Поверніть ручку вибору, щоб вибрати іншу функцію, або в положення **0**, щоб вимкнути духову шафу.


Зверніть увагу: якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис END і час, що залишився.



5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але 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 допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

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

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ	
Пирого з дріжджового тіста		Так	170	30—50		
		Так	160	30—50		
		Так	160	40—60		
Печиво/гарталетки		Так	160	25—35		
		Так	160	25—35		
		Так	150	35—45		
Піца / фокача		Так	190—250	15—50		
		Так	190—250	20—50		
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190—200	45—65		
Ягнятина/телятина/яловичина (1 кг)		Так	190—200	80—110		
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50—100		
Підсмажений хліб		5'	250	2—6		
Смажена картопля		Так	200—210	35—55**		

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
----------	--	---------	--	---	--	---	--	----------------------------

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

Рівень вказано на стінці робочої камери.

Відображається період часу без фази попереднього прогрівання: рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення потрібної температури.



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА+»

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (хв.)	ПРИЛАДДЯ	РІВЕНЬ	ВОДА
	Булочки	80—100 г	30—45		2	
	Хліб для сендвічів в формі	300—500 г	40—60			
	Хліб	500 г—2 кг	50—100			
	Багети	200—300 г	30—45			
	Печеня	1 кг	60—110			
	Реберця	500 г—1,5 кг	50—75			
	Курка	1—1,5 кг	55—80			
	Курка/індичка	3 кг	100—140			
	Вирізка	0,5—2 см	15—25			
	Вирізка	2—4 см	20—35			
	Ціла риба	300—600 г	20—30			
	Ціла риба	600—1 200 г	25—45			
	Картопля, зварена на парі	0,5—1,5 кг	45—60			
	Фаршировані перці	1—2 кг	35—55			
	Броколі на парі	0,3—1 кг	30—50			
	Цукіні на парі	0,5—1,5 кг	30—50			
	Печиво	піддон	25—35			
	Кекс	30—60 г	25—45			
	Бісквітний торт	500—700 г	30—50			
	Пісочний пиріг	форма	35—55			

Запускайте режим «ПАРА+», лише коли духова шафа охолонула. Відкриття дверця і доливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат 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, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте ім 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 центра післяпродажного обслуговування клієнтів.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

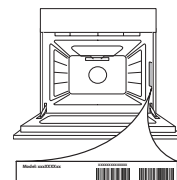
Цю духову піч оснащено спеціальними бічними панелями з каталітичним покриттям, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

▼ Завантажте повний «Довідник із використання» 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 центру післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на таблиці з паспортними даними виробу.



Whirlpool

Whirlpool



400011633169/B