



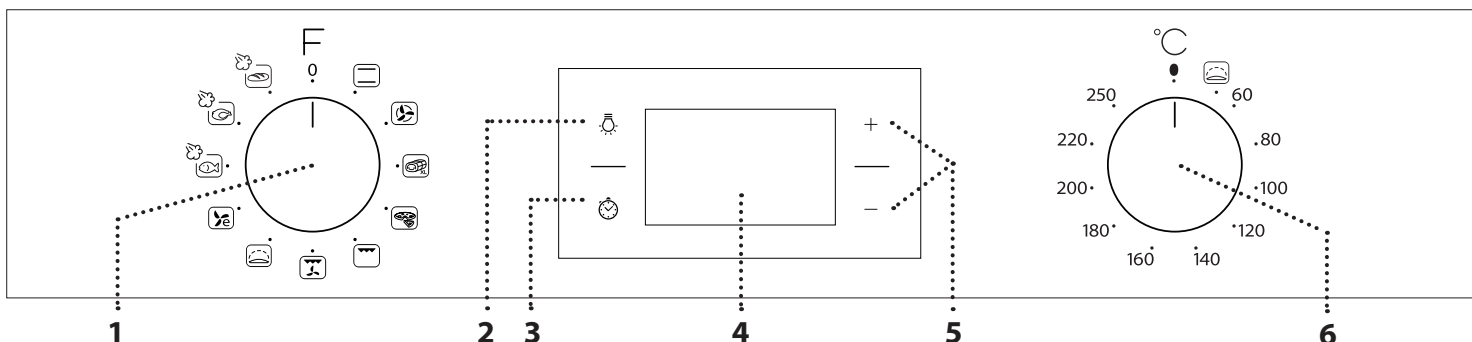
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL

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.

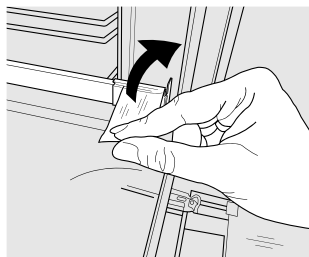
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

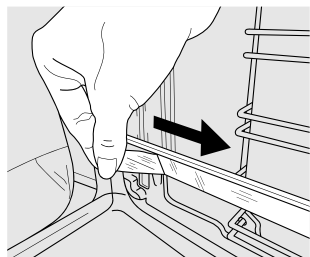
Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



[b]

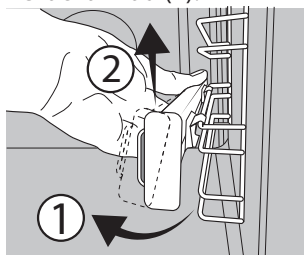
VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

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

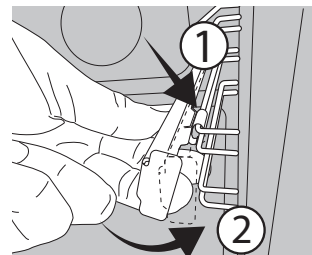
OPĚTOVNÉ NAsAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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

nezacvaknou (2).



[c]



[d]

DEMONTÁŽ A 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 započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.


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


Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.


FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

 **TRADIČNÍ**
Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.


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

 **AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO**
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.

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

 **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 plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

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

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


KYNUTÍ

Pro spuštění funkce „Kynutí“ otočte ovladač termostatu na příslušný symbol; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.

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

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

 **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 .

STEAM

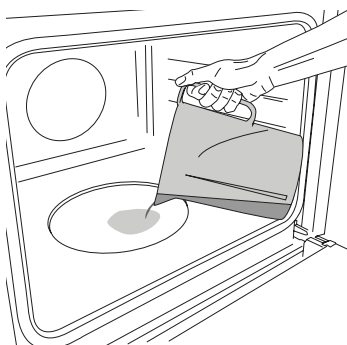
RYBY 

MASO 


CHLÉB 

Funkce **STEAM**  zajišťuje vynikající výsledky díky přidání páry během pečících cyklů. Do spodní části studené trouby nalijte pitnou vodu a zvolte funkci odpovídající způsobu přípravy daného pokrmu. Optimální množství vody a teploty pro jednotlivé kategorie pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce pečení. **Troubu před vložením jídla předejte.**

STEAM





Pouze pokud je trouba studená, do prohlubně nalijte vodu v množství doporučeném v příslušné tabulce pečení. Vložte jídlo do trouby.

Nastavte a aktivujte funkci **STEAM** : Na konci pečení opatrně otevřete dveře a nechte páru pomalu vyjít ven.


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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLO

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

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

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením přehřívání 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.

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU





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




K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte **+**

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

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

nebo **-** a potvrzení provedte stiskem .

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

Upozornění: Nastavení se zruší vypnutím trouby otočením ovladače výběru do polohy **0**

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

KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.

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


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



5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

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“.

STEAM

| RECEPT | FUNKCE | VODA (ML) | PŘEDEHŘEV | TEPLOTA (°C) | DOBA TRVÁNÍ (MIN) | ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ |
|---|--------|-----------|-----------|--------------|-------------------|------------------------|
| Rybí filé / steaky 0,5–2 cm | STEAM | 250 | — | 190 - 210 | 15–25 | 3 |
| Celá ryba (300 g – 600 kg) | STEAM | 250 | — | 190 - 210 | 15–30 | 3 |
| Celá ryba (600 g – 1,2 kg) | STEAM | 250 | — | 180–200 | 25–45 | 3 |
| Krvavý rostbíf 1 kg | STEAM | 250 | — | 190 - 210 | 40–55 | 3 |
| Jehněčí kolínko 500 g – 1,5 kg | STEAM | 250 | — | 170–190 | 60 - 75 | 2 |
| Kuře/perlička/kachna Celé 1–1,5 kg | STEAM | 250 | — | 200–220 | 55 - 75 | 2 |
| Kuře/perlička/kachna Kousky 500 g – 1,5 kg | STEAM | 250 | — | 200–220 | 40–60 | 3 |
| Kuře/králík/kachna Celé 3 kg | STEAM | 250 | — | 160–180 | 100 - 140 | 2 |
| Jehněčí/hovězí/vepřové 1 kg | STEAM | 250 | — | 170–190 | 60–100 | 3 |
| Malý chléb 80–100 g | STEAM | 200 | — | 200–220 | 30–45 | 3 |
| Toastový chléb ve formě 300–500 g | STEAM | 250 | — | 170–190 | 45–60 | 3 |
| Bochník chleba (500 g – 2 kg) | STEAM | 250 | — | 160–170 | 50–100 | 2 |
| Bagety 200–300 g | STEAM | 250 | — | 200–220 | 30–45 | 3 |

Uvedená doba zahrnuje i dobu předehřívání. Doporučujeme vložit jídlo do trouby a nastavit dobu pečení při spouštění funkce.

Pro odstranění zbylého vodního kamene ze dna trouby po tepelné přípravě pomocí **STEAM** nalijte do prohlubně dna 250 ml bílého octa (popřípadě použijte speciální prostředek na odstranění vápenatých usazenin). Jeho dostupnost zjistíte v servisním středisku). Nechte jej působit 30 minut při pokojové teplotě, potom dno vyčistěte teplou pitnou vodou a měkkým hadrem. Doporučujeme provádět čištění alespoň jednou za 5 až 10 **STEAM** pečících cyklů.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

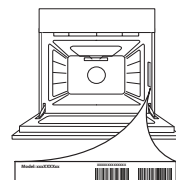
| Problém | Možná příčina | Řešení |
|---|---|---|
| Trouba nefunguje. | Přerušeno napájení. Odpojení od elektrické sítě. | Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá. |
| Na displeji je písmeno „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 své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb. |

▼ Pro více informací o výrobku si stáhněte kompletního průvodce Použití a údržba z webových stránek docs.whirlpool.eu



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete na webových stránkách:

- z naší webové stránky 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



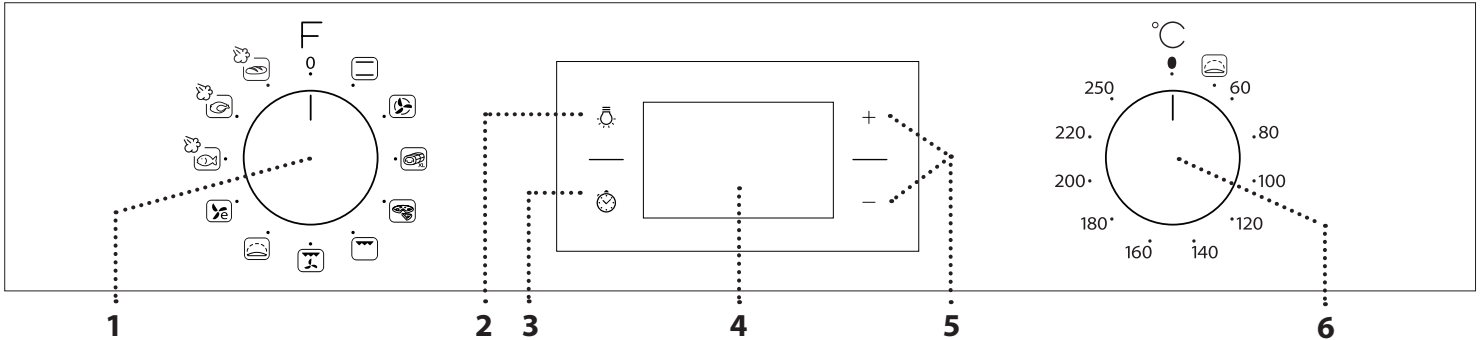
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta

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.

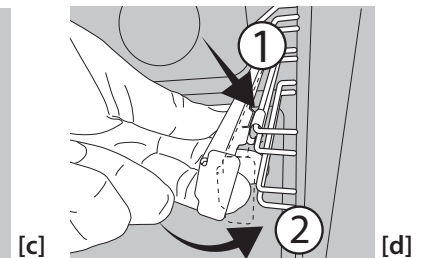
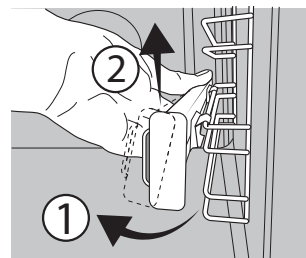
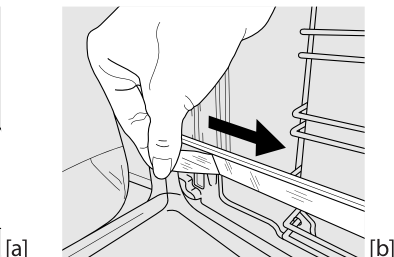
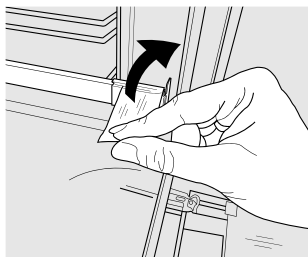
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Megjegyzés: A gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez közepén kell megnyomni őket.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

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



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 VISSZAHÉLYEZÉSE [d]

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



A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHÉLYEZÉSE

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


ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és az órát 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 percek jelző két számjegy. A + vagy a - gombbal

állítsa be a kívánt percet, majd 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

 **ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.


 **HŐLÉGBEFÚVÁS**
Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.

 **AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT**
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.

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

 **GRILLFŰTŐTEST**
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás.

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

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

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** 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 a megfelelő szimbólumra. Ha más hőmérséklet van beállítva, a funkció nem indul el.


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

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

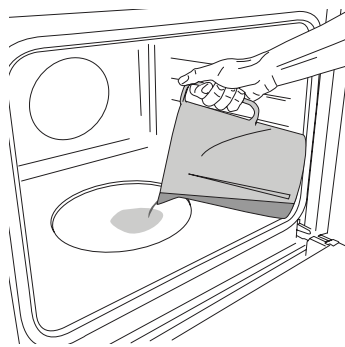
 **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS**
Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a  gombbal.

STEAM


| | | |
|---|---|--|
| HAL  | HÚS  | KENYÉR  |
|---|---|--|

A **STEAM**  (pároló) funkciók a sütési ciklust párolással kiegészítve kiváló eredményt adnak. Hideg sütőnél öntsön ivóvizet a sütő alján levő tálcába, majd válassza ki a kívánt elkészítési módnak megfelelő funkciót. Az egyes ételkategóriákhoz legmegfelelőbb vízmennyiség és hőmérséklet a vonatkozó sütési táblázatban található. **Ne melegítse elő a sütőt, mielőtt betenné az ételt.**

STEAM





Várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl, majd töltsön a vonatkozó sütési táblázatban megadott mennyiségű ivóvizet a sütő aljába. Helyezze be az ételt.

Állítsa be és indítsa el a **STEAM**  funkciót: A funkció végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és hagyja a gőzt lassan eltávozni.


Megjegyzés: Gőzölés során soha ne nyissa ki az ajtót, vagy töltsse

fel az egységet vízzel.

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.





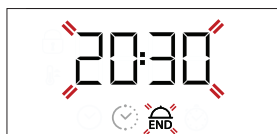
Állítsa be a kívánt sütési időt a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz.

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

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson




Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson



Cseppfelfogó tálca/Sütőtepsi

Whirlpool

nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz.

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

Megjegyzés: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a választógombot **0** állásba forgatja.

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 **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).

STEAM

| RECEPT | FUNKCIÓ | VÍZ (ML) | ELŐMELEGÍTÉS | HÖMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|--|---------|----------|--------------|------------------|------------------|---------------------|
| Halfilé / szeletek 0,5-2 cm | STEAM | 250 | — | 190-210 | 15-25 | 3 |
| Egész hal 300-600 g | STEAM | 250 | — | 190-210 | 15-30 | 3 |
| Egész hal 600 g - 1,2 kg | STEAM | 250 | — | 180-200 | 25-45 | 3 |
| Marhasült angolosan 1 kg | STEAM | 250 | — | 190-210 | 40-55 | 3 |
| Báránycomb 500 g - 1,5 kg | STEAM | 250 | — | 170-190 | 60-75 | 2 |
| Csirke / gyöngytyúk / kacsa egész 1-1,5 kg | STEAM | 250 | — | 200-220 | 55-75 | 2 |
| Csirke / gyöngytyúk / kacsa darabok 500 g - 1,5 kg | STEAM | 250 | — | 200-220 | 40-60 | 3 |
| Csirke / pulyka / kacsa egész 3 kg | STEAM | 250 | — | 160-180 | 100-140 | 2 |
| Bárány / marha / sertéshús 1 kg | STEAM | 250 | — | 170-190 | 60-100 | 3 |
| Kis kenyér 80-100 g | STEAM | 200 | — | 200-220 | 30-45 | 3 |
| Szendvicsekni sütőformában 300-500 g | STEAM | 250 | — | 170-190 | 45-60 | 3 |
| Kenyer 500 g - 2 kg | STEAM | 250 | — | 160-170 | 50 - 100 | 2 |
| Bagett 200-300 g | STEAM | 250 | — | 200-220 | 30-45 | 3 |

Az itt megadott időbe beleszámít az előmelegítési fázis is: javasoljuk, hogy a funkció indításakor helyezze be az ételt a sütőbe, és állítsa be a sütési időt.

A maradék vízkő eltávolításához az üreg aljáról a gőzölést követően **STEAM** öntsön 250 ml fehér ecetet az üreg kidomborított részére (vagy használjon speciális vízkőmentesítő terméket. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal). Hagyja szobahőmérsékleten működni 30 percen át, majd tisztítsa meg belül meleg ivóvízzel és puha ronggyal. Javasoljuk, hogy a tisztítást minden 5-10 **STEAM** (párolós) sütési ciklus után végezze el.

HIBAELEHÁRÍTÁS

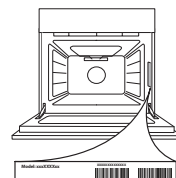
| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|--|--|
| A készülék nem működik. | Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.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

▼ A termékkel kapcsolatos további információkért tölts le a teljes Használati és kezelési útmutatót a docs.whirlpool.eu weboldadról



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

- 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



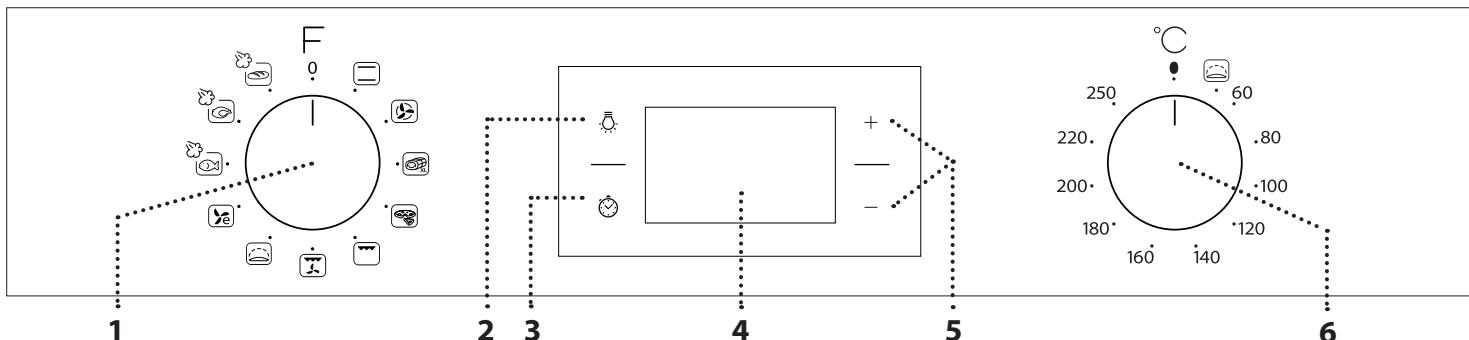
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

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 doby prípravy jedla.

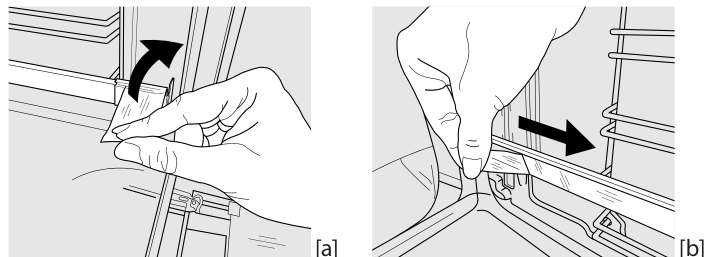
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

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

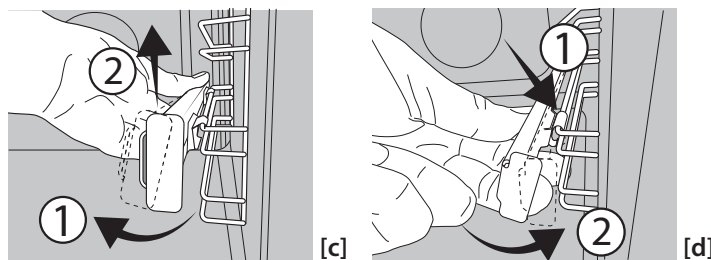


VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

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

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

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





VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠT

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



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

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

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



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

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

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od 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



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



VHÁŇANÝ 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.



AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

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.



PIZZA

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



GRIL

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

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



TURBO GRIL

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

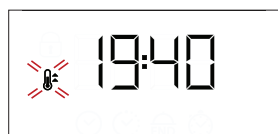
1. VYBERTE FUNKCIU

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 0. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

KYSNUTIE

Na spustenie funkcie „Kysnutie“ otočte gombík termostatu na príslušný symbol; ak je rúra nastavená na inú teplotu, funkcia sa nespustí.

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



KYSNUTIE

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



VHÁŇANÝ VZDUCH EKO

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla.

Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením

STEAM

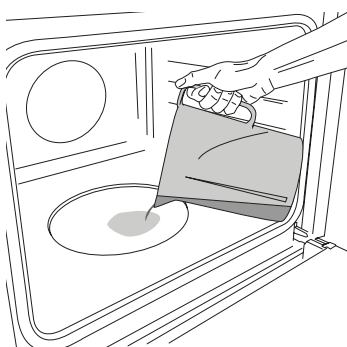
RYBY

MÄSO

CHLIEB

Funkcie **STEAM** zabezpečujú vynikajúce výsledky vďaka tomu, že k cyklu pečenia sa pridá para. Až keď je rúra studená, nalejte do dna rúry pitnú vodu a zvolte funkciu podľa vašej prípravy. Optimálne množstvo vody a teploty pre každú kategóriu jedla sú uvedené v príslušnej tabuľke prípravy jedla. **Pred vložením potraviny rúru nepredhrievajte.**

STEAM



Až keď je rúra studená, nalejte do otvoru množstvo pitnej vody odporúčané v príslušnej tabuľke prípravy jedla. Vložte jedlo do rúry.

Nastavte a aktivujte funkciu **STEAM** : Na konci opatrne otvorte dverka a pomaly paru vypustite.

Upozornenie: Počas prípravy jedla s parou dverka neotvárajte a nikdy vodu nedopĺňajte.

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLLO

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

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

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 ikona 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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|--|---|-----------|--------------|---------------|---|---|
| Kysnuté koláče |  | Áno | 170 | 30 – 50 |  | |
| |  | Áno | 160 | 30 – 50 |  | |
| |  | Áno | 160 | 40 – 60 |  |  |
| Sušienky/košíčky |  | Áno | 160 | 25 – 35 |  | |
| |  | Áno | 160 | 25 – 35 |  | |
| |  | Áno | 150 | 35 – 45 |  |  |
| Pizza/Focaccia |  | Áno | 190 – 250 | 15 – 50 |  | |
| |  | Áno | 190 – 250 | 20 – 50 |  |  |
| Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy |  | Áno | 190 – 200 | 45 – 65 |  | |
| Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg |  | Áno | 190 – 200 | 80 – 110 |  | |
| Kurča / Králik / Kačica 1 kg |  | Áno | 200 – 230 | 50 – 100 |  | |
| Opečený chlieb |  | 5' | 250 | 2 - 6 |  | |

PRÍSLUŠENSTVO



Drôtený rošt




Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte



Plech na pečenie/ Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte



Nádoba na odkvapkovanie Plech na pečenie

a stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

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

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.

Otočte voliacim gombíkom na inú funkciu alebo do polohy 0 čím rúru vypnete.


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

5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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

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



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

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

STEAM

| RECEPT | FUNKCIA | VODA (ML) | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO |
|--|---------|-----------|-----------|--------------|---------------|------------------------|
| Rybíe filety/rezne 0,5 – 2 cm | STEAM | 250 | - | 190 – 210 | 15 – 25 | 3 |
| Ryby vcelku (300 g – 600 g) | STEAM | 250 | - | 190 – 210 | 15 – 30 | 3 |
| Ryby vcelku (600 g – 1,2 kg) | STEAM | 250 | - | 180 – 200 | 25 – 45 | 3 |
| Krvavý roastbeef 1 kg | STEAM | 250 | - | 190 – 210 | 40 – 55 | 3 |
| Jahňacia nožička 500 g – 1,5 kg | STEAM | 250 | - | 170 – 190 | 60 – 75 | 2 |
| Kurča/perlička/ kačka vcelku 1 – 1,5 kg | STEAM | 250 | - | 200 – 220 | 55 – 75 | 2 |
| Kurča/perlička/kačka Kúsky 500 g – 1,5 kg | STEAM | 250 | - | 200 – 220 | 40 – 60 | 3 |
| Kurča/králik/kačica vcelku 3 kg | STEAM | 250 | - | 160 – 180 | 100 – 140 | 2 |
| Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg | STEAM | 250 | - | 170 – 190 | 60 – 100 | 3 |
| Malý chlieb 80 – 100 g | STEAM | 200 | - | 200 – 220 | 30 – 45 | 3 |
| Bochník sendviča vo forme 300 – 500 g | STEAM | 250 | - | 170 – 190 | 45 – 60 | 3 |
| Pecť chleba 500 g – 2 kg | STEAM | 250 | - | 160 – 170 | 50 – 100 | 2 |
| Bagety 200 – 300 g | STEAM | 250 | - | 200 – 220 | 30 – 45 | 3 |

Uvedený čas je vrátane fázy predhrievania: Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť čas prípravy jedla, keď spúšťate funkciu.

Na odstránenie vodného kameňa zo dna rúry po príprave jedla **STEAM** nalejte 250 ml bieleho octu do priehlbiny (prípadne použite špeciálny prípravok na odstraňovanie vodného kameňa. Dostupnosť si overte v popredajnom servise). Nechajte pôsobiť pri izbovej teplote 30 minút, potom rúru vyčistite teplou pitnou vodou a mäkkou handričkou. Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s **STEAM**.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

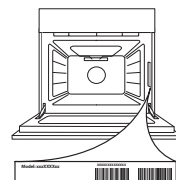
| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|--|---|--|
| Rúra nefunguje. | Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete. | Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil. |
| Na displeji svieti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

▼ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletný návod na používanie a ošetrovanie 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.



Whirlpool

