



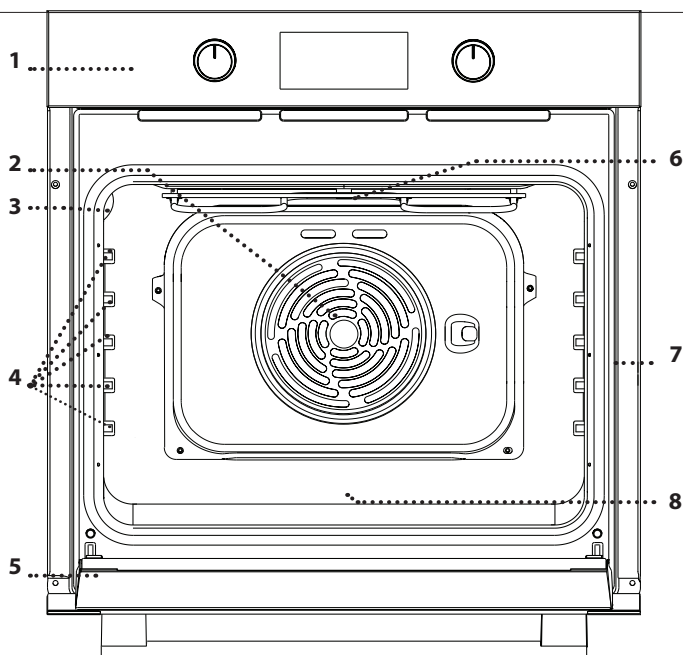
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на www.whirlpool.eu/register



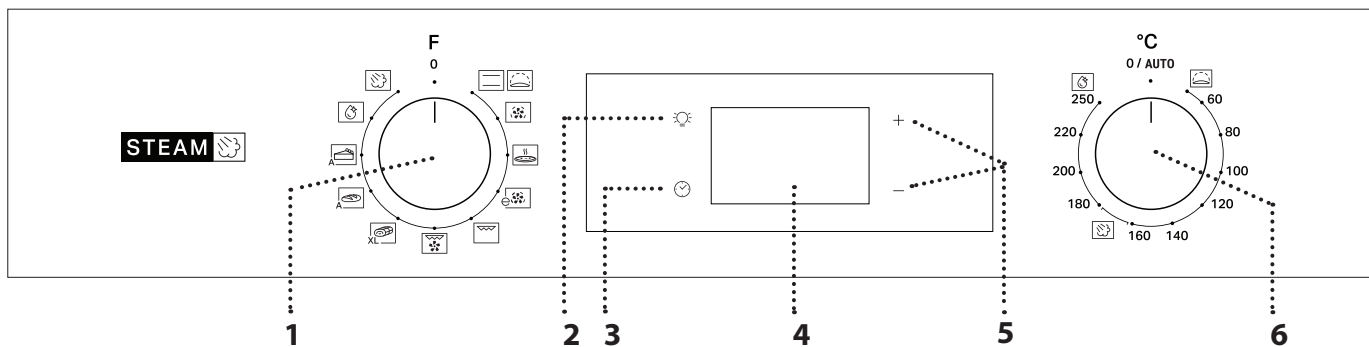
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Лампа
4. Носачи (нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Най-горен нагревателен елемент/грил
7. Заводска табелка (не премахвайте)
8. **STEAM** място за наливане на вода

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

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

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

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

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

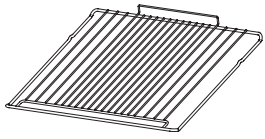
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

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

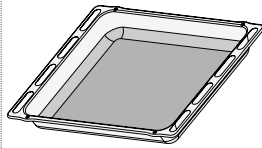
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



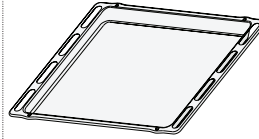
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ*



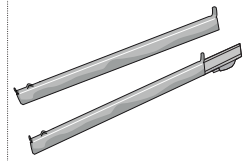
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ*



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

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

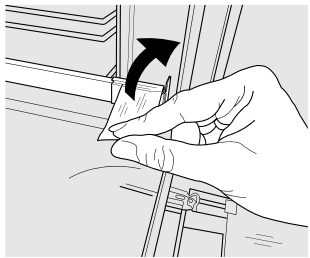
Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре).

След това го плъзнете хоризонтално по носачите до възможно най-крайно положение.

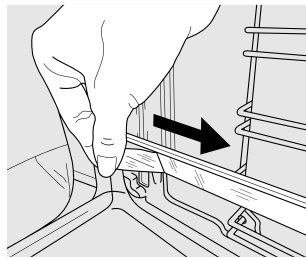
• Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ПЛЪЗГАЦИ СЕ ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ

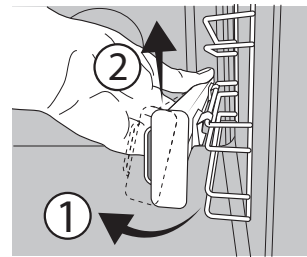
Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.



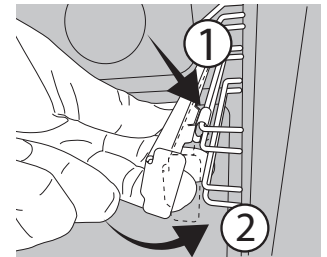
[a]



[b]



[c]



[d]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

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

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

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



ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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


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


ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ


1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



Използвайте + или -, за да зададете часа, и натиснете , за да потвърдите. Двете цифри за минутите ще започнат да мигат.

Използвайте + или -, за да зададете минутите, и натиснете , за да потвърдите.

Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след

дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство. Това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

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

ФУНКЦИИ



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ВТАСВАНЕ

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



ВЕНТИЛАТОР

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




ПИЦА

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



ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха.

При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .



ГРИЛ

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



TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

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



MAXI COOKING (МАКСИ ПЕЧЕНЕ)

XL За готвене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.



ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА

A Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на хляб. За най-добри резултати спазвайте внимателно рецептата. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Копчето на термостата трябва да остане в позиция 0 / AUTO, тъй като температурата се задава автоматично от функцията.




СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА

A Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на сладкиши. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Копчето на термостата трябва да остане в позиция 0 / AUTO, тъй като температурата се задава автоматично от функцията.




SMART CLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. За да активирате функцията за почистване "Smart Clean", налейте 100-120 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете бутона за избор и бутона на термостата до иконата . Най-добре е функцията да се използва за 35'. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.



STEAM+

Функцията Steam+ позволява да постигнете отлични резултати благодарение на пускането на пара по време на програмата за готвене. Тази функция намества автоматично идеалната температура за приготвяне на широк набор от рецепти; времената за приготвяне на основните ястия са дадени в съответната готварска таблица. Винаги активирайте функцията пара, когато фурната е студена и след като сте налили 200 ml питейна вода в долната част на фурната. За да активирате функцията Steam+, копчето на термостата трябва да се завърти в положение на иконата .

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

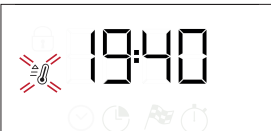
За да изберете функцията, завъртете *бутона за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.



2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

MANUAL (РЪЧЕН РЕЖИМ)

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




Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите бутона за избиране или да регулирате температурата, като завъртите бутона на термостата. Тази функция няма да стартира, ако бутонът на термостата е на позиция 0 / АВТОМАТИЧЕН (AUTO). Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията „Втасване“, завъртете бутона на термостата на позиция „Втасване“ (40 градуса) и поставете функционалния бутон в конвенционална позиция; Поставете храната във фурната след сигнала за предварително загряване. Покрийте тестото с мокра кърпа или поставете съд с вода на дъното на отделението, за да създадете влажна среда.

SMART CLEAN (ИНТЕЛИГЕНТНО ПОЧИСТВАНЕ)

За да активирате функцията за почистване „Smart Clean“ (Самопочистване), налейте 100 - 120 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете *бутона*

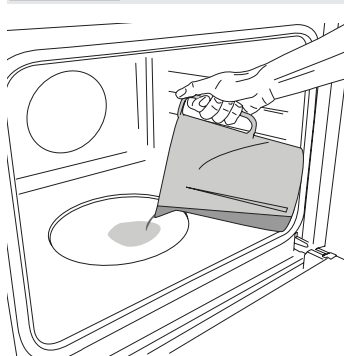
за избор и бутона на термостата до иконата .
Функцията се активира автоматично: на дисплея се изписва оставащото време до края; се редува с „HYD“.



Моля, имайте предвид: Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

Моля имайте предвид: За тази функция може да се програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

STEAM 




За да стартирате функцията Steam, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната. Изберете функцията, като завъртите бутона за избиране по посока на часовниковата стрелка до съответната икона и бутона на термостата до някоя позиция между 160 и 180°C (според предложеното от иконата). Функцията ще стартира и на дисплея ще се

покаже точният час. Не е необходимо предварително загряване. За край на готвенето завъртете бутона за избиране на позиция 0. По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.


Моля, имайте предвид: За да зададете конкретно времетраене съгласно готварската таблица, следвайте инструкциите в раздел "Програмиране на готвенето".

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След като функцията стартира, звуков сигнал и мигаща икона  на дисплея показват, че фазата по предварително подгряване е активна.

Когато зададената температура бъде достигната, иконата остава на дисплея за постоянно и нов сигнал прозвучава, за да укаже, че храната може да бъде сложена във фурната и готвенето ще започне.

Моля, имайте предвид: Поставянето на храна във фурната, преди фазата по предварително подгряване да е приключила, може да има неблагоприятен ефект върху окончателния резултат от готвенето.



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

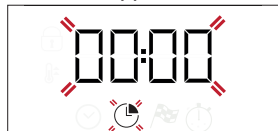
Моля, имайте предвид: Времето, след което иконата изгасва, е различно, защото зависи от редица фактори, като околната температура и използваната функция. Във всички случаи уредът трябва да се смята за изключен, когато показалецът на бутона за избиране сочи към 0.


4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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



ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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





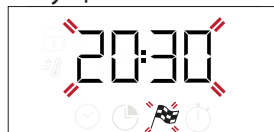
Използвайте + или -, за да изберете желаната продължителност на готвене, и след това натиснете , за да потвърдите.


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

Моля, имайте предвид: За да отмените зададената продължителност на готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на - нулирайте продължителността на готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ОТЛОЖЕН СТАРТ

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



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

За да активирате функцията, завъртете ключа на термостата до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато не стартира автоматично във времето, изчислено въз основа на избраното време за край на готвенето.

Моля, имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите бутона за избор до позиция 0 / AUTO.

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

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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





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


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

5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА



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

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



Използвайте + или -, за да зададете необходимото време, и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	170	30 - 50	3
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4
Кейк с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Бисквити / тарталети		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	150	35 - 45	4 2
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	1/2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазаня / паста на фурна / канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко / телешко / говеждо / свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	3
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуйка / Гъска 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	3
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	5
Рибни филета / парчета		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Наденици / Кебап / Ребра / Хамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55	2
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 ***	4 2
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5)/лазаня (ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Печено месо / пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	3

*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

*** Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

Посочената продължителност не включва времето за фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

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

ФУНКЦИИ							
	Conventional (Конвенционално готвене)	Готвене с вентилатор	Pizza (Пица)	Макси готвене	Grill (Грил)	Турбо ГРИЛ	Еко вентилатор

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА STEAM+

ХРАНА	РЕЦЕПТА	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЕ (мин)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	НИВО	ВОДА
ХЛЯБ	Малки хлебчета	80-100 г	30 - 45		2	 200 мл
	Сандвичово руло във форма за печене	300-500 г	40 - 60			
	Хляб	500 г-2 кг	50 - 100			
	Багети	200-300 г	30 - 45			
МЕСО	Печено	1 кг	60 - 110			
	Ребра	500 г-1,5 кг	50 - 75			
	Пиле	1-1,5 кг	55 - 80			
	Пиле / Пуйка	3 кг	100 - 140			
РИБА	Филе стек	0,5-2 см	15 - 25			
	Филе стек	2-4 см	20 - 35			
	Цяла риба	300 - 600 г	20 - 30			
	Цяла риба	600 -1200 г	25 - 45			
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Картофи на пара	0,5-1,5 кг	45 - 60			
	Пълнени чушки	1-2 кг	35 - 55			
	Броколи на пара	0,3-1 кг	30 - 50			
	Тиквички на пара	0,5-1,5 кг	30 - 50			
СЛАДКИ	Бисквитки	една тава	25 - 35			
	Мъфин	30-60 г	25 - 45			
	Пандишпанов кейк	500-700 г	30 - 50			
	Тарт	форма за печене	35 - 55			

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

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

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

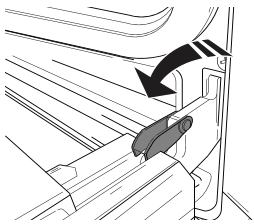
Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Накрая забършете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на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

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

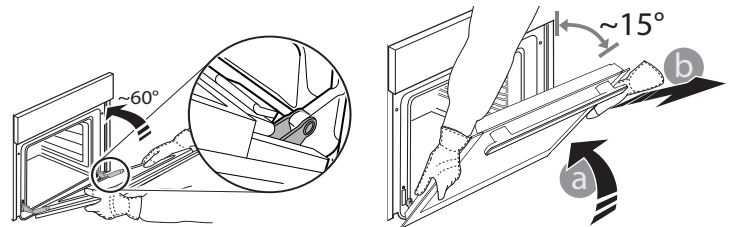
• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



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



3. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

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

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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

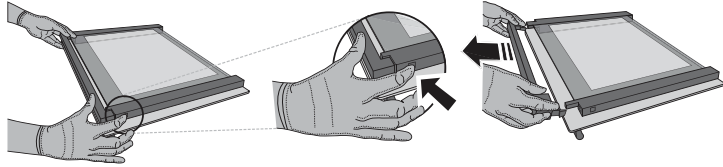
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 25 W / 230 V, тип G9, T300 °C.

Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

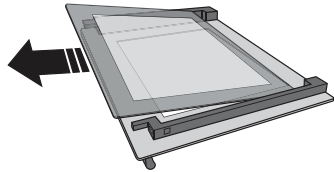
Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не пипайте балона на лампата, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

ПОЧИСТВАНЕ НА СЪКЛАТА НА ВРАТИЧКАТА

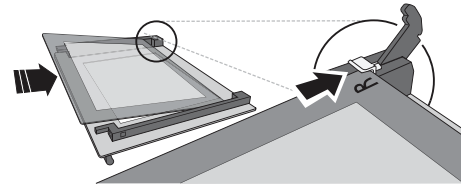
1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



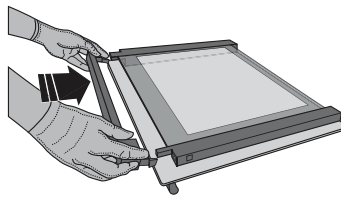
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



3. Поставете междинния панел (маркиран с "R") преди да поставите вътрешния панел: За да сте сигурни, че сте поставили правилно стъклените панели, уверете се, че маркировката "R" се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с "R", в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място. Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



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



ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

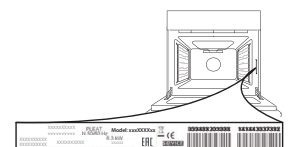
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F",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

* Налично само при определени модели



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

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





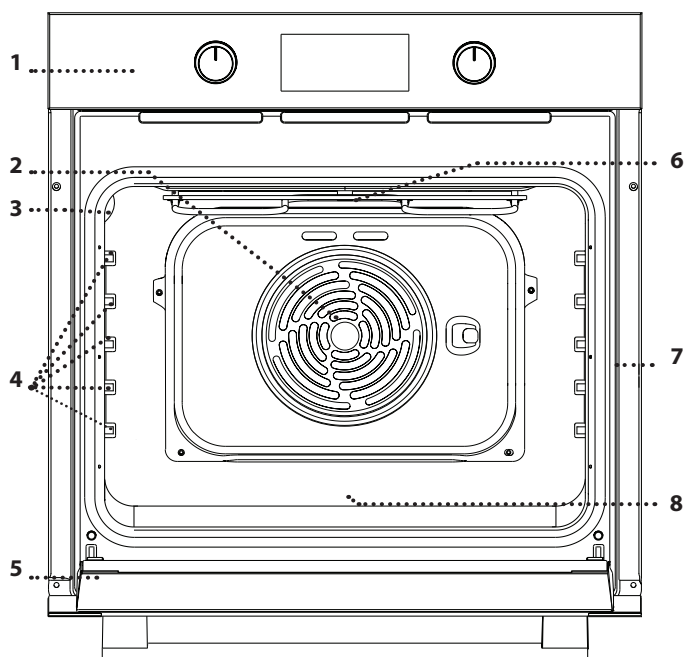
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

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



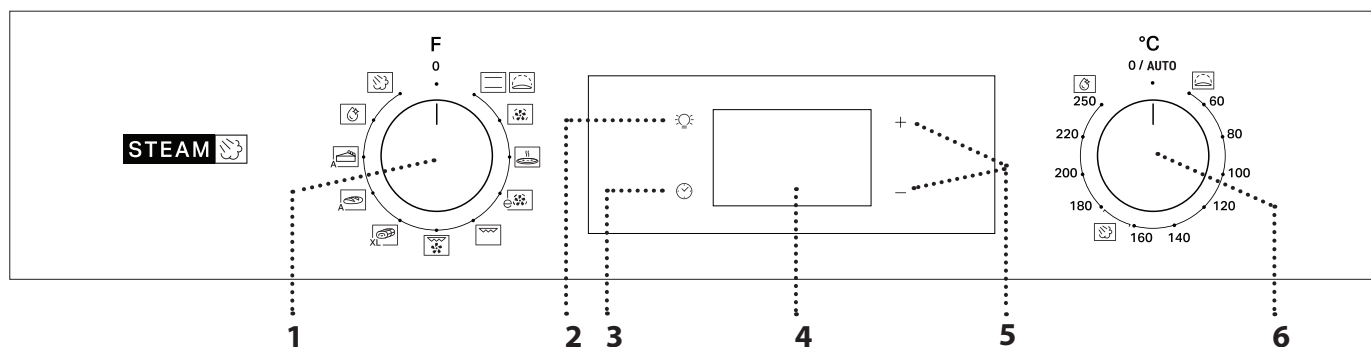
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní
pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Osvětlení
4. Vodící mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso/grill
7. Identifikační štítek (neodstraňujte)
8. **STEAM** prohlubeň na pitnou vodu

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU




1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

2. SVĚTLO

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

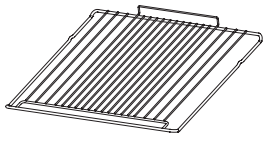
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

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

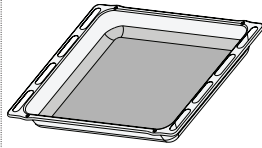
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



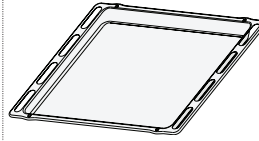
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



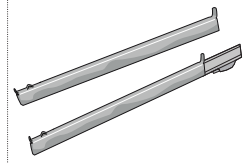
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

* Dostupné pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

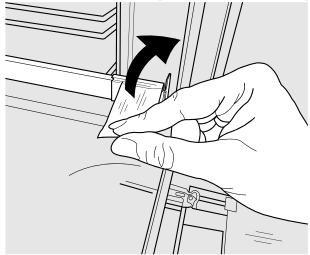
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

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

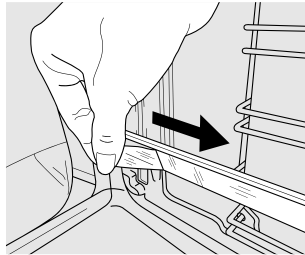
• Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



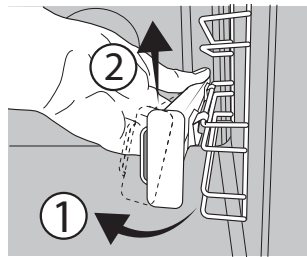
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

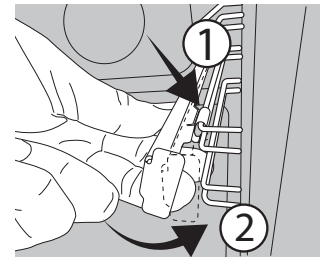
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

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 započítáním 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



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



KYNUTÍ

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



HORKÝ VZDUCH

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



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

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



AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

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



CUKROVÍ A DORTY

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



SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Pro aktivaci čistící funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte ovladačem volby funkcí a ovladačem termostatu na symbol . Nejlépe je použít funkci pro 35'. Funkci aktivujte, když je trouba studená. Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.



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 ovladač termostatu do polohy na symbolu .

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

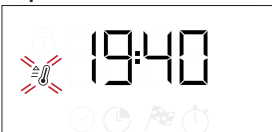
Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

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



Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením ovladače výběru nebo upravit teplotu otočením ovladače termostatu. Funkce se nespustí, pokud bude knoflík termostatu v poloze 0 / 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. Po zaznění signálu předehřevu vložte jídlo do trouby. Těsto přikryjte mokrou utěrkou, popřípadě na dno trouby umístěte pánev s vodou, abyste vytvořili vlhké prostředí.

SMART CLEAN

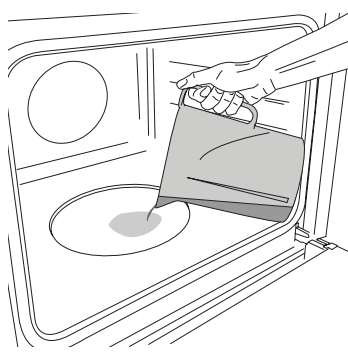
Za účelem aktivace čistící funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte *volicí knoflík* a *knoflík termostatu* na symbol . Funkce se aktivuje automaticky: na displeji se zobrazuje doba zbývající do konce; střídající se se zprávou „HYD“.



Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

Upozornění: Je pouze možné naprogramovat čas ukončení této funkce. Doba trvání je automaticky nastavena na 35 minut.

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.

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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

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

Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření. Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

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.

Vezměte prosím na vědomí: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen na „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 pečení použijte + nebo – a potvrzení provedte stiskem .


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 – vynulujete 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.

Vezměte prosím na vědomí: Nastavení zrušíte vypnutím trouby, tj. otočením volicího knoflíku do polohy 0 / AUTO.

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 vypnete troubu.

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

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE



Tato volba nepřerušuje 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.

Upozornění: Časovač zrušíte tak, že tisknete , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem – vynulujete čas na „00:00“.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

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

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošť	Pečicí nádoba pro položení na rošť	Plech na pečení / odkapávací plech na rošťu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

FUNKCE							
	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Maxi cooking	Gril	Turbo gril	Eko s horkým vzduchem

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (min)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ	VODA
CHLÉB (PEČI- VO)	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			
RYBA	Kuře/krůta	3 kg	100–140			
	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25			
	Plátek masa	2–4 cm	20–35			
	Celá ryba	300–600 g	20–30			
ZELENINA	Celá ryba	600–1 200 g	25–45			
	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			
PEČIVO	Cukety v páře	0,5–1,5 kg	30–50			
	Sušenky	plech	25–35			
	Muffiny	30–60 g	25–45			
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50			
	Koláč	plech	35–55			

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

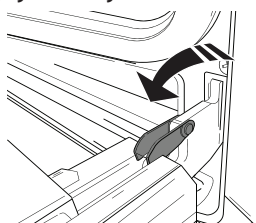
Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

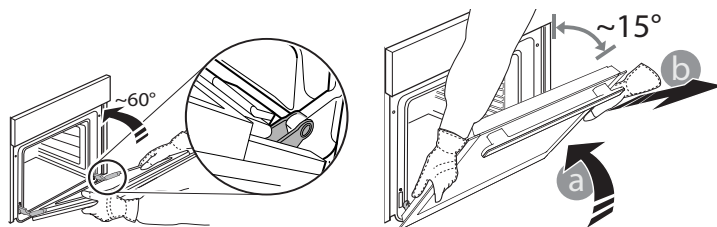
• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je stále ještě teplá, aby bylo možné odstranit usazeniny nebo skvrny od zbytků jídla.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



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



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

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

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

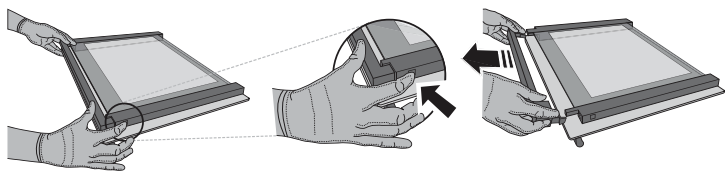
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.

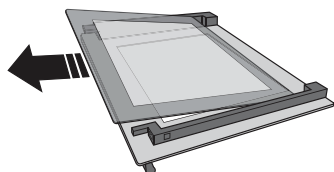
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Žárovky nechtejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

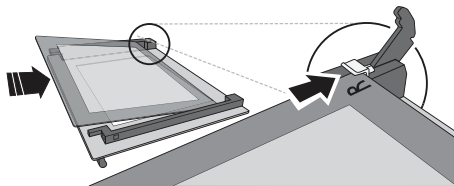
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



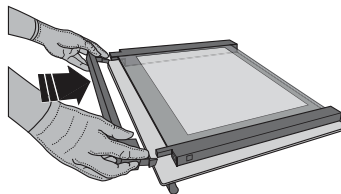
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Před montáží vnitřního skla namontujte zpět střední sklo (označené „R“): Při správném usazení skla je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



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



ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

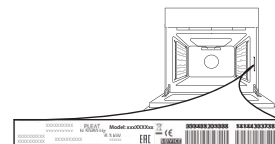
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo 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.	Obratě se na nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

* Dostupné pouze u určitých modelů



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.



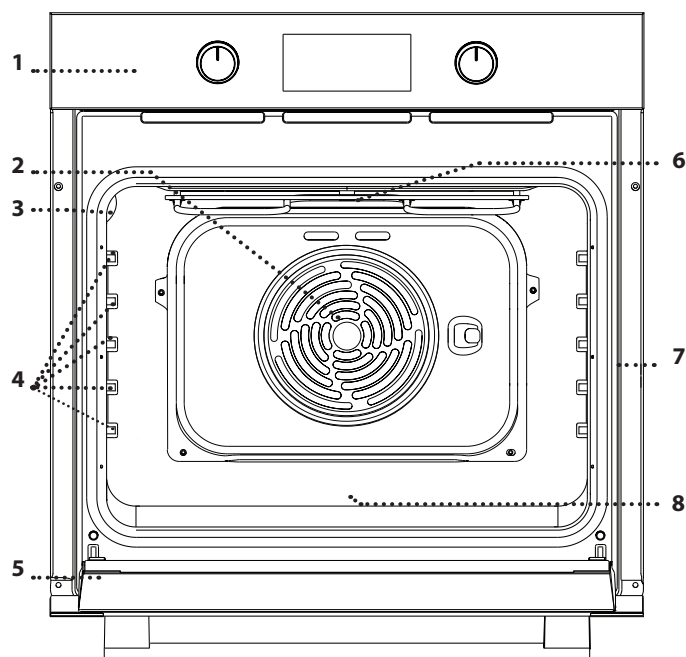


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma
seade aadressil www.whirlpool.eu/register



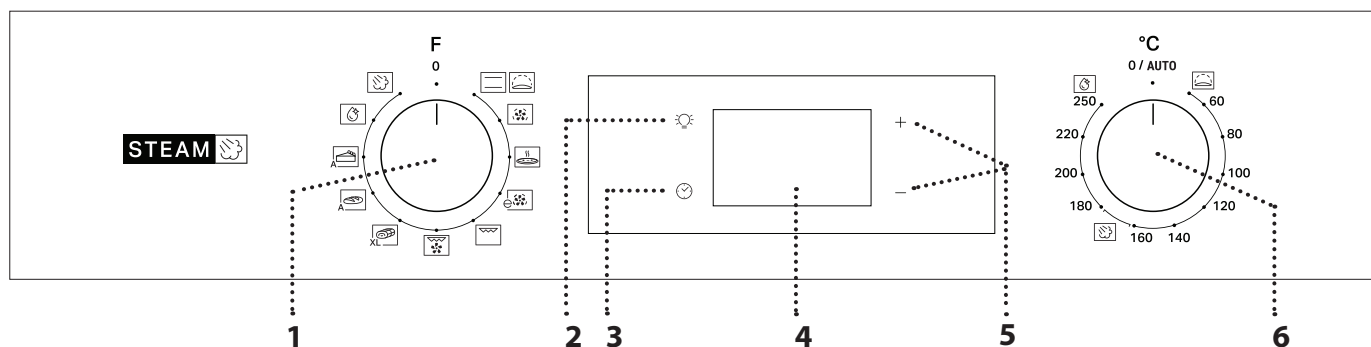
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi
ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Lamp
4. Riiulisiinid (tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Üks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Andmeplaat (ärge eemaldage)
8. Režiimi **STEAM** süvend joogivee jaoks


JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

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

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks. Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. DISPLEI

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

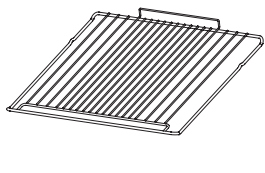
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

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

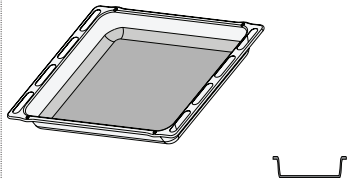
TARVIKUD

REST



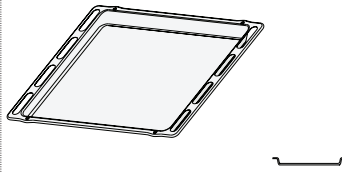
Toidu küpsetamiseks või pannide, koogivormide ja muude ahjukindlate küpsetusnõude aluseks.

TILKUMISALUS *



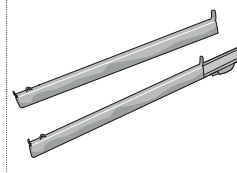
Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamiseks või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.

KÜPSETUSPLAAT*



Ahjusaia ja saiakeste küpsetamiseks, aga ka liha, kala küpsetuspaberis jms valmistamiseks.

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

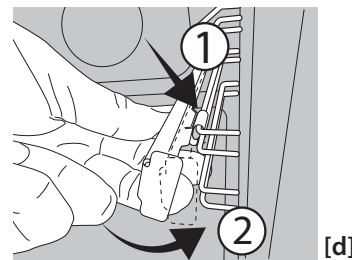
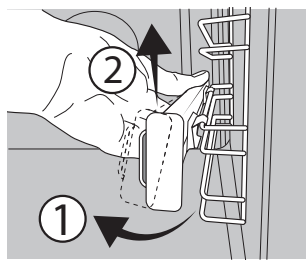
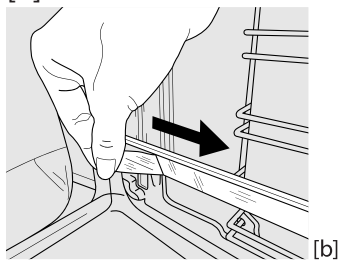
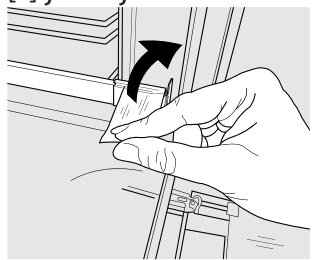
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

Seejärel nihutage see horisontaalselt riiulisiinidel lõppu.

• Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb rõhtsalt riiulisiinidele libistada.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

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



LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

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



RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

1. Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.

2. Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.


ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg: Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon  ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Kasutage tundide valimiseks nuppe + või - ning vajutage kinnitamiseks nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik.

Kasutage minutite valimiseks nuppe + ja - ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

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

2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalts kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C.

Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

FUNKTSIOONID



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



RISING (KERGITAMINE)

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



ÖHU SUNDINGLUS

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




PITSA

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



SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist. Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .



GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovime asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovime asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.



MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

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



SAIA AUTOMAATKÜPSETUS

A See funktsioon valib saia jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Parimate tulemuste saamiseks järgige hoolikalt retsepti. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Kui funktsioon määrab temperatuuri automaatselt, peab termostaadinupp jääma asendisse 0 / AUTO.




KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS

A See funktsioon valib kookide jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Kui funktsioon määrab temperatuuri automaatselt, peab termostaadinupp jääma asendisse 0 / AUTO.




SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Puhastusfunktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Kõige parem on kasutada funktsiooni 35' jaoks. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Ikonide asetus ei märgi puhastussükli jooksul saavutatavat temperatuuri.



STEAM+

Steam+ funktsiooniga saavutate tänu küpsetussükli eralduvale aurule suurepäraseid tulemusi. See funktsioon reguleerib automaatselt optimaalset küpsetustemperatuuri erinevate retseptide tarbeks; Põhiroogade küpsetusajad on toodud asjakohases küpsetustabelis. Enne aurufunktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendisse peab olema kallatud 200 ml joogivett. Steam+ funktsiooni aktiveerimiseks keerake termostaadinupp asendisse .

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

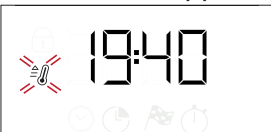
Funktsiooni valimiseks pöörake *valikunupp* soovitud funktsiooni asendisse: süttib tabloo ja kõlab helisignaali.



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

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




Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis 0 /AUTO.

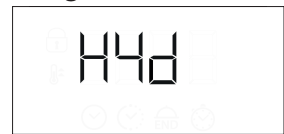
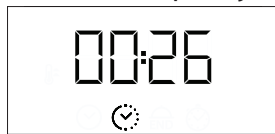
Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.

RISING (KERGITAMINE)

Loputamisküpsetusfunktsiooni käivitamiseks keerake termostaadinupp loputasendisse (40 kraadi) ja funktsiooninupp tavaasendisse. Pange toit ahju pärast eelkuumutussignaali kõlamist. Katke tainas märja lapiga või asetage õnaruse alla veevann, et luua niiske keskkond.

SMART CLEAN

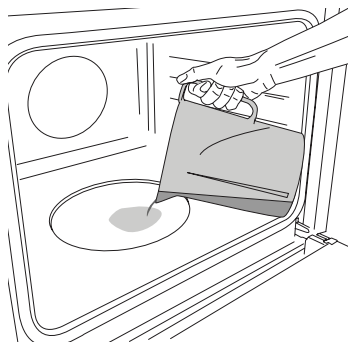
Puhastusfunktsiooni „Diamond Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* ikooni  juurde. Funktsioon käivitub automaatselt: Ekraanil kuvatakse lõpuni jäänud aeg; vaheldumine „HYD“ -ga.



Pange tähele: Ikonide asetus ei märgi puhastussükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

Pange tähele! Selle funktsiooni puhul võimalik programmeerida ainult lõpuaega. Kestuseks on automaatselt määratud 35 minutit.

STEAM



Aurufunktsiooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake valikunupp päripäeva asjakohasele ikoonile ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovituselt). Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaeg. Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake

valikunupp asendisse 0. Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ahjuust ega lisage vett.

Pange tähele! Küpsetustabeli järgi täpse kestuse määramiseks järgige juhtnööre jaotises „Küpsetamise programmeerimine“.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, annavad helisignaal ja ekraanil vilkuv ikoon märku, et eelkuumutamise etapp on aktiveeritud.

Kui saavutatud on valitud temperatuur, lõpetab ikoon vilkumise ja kõlab uus helisignaal, mis tähendab, et toidu võib ahju panna ja alustada selle küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetamise tulemusel halvasti mõjuda.

Pärast küpsetamist, kui funktsioon on inaktiveeritud, võib ikoon ekraanil nähtavaks jääda, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitunud, et viidata sektsioonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele! Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, on erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatuks, kui valikunupu osuti on asendis 0.

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

Vajutage nuppu, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja „00:00“.



Valige nuppudega + ja - soovitud küpsetusaeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu.

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

Pange tähele! Valitud küpsetusaja tühistamiseks vajutage nuppu, kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon, seejärel lähtestage nupuga - küpsetusaeg väärtusele „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



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

Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: Funktsioon jääb pausile, kuni see automaatselt käivitatakse valitud küpsetusaja lõpu järgi arvutatud kellaajal.

Pange tähele! Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, milleks keerake valikunupp asendisse 0 / AUTO.

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP

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



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

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

5. TAIMERI SEADMINE

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

Vajutage nuppu, kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja „00:00“.



Valige nuppudega + ja - soovitud aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu.

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Pange tähele! Taimeri tühistamiseks vajutage nuppu, kuni ikoon hakkab vilkuma, seejärel lähtestage nupuga - aeg väärtusele „00:00“.

KÜPSETUSTABEL

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARKIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30–50	3
		Jah	160	30 - 50	2
		Jah	160	40–60	4
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160–200	35–90	2
		Jah	160–200	40–90	4 2
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	160	25 - 35	3
		Jah	150	35–45	4 2
Tuuletaskud		Jah	180–210	30–40	3
		Jah	180 - 200	35–45	4 2
		Jah	180 - 200	35–45	5 3 1
Besee		Jah	90	150–200	3
		Jah	90	140–200	4 2
		Jah	90	140–200	5 3 1
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15–50	1 / 2
		Jah	190 - 250	20–50	4 2
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 20	3
		Jah	230–250	10 - 25	4 2
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180–200	40–55	3
		Jah	180 - 200	45 - 60	4 2
		Jah	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	190 - 200	20–30	3
		Jah	180 - 190	20–40	4 2
		Jah	180 - 190	20–40	5 3 1
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190–200	45–65	2
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80–110	3
Krõbeda kamaraga seapraad 2 kg		Jah	180 - 190	110–150	3
Kanapraad / jänesepraad/ pardipraad 1 kg		Jah	200–230	50–100	2
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		-	190 - 200	100–160	2
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	170–190	30 - 45	2
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		Jah	180–200	50–70	3
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	5

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

*Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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

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

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja alles pärast vajaliku temperatuuri saavutamist.

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

FUNKTSIOONID							
	Conventional (Tavaline)	Sundohk	Pizza (Pitsa)	Maxi cooking (suur küpsetamine)	Grill (Grill)	Turbo grill	Ökonoomne sundohk

KÜPSETUSTABEL STEAM+

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

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

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

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

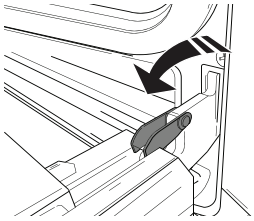
Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

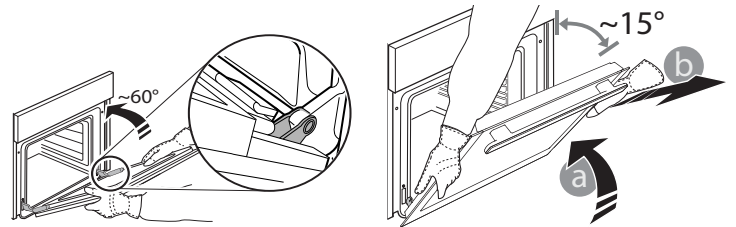
• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

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



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



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

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

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

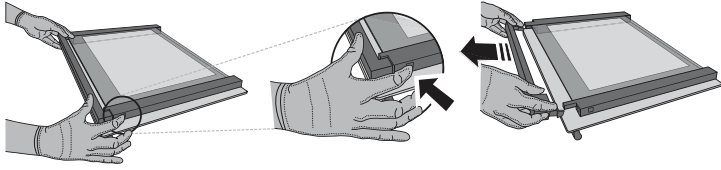
1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.

3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.
Pange tähele! Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne.

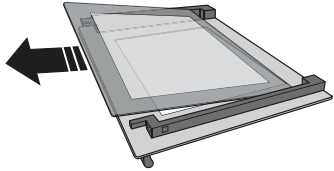
Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

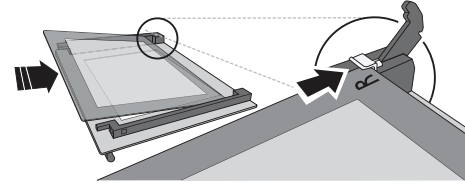
1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklaamrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



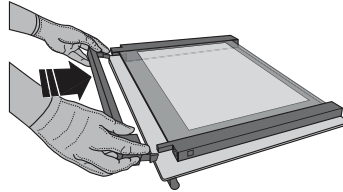
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



3. Pöörake vahepaan (tähistatud "R") enne sisepaani uuesti esitamist: Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugelele, seejärel langetage see paika. Korrake sama mõlema klaastahvliga.



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



RIKKEOTSING

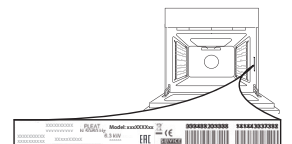
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke ühendust lähima teenindusega ja öelge neile F tähele järgnev number.
Ekraanil on kiri „Hot” ja valitud funktsioon ei käivitu.	Temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima müügi järgse teenindusega.

* Saadaval ainult teatud mudelitel



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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





KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT

VÁLASZTOTTA

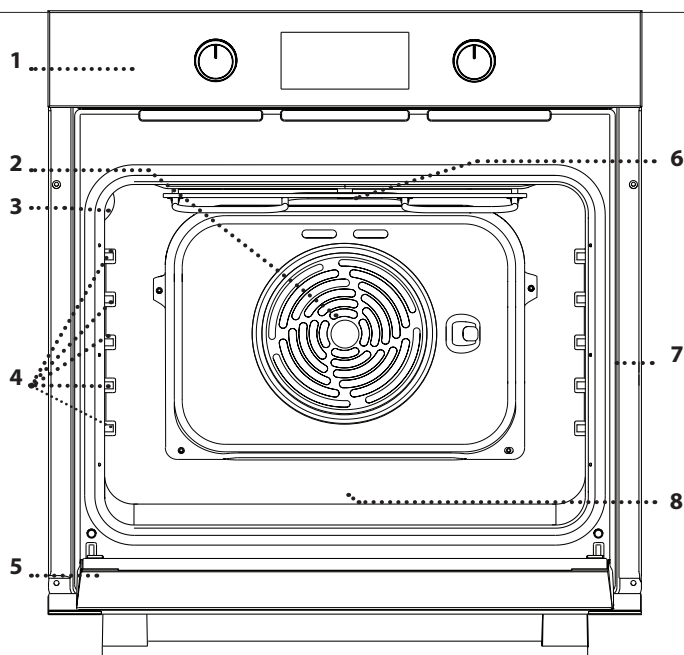
Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez,
kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:

www.whirlpool.eu/register



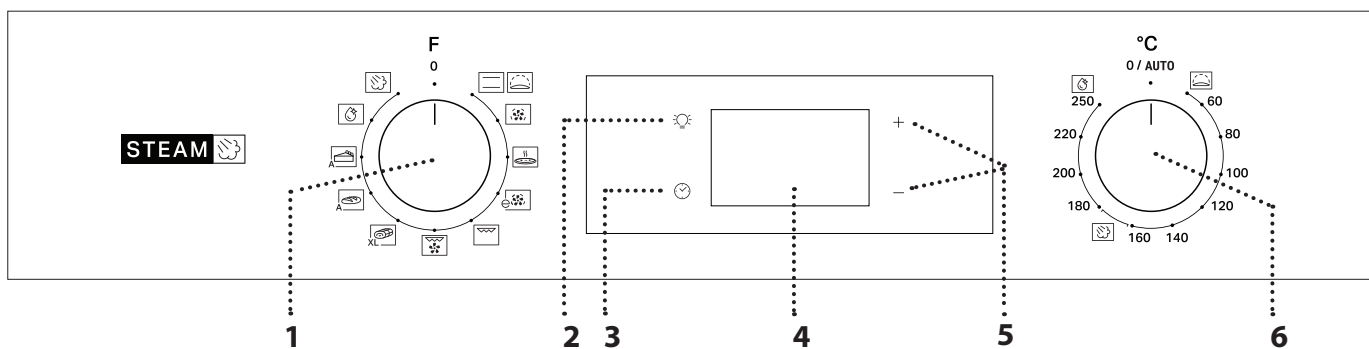
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőlap
2. Ventilátor és kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Világítás
4. Polctartó sínek (a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
8. **STEAM** ivóvíztálca pároláshoz

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA




1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása.

A sütő kikapcsolásához forgassa 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.

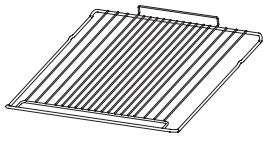
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Ne feledje: A gombtípus a modelltypustól függően eltérő lehet. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

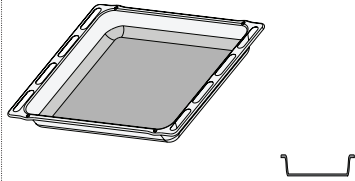
TARTOZÉKOK

SÜTŐRÁCS



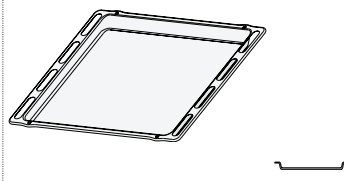
Étel sütésére szolgál, illetve tepsit, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

CSEPPFELFOGÓ TÁLCA*



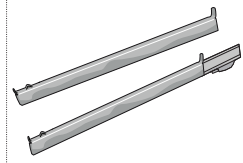
Használható sütőtepsiként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütéskor lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

SÜTEMÉNYES TEPSI*



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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK *



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

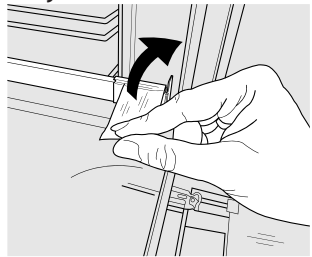
Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

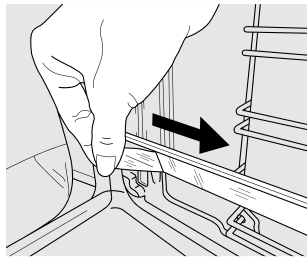
• Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

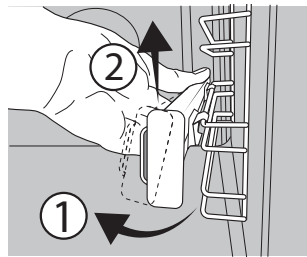
Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.



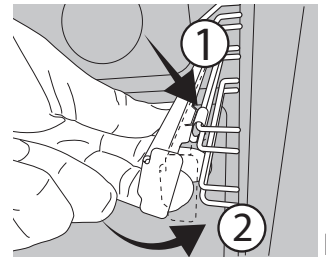
[a]



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


ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



A + vagy - gomb segítségével állítsa be az órát, majd nyomja meg a  gombot a mentéshez. A kijelzőn villogni kezd a percet jelző két számjegy.

A + vagy - gomb segítségével állítsa be a percet, majd nyomja meg a  gombot a mentéshez.

Megjegyzés: Ha az  ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás

után), újra be kell állítani az időt.

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

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

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

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 kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Hús sütésekor javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TALCA 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 hússok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TALCA használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.



MAXI COOKING

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.



AUTOMATIKUS KENYÉR

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

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.




SMART CLEAN

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. A „Smart Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 100-120 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a választógombot és a hőmérséklet-szabályozó gombot a  ikonra. Használja a funkciót 35 percig. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.



STEAM+

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.

NAPI HASZNÁLAT

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

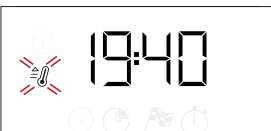
Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.



2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

KÉZI

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



Megjegyzés: Sütés közben is módosítható a funkció a választógomb elforgatásával, illetve a hőmérséklet a


hőmérséklet-szabályozó gomb elforgatásával. A funkció nem 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 Légkeveréses pozícióba. Az előmelegítési fázis végét jelző hangjelzést követően helyezze az ételt a sütőbe. Takarja le a tésztát nedves konyharuhával, vagy helyezzen egy vízzel teli edényt a sütő aljára a páras környezet létrehozása érdekében.

SMART CLEAN

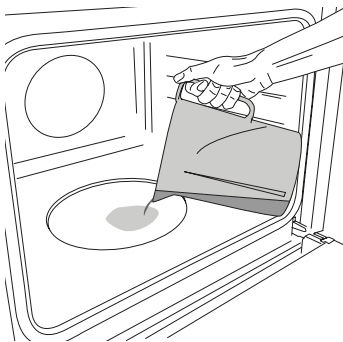
A „Smart Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 100 - 120 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a  ikonra. A funkció automatikusan bekapcsol; a kijelzőn a folyamat végéig hátralevő idő látható; a „HYD” felirattal váltakozva jelenik meg.



Felhívjuk figyelmét: Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

Megjegyzés: Ennél a funkciónál csak a befejezési idő állítható be. Az automatikusan beállított időtartam 35 perc.

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 tölts fel az egységet vízzel.

Ne feledje: Speciális időtartam beállításához, a kapcsolódó ételkészítési táblázatnak megfelelően, kövesse az „Ételkészítési 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 aktív.

Ha elérte a beállított hőmérsékletet, az ikon állandóra vált, és új hangjelzés hallható, ami jelzi, hogy az étel betehető, az ételkészítés pedig megkezdhető.

Ne feledje: 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 kikapcsoltnak tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0”-n áll.

4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

IDŐTARTAM

Tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az ikon, és villogni nem kezd a „00:00” felirat.



A + vagy - gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt, majd nyomja meg a 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.

Ne feledje: A korábban beállított sütési idő törléséhez tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn villogni nem kezd az ikon, majd nyomja meg a - gombot a sütési idő visszaállításához „00:00”-ra. A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési időtartam 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 / AUTO 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 0 állásba a sütő kikapcsolásához.

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

5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

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

Tartsa nyomva a gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az ikon és a „00:00” felirat, és a „00:00” el nem kezd villogni.



A + vagy - gombbal állítsa be a kívánt időt, majd nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítőt úgy kikapcsolhatja ki, hogy addig tartja nyomva a gombot, amíg az ikon villogni nem kezd. Ezután a - gombbal visszaállíthatja az időt „00:00”-ra.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	170	30-50	3
		Igen	160	30-50	2
		Igen	160	40-60	4
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcs torta)		Igen	160-200	35-90	2
		Igen	160 - 200	40-90	4 2
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	3
		Igen	160	25-35	3
		Igen	150	35-45	4 2
Képviseelőfánk		Igen	180-210	30-40	3
		Igen	180-200	35-45	4 2
		Igen	180-200	35-45	5 3 1
Habcsók		Igen	90	150-200	3
		Igen	90	140-200	4 2
		Igen	90	140-200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Igen	190-250	15-50	1 / 2
		Igen	190-250	20-50	4 2
Fagyasztott pizza		Igen	250	10-20	3
		Igen	230-250	10-25	4 2
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-200	40-55	3
		Igen	180-200	45-60	4 2
		Igen	180-200	45-60	5 3 1
Voulevant/leveles tészta		Igen	190-200	20-30	3
		Igen	180-190	20-40	4 2
		Igen	180-190	20-40	5 3 1
Lasagne/csőben sült tészta/ cannelloni/felfújt		Igen	190-200	45-65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190-200	80-110	3
Sült, bőrös sertéshús 2 kg		Igen	180-190	110-150	3
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200-230	50-100	2
Pulyka/liba 3 kg		—	190-200	100-160	2
Sült/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	170-190	30-45	2
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-70	3
Pírtott kenyér		5'	250	2-6	5
Halfilészeletek		—	230-250	15 - 30 *	4 3

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

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

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

*** Az idő becsült hossza: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

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.

TARTOZÉKOK					
	Sütőrács	Sütőedény a sütőrácson	Sütőtepsi/zsírfogó tálca vagy sütőedény a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel

FUNKCIÓK							
	Alsó és felső sütés	Hőlégbefúvás	Pizza	Maxi Sütés	Grill	Turbo grill	Eco hőlégbefúvás

STEAM+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	RECEPT	MENNYISÉG	IDŐ (perc)	TARTOZÉKOK	SZINT	VÍZ
KENYÉR	Kis kenyerek	80-100 g	30-45		2	200 ml
	Szendvicstenyérformában	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			

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje szárazra.

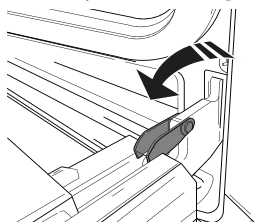
Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

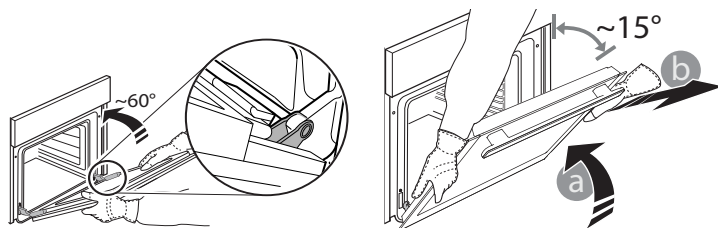
• Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Fogja meg erősen az ajtót két kézzel – ne a fogantyúnál fogva tartsa. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b). Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



3. Illessze vissza az ajtót úgy, hogy a sütő elé emeli, a zsanérok kapcsait beilleszti a helyükre, majd rögzíti az ajtó felső részét az illesztékbe.

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

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

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

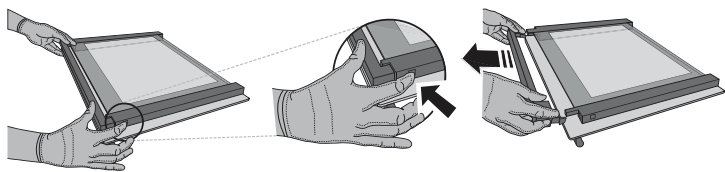
Ne feledje: Használjon 25 W/230 V típusú G9, T300 °C halogénizzót.

A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

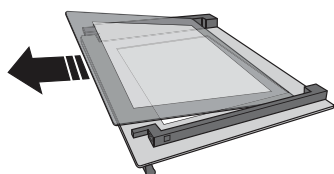
Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓÜVEG TISZTÍTÁSA

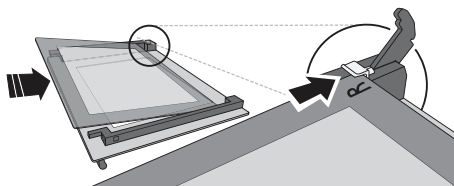
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



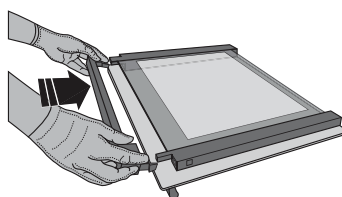
2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



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



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



A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

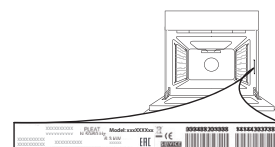
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.	Sütőhiba.	Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű 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 lehül. Válasszon egy másik funkciót.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Forduljon a legközelebbi vevőszolgálathoz.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén



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.





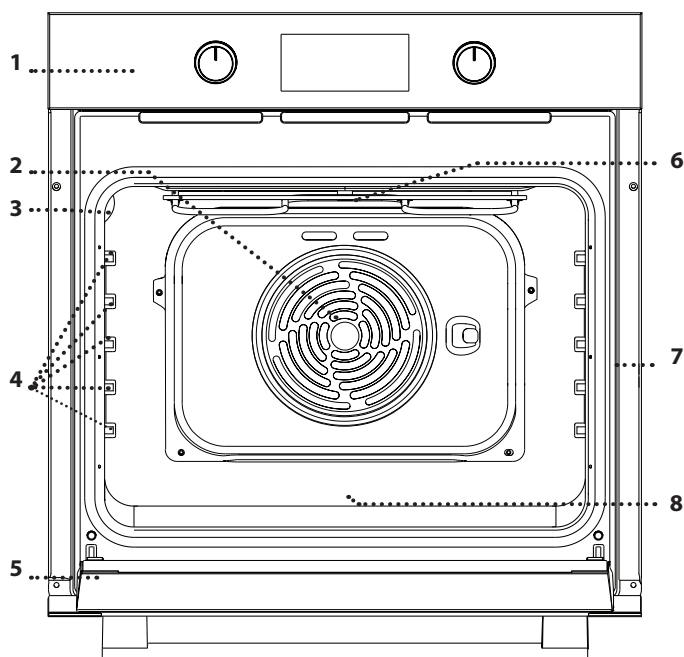
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register



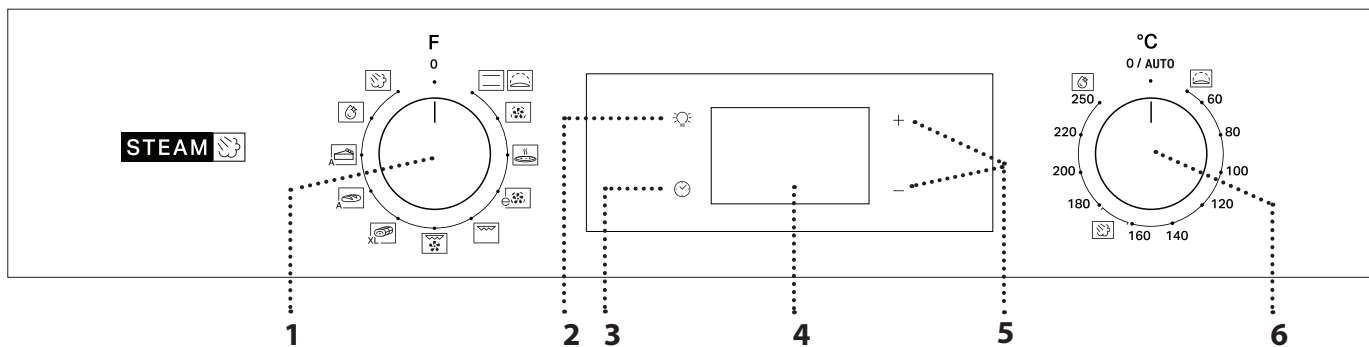
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



- 1. Valdymo pultas
- 2. Ventilatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
- 3. Lempa
- 4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
- 5. Durelės
- 6. Viršutinis kaitinimo elementas / kepintuvas
- 7. Duomenų lentelė (nenuimkite)
- 8. **STEAM** geriamojo vandens įduba

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama įjungti orkaitę ir pasirinkti funkciją. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį 0.

2. LEMPUTĖ

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

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

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

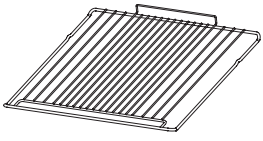
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

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

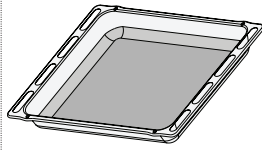
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



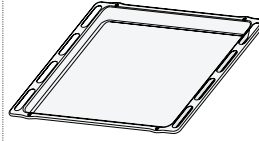
Skirta maistui gaminti arba naudoti kaip atramą puodams, pyragų skardoms ir kitiems gaminimo indams.

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĖKLAS *



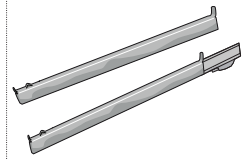
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

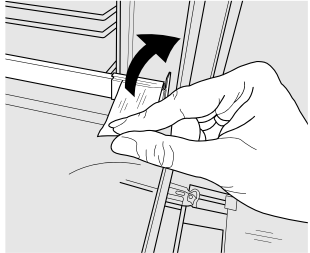
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

Tuomet įstumkite į skersines grotelės iki galo.

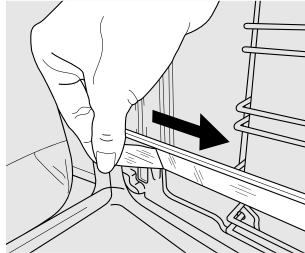
• Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines grotelės.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

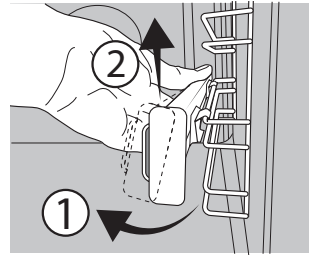
Prieš pradėdami naudotis orkaite pašalinkite apsauginę plėvelę [a] ir nuo slankiojančių grotelių pašalinkite apsauginę foliją [b].



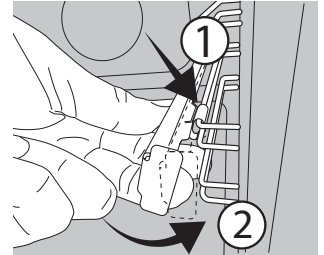
[a]



[b]



[c]



[d]

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

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



SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Jei norite išimti skersines grotelės, tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.


2. Jei norite vėl įdėti skersines grotelės, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifikuotų.


NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite , kol ekrane ims mirksėti piktograma  ir du valandų skaitmenys.



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

Naudodamiesi + arba - nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

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

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklįsti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą.

Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

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

FUNKCIJOS



TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

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



PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

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




PICA

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



EKO PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas. Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus .



KEPINIMAS

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

Kai ant grotelių kepatė mėsa, naudokite SURINKIMO PADEKLA, kad į ją tekėtų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



INTENSYVUS KEPINIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojame naudoti skysčių SURINKIMO PADEKLA, kad į jį tekėtų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



MAXI COOKING (DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS)

XL Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustų, įpusėjus gaminimui, mėsa rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdžiūtų.



AUTOMATINĖ DUONOS KEPIMO FUNKCIJA

A Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą duonai. Geriausių rezultatų pasieksite vadovaudamiesi receptu. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi. Termostato rankenėlė turi likti 0 / AUTO padėtyje, nes temperatūrą automatiškai nustato pati funkcija.




AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS

Ši funkcija automatiškai parenka optimaliausią temperatūrą ir gaminimo būdą konditerijos kepiniams. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi. Termostato rankenėlė turi likti 0 / AUTO padėtyje, nes temperatūrą automatiškai nustato pati funkcija.




SMART CLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Norėdami suaktyvinti „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties  piktograma. Geriausia šią funkciją naudoti 35'. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvėsusi. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.



STEAM+

Naudodami funkciją „Steam+“ pasieksite puikių rezultatų, nes gaminimo ciklo metu yra naudojami garai. Ši funkcija automatiškai parenka tinkamiausią temperatūrą ruošiant įvairiausius patiekalus; pagrindinių patiekalų gaminimo laikas yra nurodytas gaminimo lentelėje. Garų funkciją visada įjunkite tik kai orkaitė yra šalta, ir tik įpylę 200 ml geriamojo vandens į apačioje esančią ertmę. Jei norite suaktyvinti „Steam+“ funkciją, termostato rankenėlė turi būti pasukta į padėtį ties  piktograma

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

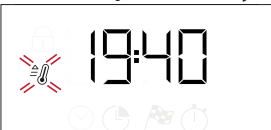
Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio. Įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

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



Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenėlę arba reguliuoti


temperatūrą pasukdami termostato rankenėlę. Funkcija neveiks, jei termostato rankenėlė bus nustatyta į padėtį 0 / AUTO.

Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Norėdami įjungti „Tešlos kildinimo“ funkciją, sukite termostato rankenėlę iki kildinimo (40 laipsn.) ir nustatykite funkcijos rankenėlę į įprastą padėtį; Nuskambėjus įkaitinimo signalui įdėkite maistą į orkaitę. Uždenkite tešlą drėgnu rankšluostėliu arba apačioje padėkite indą su vandeniu, kad būtų sukurta drėgna aplinka.

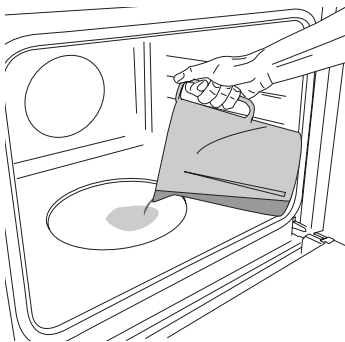
SMART CLEAN

Kad aktyvintumėte „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* ties  piktograma. Funkcija bus aktyvinta automatiškai: ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas; pakaitomis su „HYD“.



Atkreipkite dėmesį: Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiektos valymo ciklo metu.
Atkreipkite dėmesį. Galima užprogramuoti tik šios funkcijos pabaigos laiką. Trukmė automatiškai nustatoma 35 minutės.

STEAM




Jei norite įjungti garų funkciją, orkaitės apačioje įpilkite 200 ml geriamojo vandens. Sukdami pasirinkimo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę pasirinkite funkciją, o termostato rankenėlę nustatykite į be kuria reikiama padėti nuo 160 iki 180 °C (kaip parodyta piktogramoje). Funkcija bus įjungta, o ekrane bus rodomas esamas laikas.


Išankstinis įkaitinimas nereikalingas. Baigę gaminti pasirinkimo rankenėlę pasukite į padėtį 0. Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir nebandykite įpilti daugiau vandens.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite nustatyti tam tikrą trukmę pagal gaminimo lentelę, vadovaukitės instrukcijomis, kurios pateikiamos skyriuje „Gaminimo programavimas“.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

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

Kai pasiekiama nustatyta temperatūra, piktograma ima šviesti nuolat ir pasigirsta garsinis signalas, pranešantis, kad maistą galima dėti į vidų ir gaminti. Atkreipkite dėmesį. Jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.



Pasibaigus gaminimo procesui ir išjungus funkciją, ekrane net ir išsijungus aušinimo ventiliatoriui gali būti ir toliau matoma  piktograma, kuri nurodo, kad skyriuje dar yra likutinės šilumos.

Atkreipkite dėmesį. Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį 0.


4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.



TRUKMĖ

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





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


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

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

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

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



Naudodamiesi + arba – nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Norėdami įjungti funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs nustatytu laiku, atsižvelgiant į pasirinktą gaminimo pabaigos laiką.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenėlę į padėtį 0 / AUTO. Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.





Sukite *pasirinkimo rankenėlę*, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį 0 ir išjunkite orkaitę.


Atkreipkite dėmesį. Jei veikia laikmatis, ekrane bus pakaitomis rodomi „END“ ir likęs laikas.

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS



Ši parinktis suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

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



Naudodamiesi + arba – nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi – nustatykite „00:00“ laiką.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	3
		Taip	160	30–50	2
		Taip	160	40 - 60	4
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160–200	35–90	2
		Taip	160–200	40 - 90	4 2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	3
		Taip	160	25–35	3
		Taip	150	35–45	4 2
Bandelės su įdaru		Taip	180–210	30–40	3
		Taip	180–200	35–45	4 2
		Taip	180–200	35–45	5 3 1
Orinukai		Taip	90	150–200	3
		Taip	90	140–200	4 2
		Taip	90	140–200	5 3 1
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Taip	190 - 250	20 - 50	4 2
Užšaldyta pica		Taip	250	10–20	3
		Taip	230–250	10 - 25	4 2
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	40–55	3
		Taip	180–200	45–60	4 2
		Taip	180–200	45–60	5 3 1
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	190–200	20–30	3
		Taip	180–190	20–40	4 2
		Taip	180–190	20–40	5 3 1
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	3
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	180–190	110–150	3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200–230	50–100	2
Kalakutiena / žąsiena 3 kg		-	190–200	100–160	2
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	170–190	30–45	2
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–70	3
Skrudinta duona		5'	250	2–6	5

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

* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

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

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

Į trukmę neįeina įkaitinimo fazės laikotarpis. Rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitei pasiekus reikiamą temperatūrą.

PRIEDAI	Grotelių lentyna	Kepimo skarda ant grotelių	Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens		
FUNKCIJOS	Conventional	Forced Air (Priverstinis oro srautas)	Pizza (Pica)	Maxi cooking (Maks. kepimas)	Grill (Kepinimas)	Turbo grill (Intensyvus kepinimas)	Eco forced air („Eco“ priverstinė oro cirkuliacija)

„STEAM+“ GAMINIMO LENTELĖ

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

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

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

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

IŠORINIAI PAVIRŠIAI

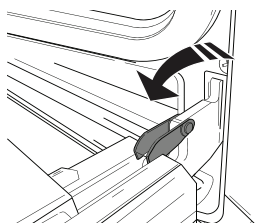
Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste. Nenaudokite korozinių arba braižančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

• Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių.

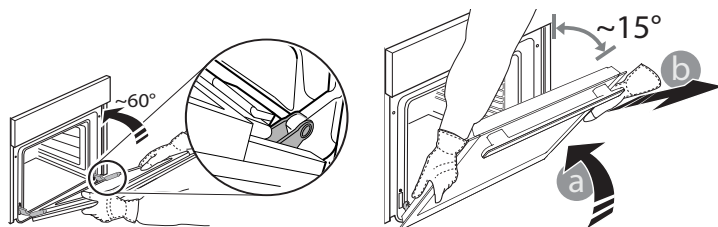
DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

1. Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaisvins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b). Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fikساتorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.

2. Atsukite lempučių gaubtelį, pakeiskite lempučių ir vėl prisukite gaubtelį.

3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

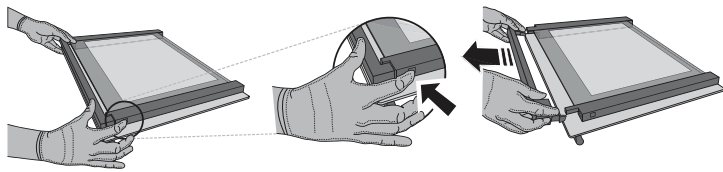
Atkreipkite dėmesį. Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes.

Šio prietaiso viduje esanti lempučių skarda skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentą 244/2009).

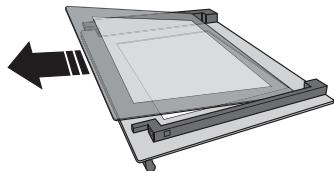
Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lempučių gaubtelį.

DURELIŲ STIKLŲ VALYMAS

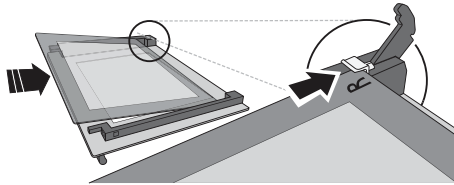
1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksiatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



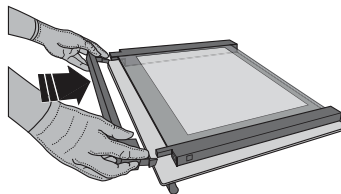
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.



3. Įdėkite vidurinį stiklą (pažymėtą „R“), o tada įdėkite vidinį stiklą: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tadą jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.



TRIKČIŲ ŠALINIMAS

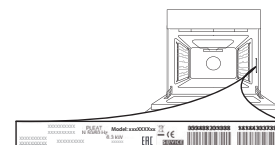
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais ar raidėmis.	Orkaitės gedimas.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite skaičių po „F“ raidės.
Ekrane rodomas pranešimas „Hot“ (karšta) ir pasirinkta funkcija neveikia.	Per aukšta temperatūra.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

* Tik tam tikruose modeliuose



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

- Apsilankę svetainėje adresu docs.whirlpool.eu
- Naudodami QR kodą
- Arba **kreipdamiesi į techninės priežiūros centrą** (žr. telefono numerius garantijos lankstinuke). Kreipiantis į techninės priežiūros centrą būtina pateikti gaminio duomenų plokštelėje nurodytus kodus.





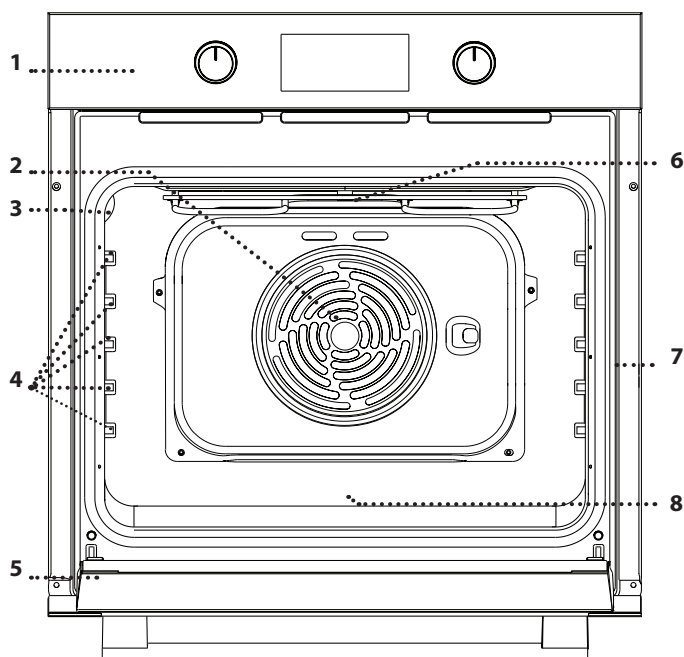
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē www.whirlpool.eu/register



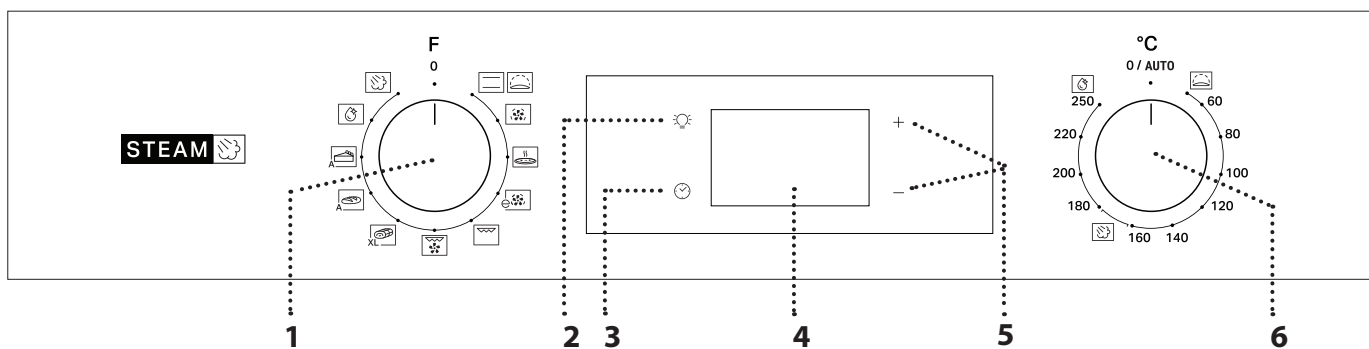
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



- 1. Vadības panelis
- 2. Ventilators un apļveida sildelements (nav redzams)
- 3. Apgaismojuma spuldze
- 4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
- 5. Durvis
- 6. Virsējais sildelements/grils
- 7. Datu plāksnīte (neņemt)
- 8. **STEAM** padziļinājums dzeramajam ūdenim

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS




1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju.

Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

Kad krāsns ir ieslēgta, nospiediet , lai ieslēgtu vai izslēgtu cepeškrāsns nodalījuma apgaismojumu.

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

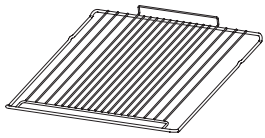
Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

6. TERMOSTATA SLĒDZIS
Pagrieziet, lai atlasītu vēlamu temperatūru manuālajām funkcijām.

Lūdzu, ņemiet vērā: Atkarībā no modeļa tipa, pogas var būt dažāda veida. Ja pogas ir iespējams aktivizēt nospiežot, lai poga izvirzītos uz āru, nospiediet to tās centrā.

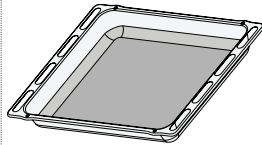
PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



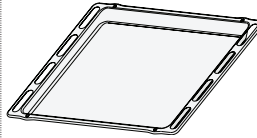
Izmantojiet pārtikas gatavošanai vai par atbalstu katliem, kūku veidnēm un citiem gatavošanas traukiem.

NOTEKPAPLĀTE *



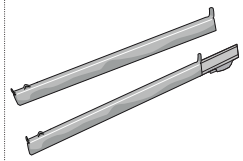
To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plaukta.

CEPEŠPANNA *



Maizes un konditorejas izstrādājumu, bet arī cepešu, papīrā ceptu zivju u.c. ēdienu gatavošanai.

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Citus piederumus ir iespējams iegādāties atsevišķi, sazinoties ar klientu apkalpošanas nodaļu.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

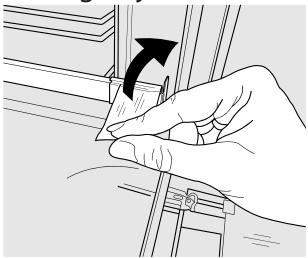
Ievietojiet stiepļu plauktu vajadzīgajā līmenī, turot to ieslīpi uz augšu un vispirms novietojot piepacelto aizmugurējo daļu (jābūt vērstai uz augšu).

Pēc tam bīdīet to horizontālā virzienā gar sliecēm, cik tālu vien iespējams.

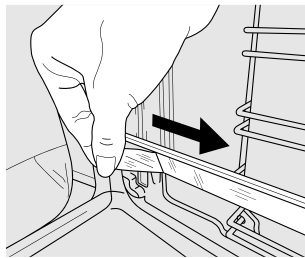
• Citi piederumi, piemēram, cepešpanna, ir jāievieto horizontāli, bīdot tos pa sliecēm.

SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI

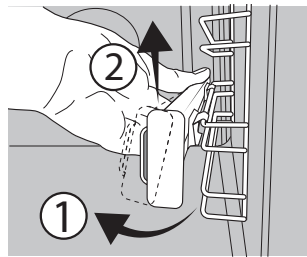
Pirms krāsns lietošanas no slīdošajām sliecēm noņemiet aizsarglenti [a] un tad noņemiet aizsargfoliju [b].



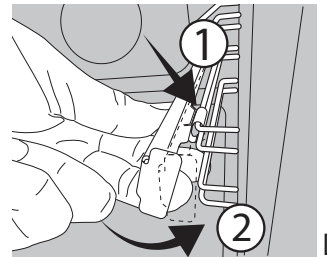
[a]



[b]



[c]



[d]

PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, stingri satveriet stiprinājuma ārējo daļu un pavelciet to virzienā uz sevi, izvelkot balsta elementu un abas iekšējās tapas no fiksatora.

2. Lai novietotu plauktu stiprinājumus citā stāvoklī, novietojiet tos pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balsta elementu un stingri paspiediet pret iedobes sienu, stingri nofiksējot plaukta stiprinājumu.

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]



Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Ieļķējiet augšējos āķus plaukta vadotnēs (1), tad spīdīet slīdošo slieču apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āķi fiksējas (2).


PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata laiks: Nospiediet , līdz displejā sāk mirgot  ikona un divi skaitļi, kas apzīmē stundas.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.

Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamās minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo  ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESILDĪET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu.

Karsējiet cepeškrāsns 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu.

Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

FUNKCIJAS

STANDARTA REŽĪMS

Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz ikonu.


PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk nekā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

PICA

Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas un maizi. Ir ieteicams gatavošanas laika vidū samainīt cepešpannas vietām.

EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maīga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot .

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, tiek ieteikts izmantot NOTEKPAPLĀTI, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Mēs iesakām izmantot NOTEKPAPLĀTI, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, pagrieziet *atlasē slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam: iedeģsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.



2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

Lai aktivizētu izvēlēto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu nepieciešamo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlasē slēdzi, vai pielāgot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi. Funkcija nesāks darboties, ja termostata slēdzis būs pagriezts uz **0** /AUTOMĀTISKO pozīciju.

MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA)

XL Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgriezt. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.


AUTOMĀTISKAIS MAIZES CEPŠANAS REŽĪMS

A Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi maizes pagatavošanai. Lai sasniegtu labāku rezultātu, sekojiet līdzi receptei. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Termostata slēdzim ir jāpaliek **0** / **AUTO** pozīcijā, jo temperatūru automātiski iestata funkcija.


AUTOMĀTISKS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS

A Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi desertu pagatavošanai. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Termostata slēdzim ir jāpaliek **0** / **AUTO** pozīcijā, jo temperatūru automātiski iestata funkcija.

VIEDĀ TĪRĪŠANA

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Lai aktivizētu „Smart Clean” tīrīšanas funkciju, ielejiet 100-120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlasē slēdzi uz termostata slēdzi uz ikonu . Vislabāk ir izmantot funkciju 35'. Aktivizējiet funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

TVAIKS+


Tvaiks+ funkcija ļauj iegūt izcili pagatavotu ēdienu, pateicoties tvaika klātbūtni gatavošanas ciklā. Šī funkcija automātiski iestata piemērotāko gatavošanas temperatūru atbilstoši dažādajām kulinārijas receptēm; pamatēdienu gatavošanas laikā ir norādīti attiecīgajā gatavošanas tabulā. Vienmēr ieslēdziet tvaika funkciju, kad cepeškrāsns ir auksta un 200 ml dzeramā ūdens iepildīts cepeškrāsns nodalījuma apakšā. Lai aktivizētu Tvaiks+ funkciju, termostata slēdzim ir jāatgriežas  ikonas pozīcijā.

Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

RAUDZĒŠANA

Lai sāktu „Uzraudzēšanas” funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz raudzēšanas pozīciju (40 grādi) un pagrieziet funkcijas slēdzi uz Tradicionālo pozīciju; ievietojiet ēdienu krāsni pēc uzsildīšanas signāla. Pārklājiet mīklu ar mitru drānu vai krāsns apakšā ievietojiet cepešpannu ar ūdeni, lai radītu mitru vidi.

VIEDĀ TĪRĪŠANA

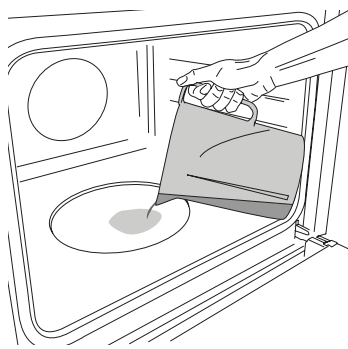
Lai aktivizētu „Viedās tīrīšanas funkciju”, ielejiet 100 – 120 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* uz ikonu . Funkcija tiks aktivizēta automātiski: displejs rādīs laiku līdz tīrīšanas beigām; pārmaiņus ar “HYD”.



Lūdzu, ņemiet vērā: Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā. Lūdzu, ņemiet vērā: iespējams ieprogrammēt tikai šīs

funkcijas beigu laiku. Darbības laiks tiek automātiski iestatīts uz 35 minūtēm.

STEAM




Lai palaistu Tvaika funkciju, iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens. Atlasiet funkciju, griežot atlasē slēdzi pulkstenrādītāja kustības virzienā līdz jebkuram stāvoklim diapazonā no 160 līdz 180 °C (vadoties pēc ikonām). Funkcija tiks palaista, un displejā būs redzams pašreizējais pulksteņa laiks. Priekšsildīšana nav

nepieciešama. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet atlasē slēdzi stāvoklī uz 0 pozīciju. Gatavojot ēdienu Tvaika režīmā, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.


Lūdzu, ņemiet vērā: Lai iestatītu konkrētu ilgumu saskaņā ar attiecīgo gatavošanas tabulu, ievērojiet norādījumus sadaļā "Gatavošanas ieprogrammēšana".

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Kad funkcija tiek ieslēgta, tiek atskaņots dzirdams signāls un displejā mirgo ikona , norādot, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Kad iestatītā temperatūra sasniegta, ikona tiek fiksēta un atskanēs cits skaņas signāls, lai norādītu, ka produktus var ievietot cepeškrāsnī un sākt gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšanas ir pabeigta, gatavošanas rezultāts var būt ietekmēts negatīvi.



Pēc gatavošanas un funkcijas izslēgšanas ikona  displejā joprojām var būt redzama — pat pēc dzesēšanas ventilatora izslēgšanas, lai norādītu, ka cepeškrāsnī vēl arvien ir atlikušais siltums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Laiks, pēc kāda ikona izslēdzas, ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, vides temperatūras un izmantotās funkcijas. Jebkurā gadījumā cepeškrāsns jāuzskata par izslēgtu, kad rādītājs uz atlasē slēdža atrodas pie 0.


4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA



Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamo funkcija.

DARBĪBAS LAIKS



Turiet nospiestu , līdz displejā sāk mirgot  ikona un "00:00".



Izmantojiet + vai -, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turiet nospiestu , līdz displejā sāk mirgot  ikona, un pēc tam lietojiet -, lai iestatītu gatavošanas laiku uz "00:00". Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Pēc gatavošanas ilguma iestatīšanas jūs varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks iepauzēta līdz brīdim, kad tā automātiski uzsāks darboties laikā, kas aprēķināts, balstoties uz atlasīto gatavošanas beigu laiku.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet krāsnī, pagriežot atlasē slēdzi uz pozīciju 0 / AUTO.

Grīla un Turbo grīla funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.





Pagrieziet *atlasē slēdzi*, lai izvēlētos citu funkciju vai 0 izslēgtu cepeškrāsnī.


Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts taimeris, displejā uz maiņām parādīsies uzraksts "END" un atlikušais laiks.

5. TAIMERA IESTATĪŠANA



Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimerī, vai nu tad, kad aktivizēta kāda funkcija, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Turiet nospiestu , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00", kā arī "00:00".



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu taimerī, turiet nospiestu , līdz displejā sāk mirgot  ikona, un pēc tam lietojiet -, lai iestatītu laiku uz "00:00".

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Rauga kūkas		Jā	170	30 - 50	3
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	40 - 60	4
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pīrāgs)		Jā	160 - 200	35 - 90	2
		Jā	160 - 200	40-90	4 2
Cepumi / groziņi		Jā	160	25-35	3
		Jā	160	25-35	3
		Jā	150	35-45	4 2
Vēja kūkas		Jā	180 - 210	30-40	3
		Jā	180-200	35-45	4 2
		Jā	180-200	35-45	5 3 1
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	90	150-200	3
		Jā	90	140-200	4 2
		Jā	90	140-200	5 3 1
Pica/fokača		Jā	190-250	15-50	1 / 2
		Jā	190-250	20 - 50	4 2
Saldēta pica		Jā	250	10-20	3
		Jā	230-250	10 - 25	4 2
Sājās kūkas (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		Jā	180-200	40 - 55	3
		Jā	180-200	45-60	4 2
		Jā	180-200	45-60	5 3 1
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	20-30	3
		Jā	180 - 190	20 - 40	4 2
		Jā	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lazanja / cepta pasta / kaneloni / augļu pīrāgi		Jā	190-200	45-65	2
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	3
Cepta cūkgaļa ar kraukšķīgu garoziņu 2 kg		Jā	180 - 190	110 - 150	3
Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg		Jā	200 - 230	50-100	2
Tītara/zoss gaļa 3 kg		-	190-200	100-160	2
Cepta zivs / pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	2
Pildīti dārzeni (tomāti, cukīni, baklažāni)		Jā	180-200	50 - 70	3
Graudēta maize		5'	250	2-6	5
Zivs fileja / gabaliņi		-	230-250	15-30 *	4 3

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Desas / kebabī / ribiņas / hamburgeri		-	250	15-30 *	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		Jā	200-220	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200-210	35 - 50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200-210	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55	2
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	200-210	25-55	3
Gaļa un kartupeļi		Jā	190-200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeni		Jā	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanja un gaļa		Jā	200	50-100 ***	4 1
Vesela maltīte: augļu pirāgs (5. līmenis) / lazanja (3. līmenis) / gaļa (1. līmenis)		Jā	180 - 190	40-120 ***	5 3 1
Cepeši/pildīti cepeši		-	170-180	100-150	3

*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze. ievietot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai tad, kad krāsns sasniegusi vēlamo temperatūru.

PIEDERUMI	Stieplu plaukts	Gatavošanas trauki uz stieplu plaukta	Cepešpanna/notekaplāte vai gatavošanas trauki uz stieplu plaukta	Notekaplāte/cepešpanna	Notekaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens		
FUNKCIJAS	Konvekcionalā	Forc.cirkul.	Pizza	Maksimālā gatavošana	Grilēšana	Turbo grils	Eko piespiedu gaisa plūsma

GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

PRODUKTI	RECEPTĒ	DAUDZUMS	LAIKS (min.)	PIEDERUMI	LĪMENIS	ŪDENS
MAIZE	Smalkmaizītes	80-100 g	30-45		2	200 ml
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40-60			
	Maize	500g-2 kg	50-100			
GAĻA	Bagetes	200-300 g	30-45			
	Cepetis	1 kg	60-110			
	Ribiņas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Vista	1-1,5 kg	55 - 80			
ZIVS	Vista/Titars	3 kg	100-140			
	Zivs steiks	0,5-2 cm	15-25			
	Zivs steiks	2-4 cm	20 - 35			
	Vesela zivs	300- 600 g	20 - 30			
DĀRZENĪ	Vesela zivs	600 -1200 g	25 - 45			
	Tvaicēti kartupeļi	0,5-1,5 kg	45-60			
	Pildīta paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Tvaicēti brokoļi	0,3-1 kg	30 - 50			
KONDITORE-JAS IZSTRĀ-DĀJUMI	Tvaicēts cukini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
	Cepumi	aplatē	25-35			
	Mafini	30-60 g	25 - 45			
	Biskvītķūka	500-700 g	30 - 50			
	Pīrāgi	veidne	35 - 55			

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veicat cepeškrāsns apkopi vai tīrīšanu, pārliedzinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lupatiņu.

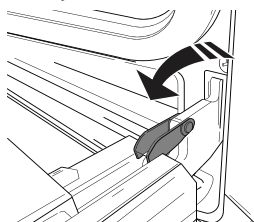
Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.

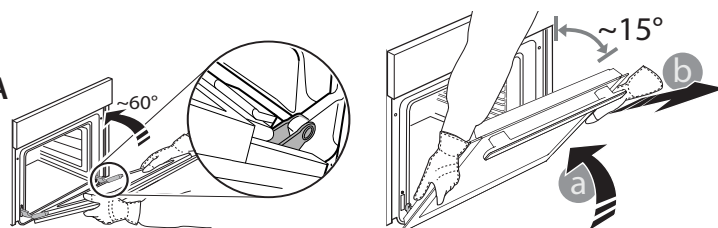


2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).

Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mikstas



amatnes.

3. Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās uz cepeškrāsns, novietojot lamatiņu āķišus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās.

Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliedzinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliedzinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos soļus.

SPULDZES NOMAĪŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.

2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

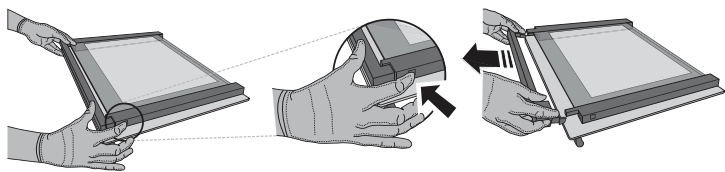
Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas.

Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

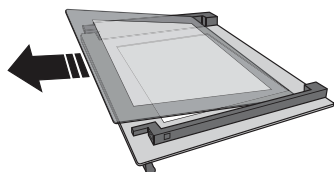
Spuldzītes ir iespējams iegādāties, sazinoties ar pēc pārdošanas servisu. Neaiztieciet spuldzītes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

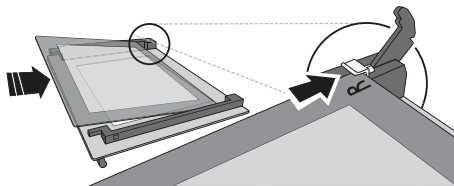
1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu puši.



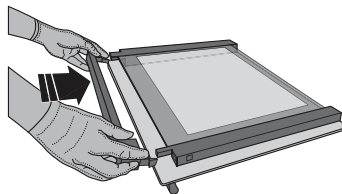
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.



3. Pirms iekšējās rūts ievietošanas, ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (apzīmēta ar "R"). Lai pareizi ievietotu stikla rūti, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstus stikla garāko puši, kas ir marķēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtim.



4. Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliedzinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.



PROBLĒMU RISINĀŠANA

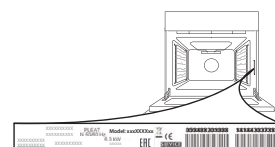
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts "F" un skaitlis.	Cepeškrāsns nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko klientu pēcpārdošanas servisa centru un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta "F".
Displejā ir redzams paziņojums "Hot" (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar jūsu tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

* Pieejams tikai atsevišķiem modeļiem



Noteikumi, standarta dokumentācija un papildu informācija par produktu ir pieejama:

- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- QR koda izmantošana
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas servisu** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatīnā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



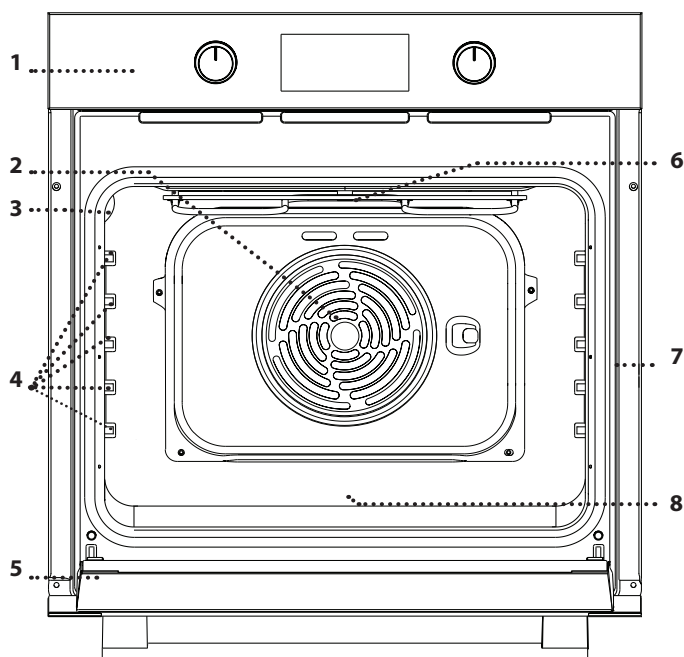

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

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



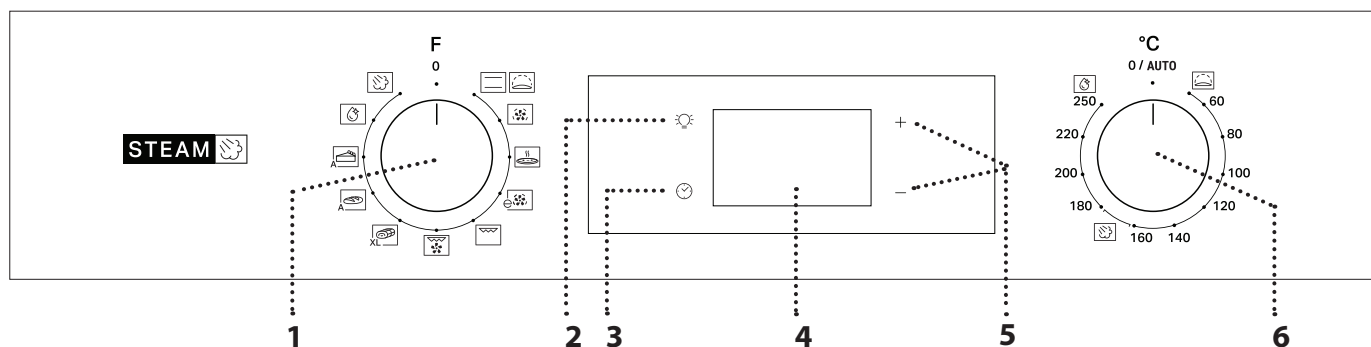
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterujący
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. **STEAM** wgłębienie na wodę


OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by 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

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

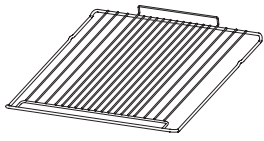
Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU
W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żadaną temperaturę.

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

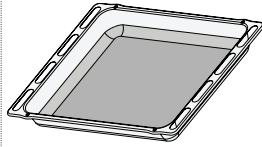
AKCESORIA

RUSZT



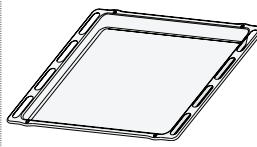
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



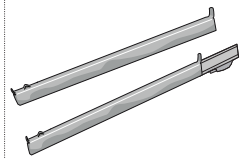
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

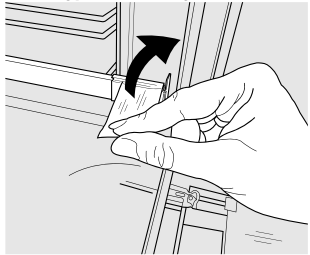
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.

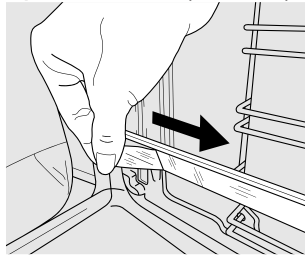
• Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

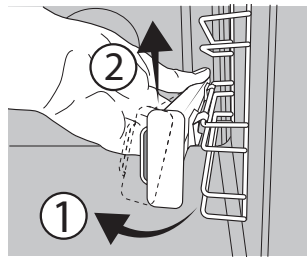
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z przewodnic wysuwanych.



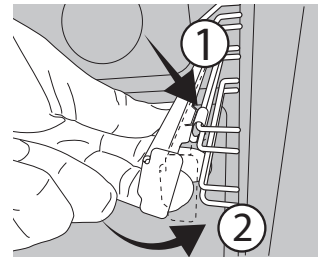
[a]



[b]



[c]



[d]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część przewodnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć przewodnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

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



WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

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

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


PIERWSZE 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 - , aby ustawić godzinę, a następnie potwierdzić, wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut.

Użyć + lub - , aby ustawić minuty, a następnie potwierdzić, wciskając .

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętkę 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 pieczeni 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

XL 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.


CHLEB AUTO

A 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. Pokrętkę termostatu musi pozostać w pozycji 0 / AUTO, ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez funkcję.


CIASTO AUTO

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

SMART CLEAN

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, należy nalać 100 -120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu na ikonę . Najlepiej używać tej funkcji przez 35'. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

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 odnośnej tabeli czasów pieczenia. Zawsze włączać system pary przy zimnym piekarniku i po wleciu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. W celu włączenia funkcji Steam+ pokrętkę termostatu musi być obrócone do położenia ikony .

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

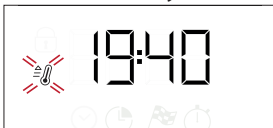
Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętkę wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą


pokrętkę wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętkę termostatu. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli pokrętkę 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 pokrętkę termostatu do pozycji Wyrastanie (40 stopni) i ustawić pokrętkę funkcji w pozycji konwencjonalnej; Włożyć jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzewania. Przykryć ciasto wilgotną tkaniną lub wstawić miskę z wodą na dno komory, aby stworzyć wilgotne środowisko.

SMART CLEAN

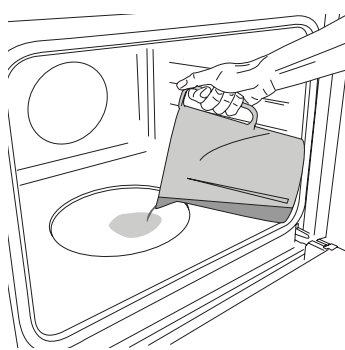
Aby włączyć funkcję czyszczenia „Smart Clean”, nalać 100 - 120 ml wody pitnej na dno piekarnika, następnie ustawić *pokrętkę wyboru* oraz *pokrętkę termostatu* na  ikonę. Funkcja włączy się automatycznie: wyświetlacz pokazuje czas pozostały do końca; na zmianę z „HYD”.



Uwaga: Pozycja ikony nie odpowiada temperaturze osiągniętej w trakcie cyklu czyszczenia.

Uwaga: Można jedynie zaprogramować czas zakończenia działania tej funkcji. Czas trwania jest automatycznie ustawiony na 35 minut.

STEAM



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

Aby zakończyć gotowanie, obrócić pokrętło wyboru do pozycji 0. Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek ani dolewać wody.

Uwaga: 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.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury ikona staje się stała i rozlega się nowy sygnał dźwiękowy wskazujący, że potrawę można umieścić w środku i można kontynuować pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych 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 na wyświetlaczu pojawi się ikona i migające „00:00”.



Za pomocą + lub - ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętło termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/

OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując czas jej 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 pokrętło 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 pokrętło wyboru do pozycji „0 / AUTO”.

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

KONIEC PIECZENIA

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



Obrócić pokrętło wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji „0”, by wyłączyć piekarnik.

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

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się , ikona „00:00” i migające „00:00”.



Za pomocą + lub - ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku - zresetować ustawienie czasu do „00:00”.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	3
		Tak	160	30-50	2
		Tak	160	40-60	4
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	2
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25-35	3
		Tak	160	25-35	3
		Tak	150	35-45	4 2
Ptysie		Tak	180 - 210	30 - 40	3
		Tak	180 - 200	35-45	4 2
		Tak	180 - 200	35-45	5 3 1
Bezy		Tak	90	150 - 200	3
		Tak	90	140 - 200	4 2
		Tak	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Tak	190-250	15-50	1 / 2
		Tak	190-250	20-50	4 2
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3
		Tak	230-250	10 - 25	4 2
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3
		Tak	180 - 200	45-60	4 2
		Tak	180 - 200	45-60	5 3 1
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20-30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	2
Jagnięcina/cieleęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	2
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30-45	2
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	3
Tosty		5'	250	2-6	5
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Kiełbaski/kebaby/żeberka/hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55-70 **	2 1
Befszyk krwisty 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35-55	2
Zapiekane warzywa		-	200 - 210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170-180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

*** Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

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

AKCESORIA					
AKCESORIA	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia/Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

FUNKCJE							
FUNKCJE	Konwencjonalne	Forced air (Termoobieg)	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Wymuszony nadmuch eco

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	Poławdźwica	0,5-2 cm	15-25			
	Poławdźwica	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			
	Biszkopt	500-700 g	30-50			
	Tarta	forma do pieczenia	35-55			

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

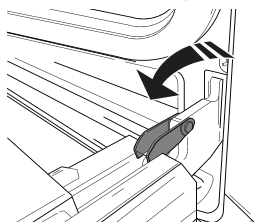
Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go, najlepiej gdy wciąż jest ciepły, usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

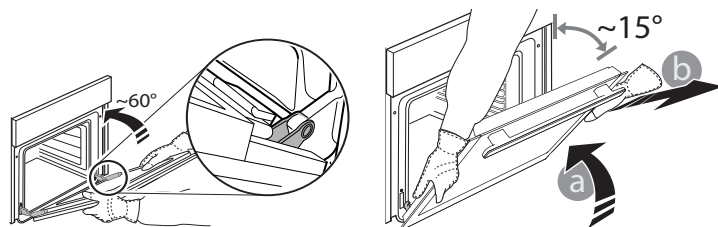


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).

Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.

Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

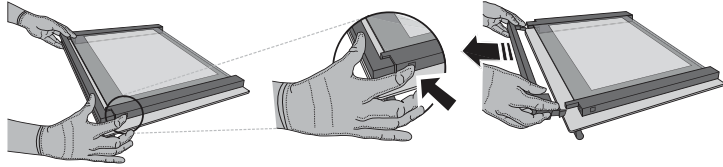
Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

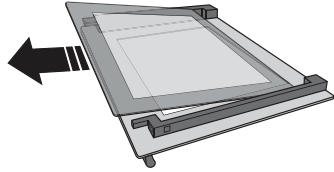
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

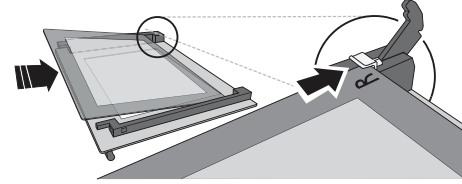
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



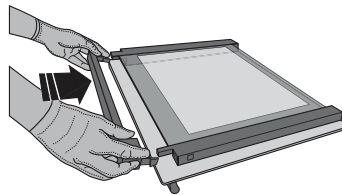
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Przed umieszczeniem szyby wewnętrznej z powrotem na miejscu należy najpierw zamontować szybę środkową (zaznaczoną „R”): Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

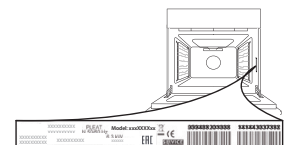
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje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

* Dostępne tylko w wybranych modelach



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.





VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

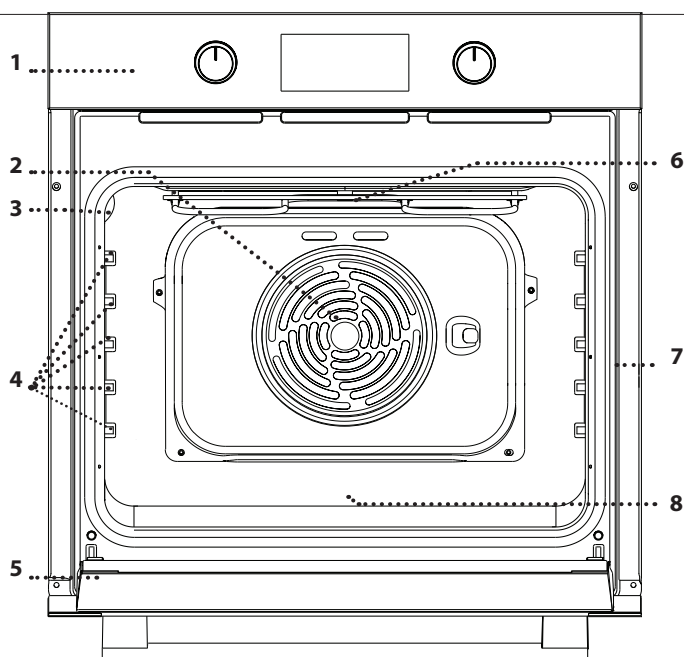
WHIRLPOOL

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



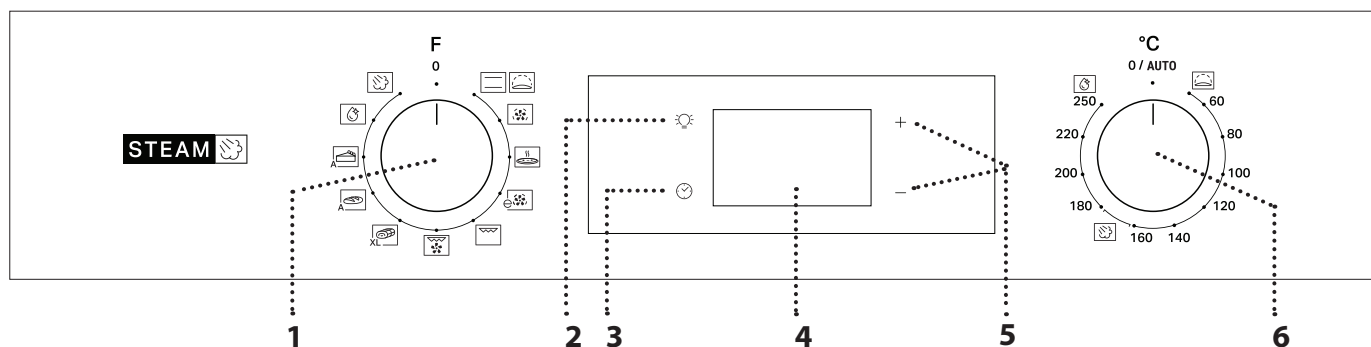
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Plăcută cu date de identificare (a nu se demonta)
8. **STEAM** locaș pentru apă potabilă

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 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.

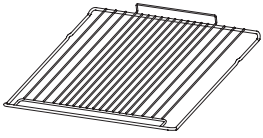
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

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

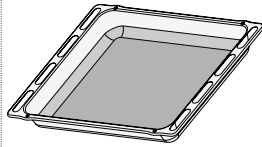
ACCESORII

GRĂTAR METALIC



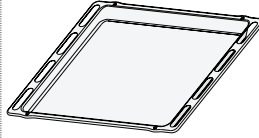
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR*



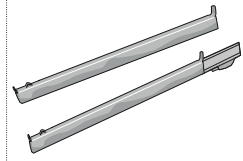
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioță etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

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

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

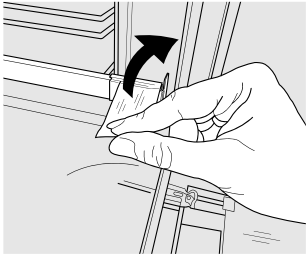
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai

întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

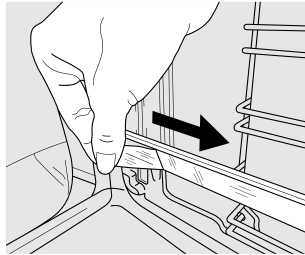
• Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

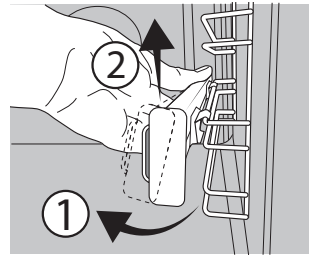
Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.



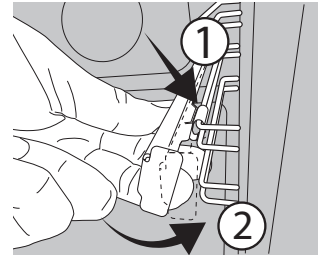
[a]



[b]



[c]



[d]

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).

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apăsați 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 pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească.

Utilizați + sau - pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

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

2. 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.

FUNCȚII



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 alimente 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 medaloane, 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

XL 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.



FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

A 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.




FUNCȚIE 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.




SMART CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma . Se recomandă să utilizați funcția timp de 35'. Activați funcția când cuptorul este rece. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.



STEAM+

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 .

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

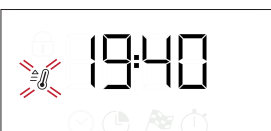
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



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; Introduceți alimentele în cuptor după emiterea semnalului aferent preîncălzirii. Acoperiți aluatul cu o lavetă umedă sau introduceți un recipient cu apă în partea inferioară a cuptorului pentru a crea un mediu umed.

SMART CLEAN

Pentru a activa funcția de curățare „Smart Clean”, turnați o cantitate de 100 - 120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul*

de selectare și butonul termostatului la pictograma ☼

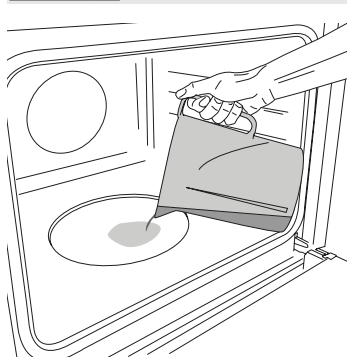
. Funcția sa va activa automat: afișajul indică timpul rămas până la final; alternativ cu „HYD”.



Rețineți: Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

Vă rugăm să rețineți: Este posibilă numai programarea orei de finalizare a acestei funcții. Durata este setată automat la 35 de minute.

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.

Vă rugăm să rețineți: 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 emiterea unui semnal sonor și aprinderea intermitentă a pictogramei ☼ pe afișaj.

Când temperatura setată este atinsă, pictograma rămâne fixă și va fi emis un nou semnal sonor pentru a indica faptul că alimentele pot fi introduse în interiorul aparatului și că procesul de preparare poate începe.

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

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 0 / AUTO.

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

FINALIZAREA PREPARĂRII

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



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

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

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

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

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



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pe ☼ pentru a confirma.

Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea inversă a duratei de timp selectate.

Vă rugăm să rețineți: 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	3
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	40 - 60	4
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160 - 200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	3
		Da	160	25 - 35	3
		Da	150	35 - 45	4 2
Choux à la crème		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180 - 200	35 - 45	4 2
		Da	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Bezele		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3
		Da	230-250	10 - 25	4 2
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 200	40 - 55	3
		Da	180 - 200	45 - 60	4 2
		Da	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 2
		Da	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	3
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Curcan/gâscă 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	170 - 190	30 - 45	2
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 70	3
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (Min)	NIVEL ȘI ACCESORII
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	250	15 - 30 *	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50 **	3
Pulpă de miel/but		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55	2
Legume gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute		-	170 - 180	100 - 150	3

*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

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

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

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.

ACCESORII	Grătar metalic	Vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt pe grătarul metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt cu 200 ml de apă		
FUNCȚII	Convențional	Aer forțat	Pizza	Maxi Cooking	Funcția Grill	Turbo Grill	Aer forțat Eco

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 sandviș 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			

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți-le cu o lavetă uscată.

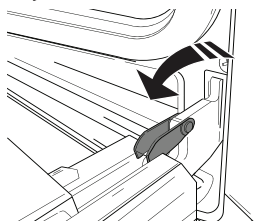
Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

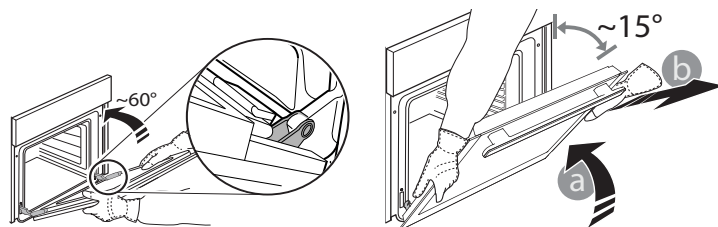


2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).

Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



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

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

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

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.

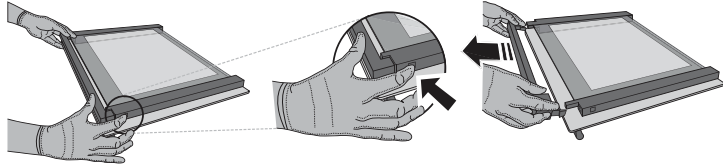
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C.

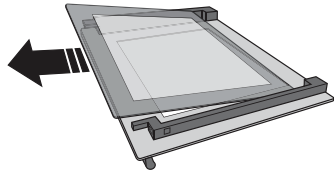
Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

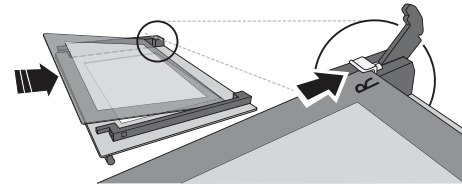
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



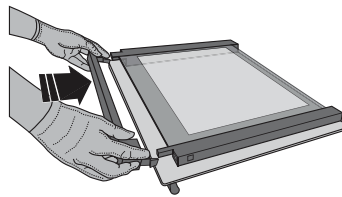
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție. Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



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



REMEDIEREA PROBLEMELOR

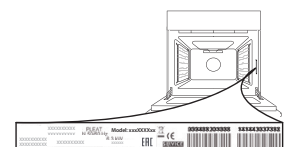
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare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

* Disponibile numai la anumite modele



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.





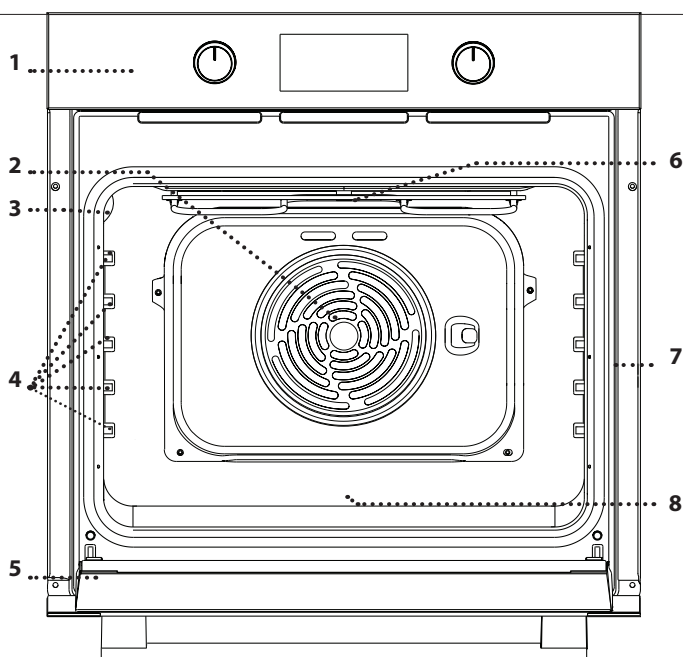
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK
WHIRLPOOL

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



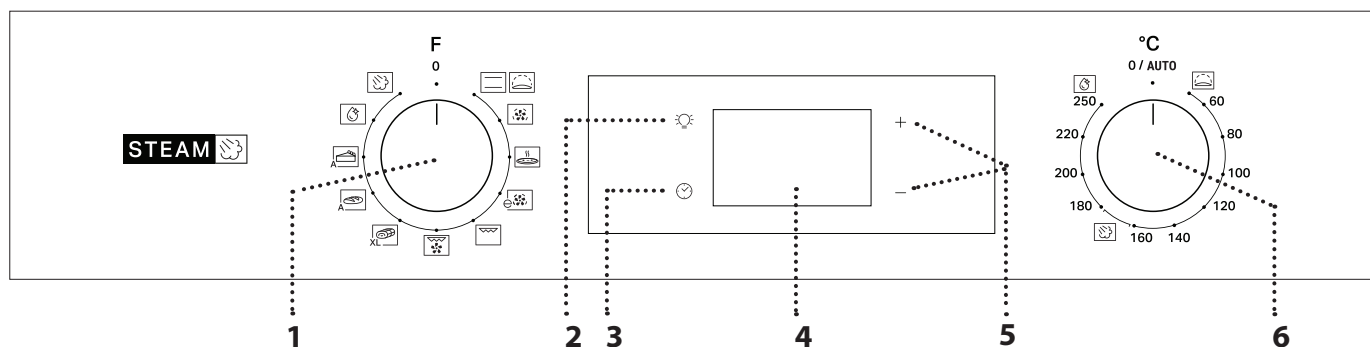
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné vykurovacie teleso/gril
7. Výrobný štítok (neodstraňujte)
8. **STEAM** nádobka na pitnú vodu


OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. OSVETLENIE

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

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

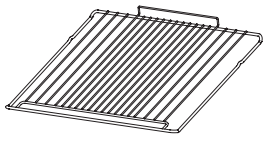
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

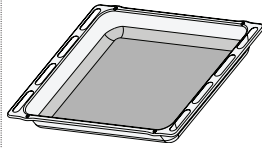
PRÍSLUŠENSTVO

ROŠT



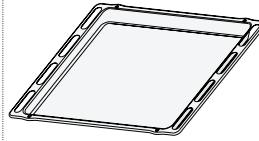
Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



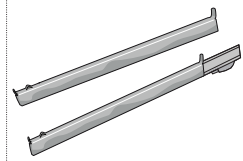
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



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

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

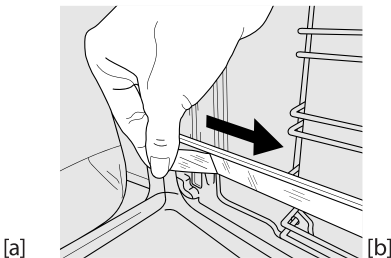
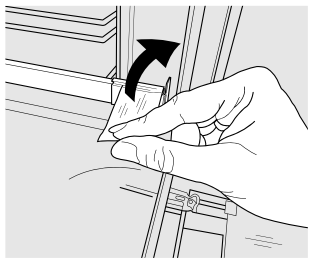
Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

• Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich lišt.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

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

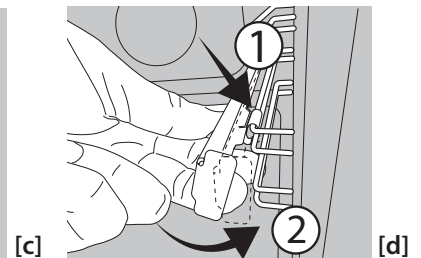
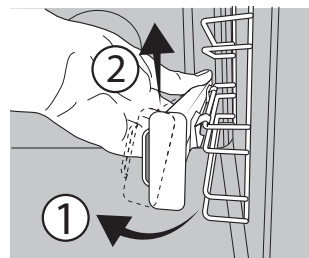


VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvný bežec 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: Stlačajte , 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 prievitnú 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

STATICKÝ OHREV

Na přípravu 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.

VHÁŇANÝ 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, rozbif, kurča). Odporúčame používať odkvapkávaciu nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod drôtený rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

MAXI COOKING

XL 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.


CHLIEB AUTO

A 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

A 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.

SMART CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonku . Najlepšie je používať funkciu pre 35'. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

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 .

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

1. VYBERTE FUNKCIU

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



2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

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




Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením voliaceho gombíka alebo upraviť teplotu otočením gombíka termostatu. Funkcia sa nespustí, ak bude gombík termostatu na polohe 0 / AUTO.

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

KYSNUTIE

Pre spustenie funkcie Kysnutie otočte gombík termostatu na polohu Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcie na Statický ohrev. Po signáli predohrevu vložte jedlo do rúry. Prikryte cesto vlhkou utierkou alebo vložte na dno rúry nádobu s vodou, aby sa vytvorilo vlhké prostredie.

SMART CLEAN

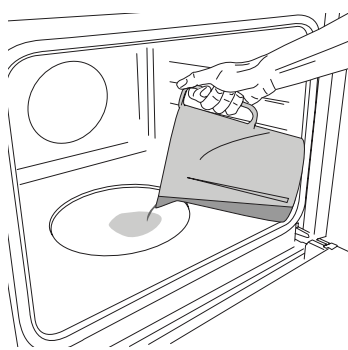
Na aktivovanie čistiacej funkcie „Smart Clean“ nalejte na dno rúry 100 - 120 ml pitnej vody, potom otočte *voliaci gombík a gombík termostatu* na ikonku . Funkcia sa aktivuje automaticky; na displeji sa zobrazí čas zostávajúci do konca; striedavo s „HYD“.



Upozornenie: Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

Upozornenie: Táto operácia umožňuje iba naprogramovanie času ukončenia tejto funkcie. Doba trvania sa automaticky nastaví na 35 minút.

STEAM



Pred spustením funkcie Para nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody. Otočením voliaceho gombíka doprava na príslušnú ikonku zvolte 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 nedoplnajte.

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

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLLO

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

Po dosiahnutí nastavenej teploty ikonka začne svietiť trvale a nový zvukový signál oznámi, že jedlo možno vložiť do rúry a začne sa jeho príprava.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením fázy 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 blikáť ikonka a „00:00“.



Pomocou + alebo - nastavte požadovanú dobu 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 nastavený čas pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikáť ikonka , potom pomocou - resetujte čas pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení času pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia. Stláčajte , kým na displeji nezačne blikáť 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 0 / AUTO.

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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



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

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

5. NASTAVENIE ČASOMERA

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

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



Pomocou + alebo - nastavte požadovaný čas a stlačte na potvrdenie.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Upozornenie: Časovač zrušíte stláčaním , až kým nezačne blikáť ikonka , 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	3
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	40 – 60	4
Plnený koláč (Syrový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2
		Áno	160 – 200	40 – 90	4 2
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	150	35 – 45	4 2
Odpalované cesto		Áno	180 – 210	30 – 40	3
		Áno	180 – 200	35 – 45	4 2
		Áno	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Snehové pusinky		Áno	90	150 – 200	3
		Áno	90	140 – 200	4 2
		Áno	90	140 – 200	5 3 1
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Mrazená pizza		Áno	250	10 – 20	3
		Áno	230 – 250	10 – 25	4 2
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	180 – 200	40 – 55	3
		Áno	180 – 200	45 – 60	4 2
		Áno	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Lístkové cesto /odpalované cesto		Áno	190 – 200	20 – 30	3
		Áno	180 – 190	20 – 40	4 2
		Áno	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina / teľacina / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Bravčové pečené s kožou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	3
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	3
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Rybíe filé/plátky		-	230 – 250	15 – 30 *	4 3
Klobásky / kebaby / rebierka / hamburgery		-	250	15 – 30 *	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		Áno	200 – 210	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55	2
Gratinovaná zelenina		-	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 2
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lazane (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Pečené mäso/plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 – 150	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte

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

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

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

PRÍSLUŠENSTVO					
	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/odkvápkavacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkavanie/plech na pečenie s 200 ml vody

FUNKCIE							
	Tradičné pečenie	Vháňaný vzduch	Pizza	Maxi varenie	Gril	Turbo gril	Eko váňaný vzduch

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA+

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

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

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku.

Poutierajte suchou utierkou.

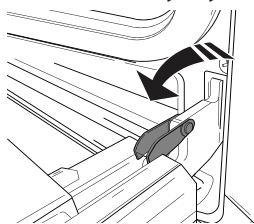
Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvرنy od zvyškov jedla.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

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

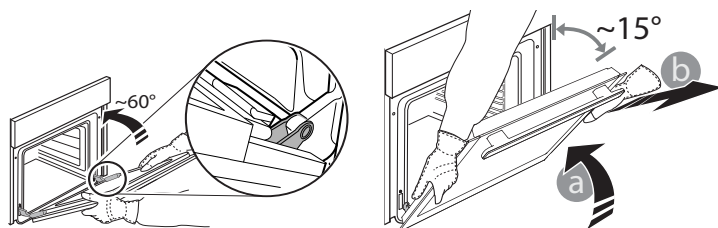


2. Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvolnia zo sedla (b).

Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytka sklopíte do pôvodnej polohy: Dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

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

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.

2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.

3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

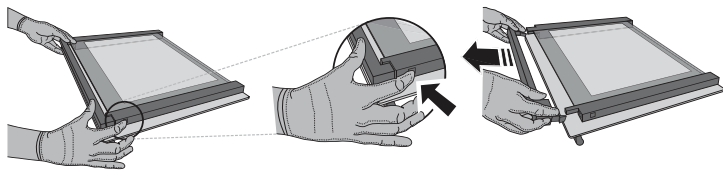
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

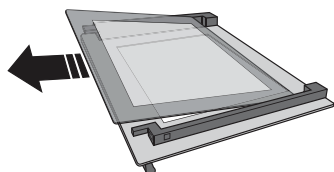
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

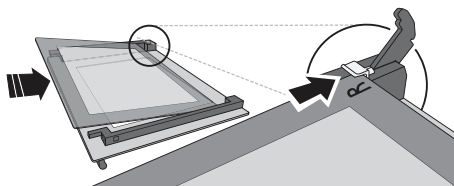
1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



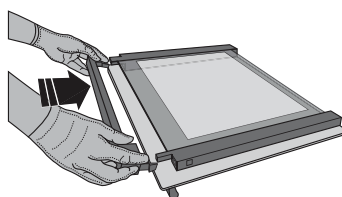
2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



3. Pred opätovnou montážou vnútorného skla namontujte medzisklo (označené písmenom „R“): Aby ste sklenené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkách skla.



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



RIEŠENIE PROBLÉMOV

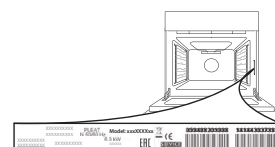
Problém	Možná příčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo 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.

*K dispozícii len na niektorých modeloch



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.





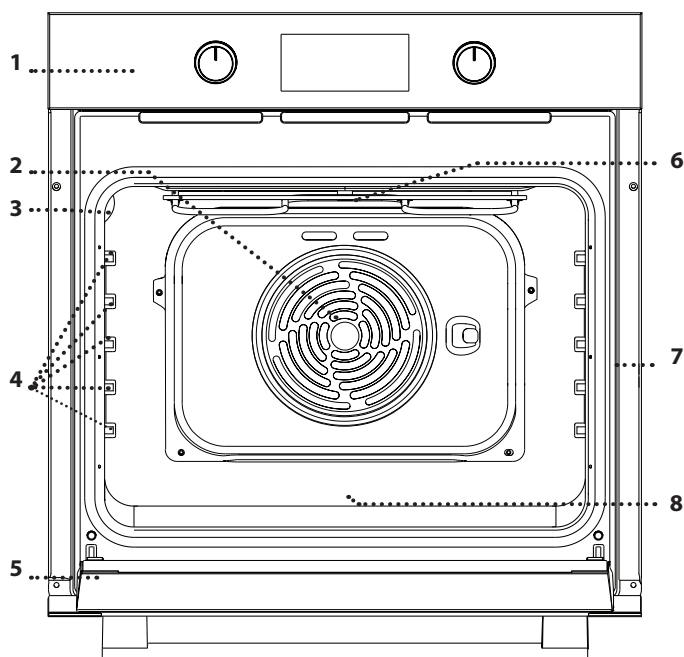
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

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



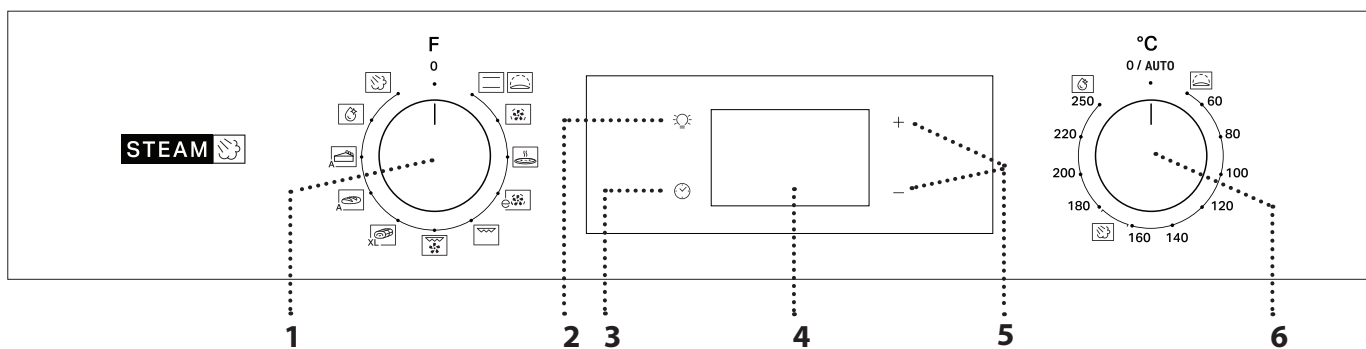
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
8. **STEAM** заглиблення для ПИТНОЇ ВОДИ


ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

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

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнено, 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.

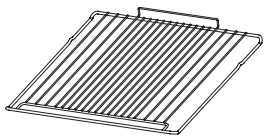
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнятися в залежності від моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

ПРИЛАДДЯ

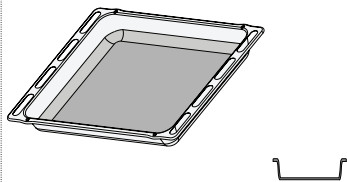
РЕШІТКА



Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

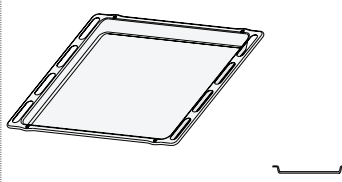
* Доступно лише на деяких моделях. Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ПІДДОН*



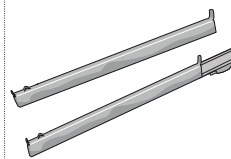
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

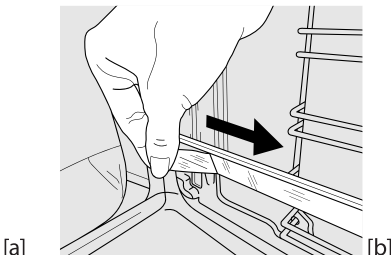
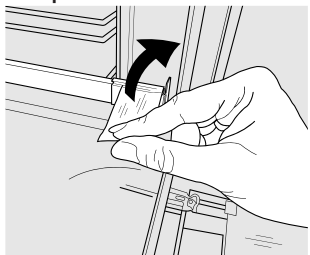
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

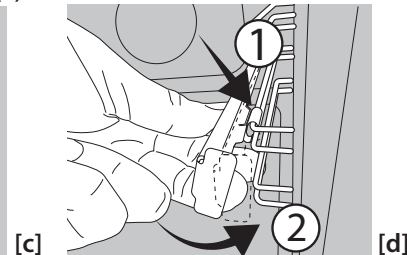
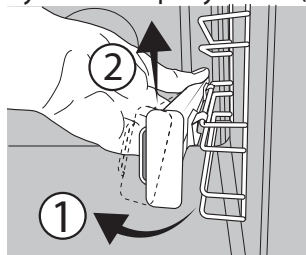
• Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

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



чутно не зафіксуються (2).



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

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 місце штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.


ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



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

За допомоги кнопки + або - встановіть значення хвилин і натисніть  для підтвердження.

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

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї усе приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години.

При цьому піч має бути порожньою.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на значок, 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 грінок. 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

XL 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.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБА

A Для цієї функції 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 0 / AUTO, оскільки температура задається автоматично самою функцією.




АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

A Для цієї функції автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Ручка термостата повинна залишатися в положенні 0 / AUTO, оскільки температура задається автоматично самою функцією.




SMART CLEAN

Дія пари, що вивільняється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію розумного очищення «Smart Clean», налейте 100-120 мл питної води на дно духової шафи, потім встановіть ручку вибору та ручку термостата на значок . Найкраще використовувати цю функцію протягом 35 хв. Увімкніть функцію, коли духовна шафа холодна. Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу чищення.



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 .

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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




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

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Rising» (Підняття), поверніть *ручку термостата* в положення «Rising» (Підняття) (40 °C) та встановіть *ручку вибору функції* в положення «Conventional» (Звичайний режим); Поставте страву в духову шафу після сигналу прогрівання. Накрийте тісто вологою тканиною або поставте миску з водою на дно камери, щоб створити вологе середовище.

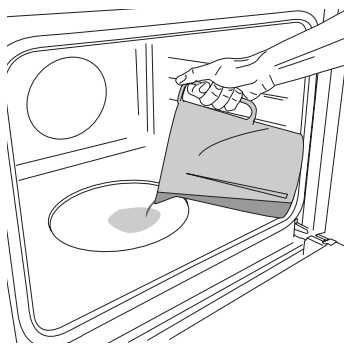
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

Щоб активувати функцію розумного очищення «Smart Clean», налейте 100120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. Функцію буде активовано автоматично: на дисплеї відображається час, що залишився до кінця; чергуються з «HYD».

Зверніть увагу: Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

Зверніть увагу: Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 35 хвилин.

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


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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплеї блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання.

Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази 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 гасне, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку вибір вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору функції 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 того як задано час приготування, запуск функції можна відкласти, запрограмувавши час завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



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

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: 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 / AUTO. 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 обрати іншу функцію, або у положення 0, щоб вимкнути духову шафу.


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

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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

Натискайте , поки  і значок «00:00» та «00:00» не почне блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки + або – встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

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

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	170	30 – 50	3
		Так	160	30—50	2
		Так	160	40 – 60	4
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160–200	35–90	2
		Так	160–200	40–90	4 2
Печиво/гарталетки		Так	160	25—35	3
		Так	160	25—35	3
		Так	150	35 – 45	4 2
Заварні тістечка		Так	180–210	30–40	3
		Так	180–200	35 – 45	4 2
		Так	180–200	35 – 45	5 3 1
Безе		Так	90	150 - 200	3
		Так	90	140 – 200	4 2
		Так	90	140 – 200	5 3 1
Піца / фокача		Так	190—250	15—50	1/2
		Так	190—250	20—50	4 2
Заморожена піца		Так	250	10–20	3
		Так	230 – 250	10 – 25	4 2
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180–200	40–55	3
		Так	180–200	45 – 60	4 2
		Так	180–200	45 – 60	5 3 1
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 – 200	20 – 30	3
		Так	180 – 190	20 – 40	4 2
		Так	180 – 190	20 – 40	5 3 1
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	2
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180–190	110–150	3
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50 – 100	2
Індичка / гуска 3 кг		–	190 – 200	100–160	2
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 – 190	30 – 45	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180–200	50 – 70	3
Підсмажений хліб		5'	250	2—6	5
Рибне філе / скибки		-	230 – 250	15 – 30 *	4 3

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери		-	250	15 – 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 – 220	55 – 70 **	2 1
Ростбїф з кров'ю 1 кг		Так	200–210	35–50 **	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200–210	60–90 **	3
Смажена картопля		Так	200–210	35 – 55	2
Овочева запіканка		-	200–210	25–55	3
М'ясо та картопля		Так	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 – 50 ***	4 2
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 – 100 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180 - 190	40 – 120 ***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 – 180	100 – 150	3

* Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

*** Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

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

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Форма для випікання на решітці	Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води		
ФУНКЦІЇ	Традиційний	Примусове нагнітання повітря	Pizza (Піца)	Maxi cooking (великі шматки м'яса)	Гриль	Турбо гриль	Примусове нагнітання повітря Eco

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА+»

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (хв.)	ПРИЛАДДЯ	РІВЕНЬ	ВОДА
ХЛІБ	Булочки	80—100 г	30 – 45		2	 200 мл
	Хліб для сендвічів в формі	300—500 г	40 – 60			
	Хліб	500 г—2 кг	50 – 100			
М'ЯСО	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			
РИБА	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			
ОВОЧІ	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			
ВИПІЧКА	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			

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні

приладу. Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.

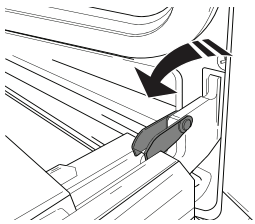
Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікроволоконна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.

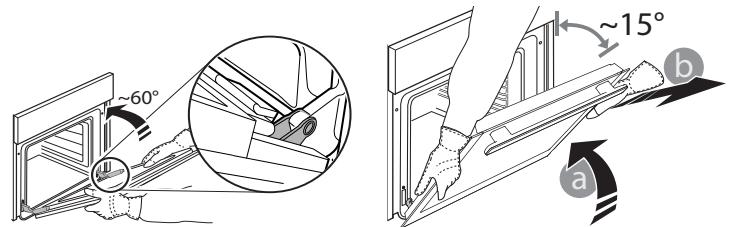


2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.

Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.



3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.

2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.

3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

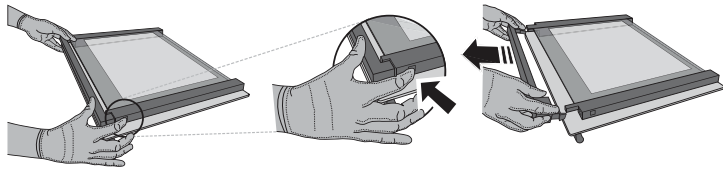
Зверніть увагу: Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт / 230 В, Т300 °С.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009).

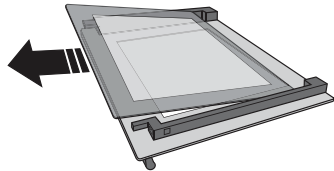
Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. — Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

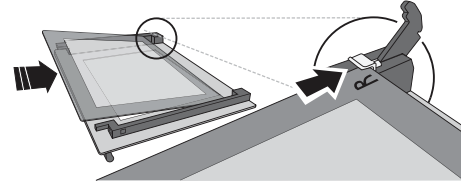
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



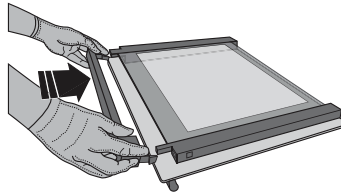
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть на проміжну панель (позначену літерою «R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що маркування «R» можна побачити у лівому кутку. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

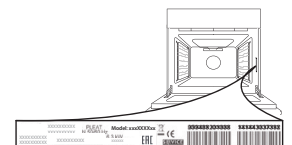
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається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

* Доступно лише в деяких моделях



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.





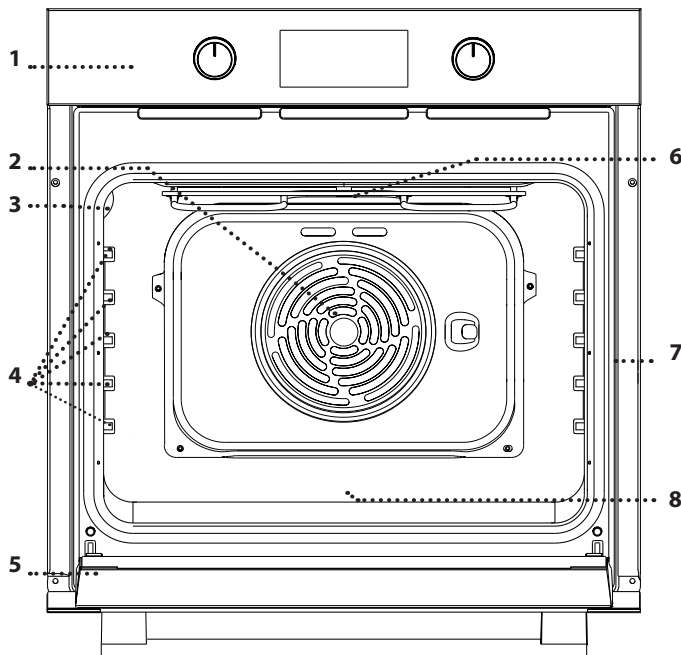
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an



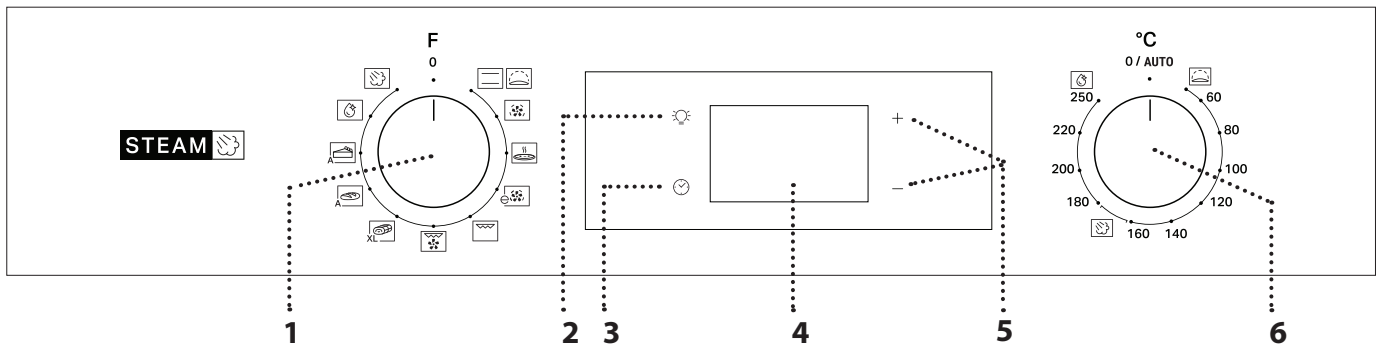
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch
Funktionsauswahl.
Auf 0 drehen, um den Ofen
auszuschalten.

2. LAMPEN

Bei eingeschaltetem Ofen
 drücken, um die Lampe im
Garraum ein- oder auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu
Garzeiteinstellungen,
Startverzögerung und Timer.
Zur Anzeige der Zeit, wenn der
Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der
Garzeiteinstellungen.

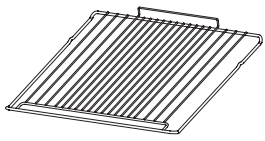
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte
Temperatur bei Aktivierung
der manuellen Funktionen
auszuwählen.

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

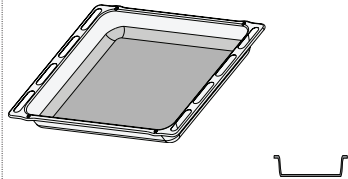
ZUBEHÖR

ROST



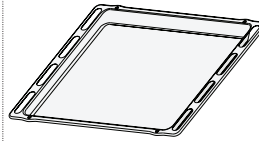
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



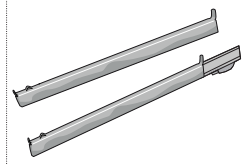
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



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

BACKAUSZÜGE *



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

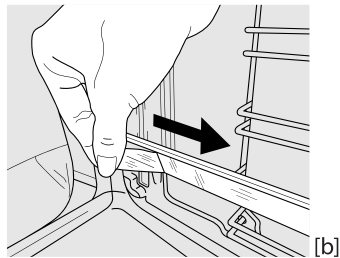
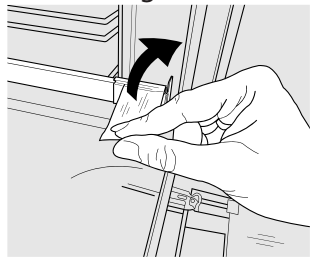
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

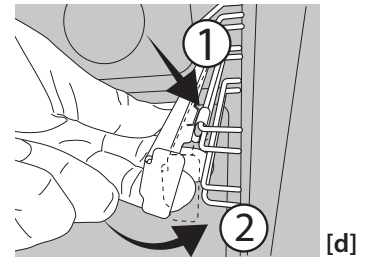
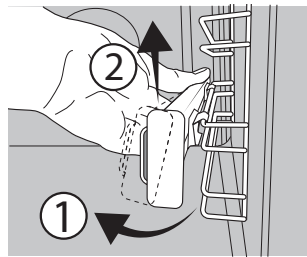
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die untern Haken einrasten (2).

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

• Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.



ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
- Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: drücken, bis das Symbol erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit + oder - die Stunde einstellen und zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken.

Mit + oder - die Minuten einstellen und zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

FUNKTIONEN



OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.



HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.




PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.



ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.

Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer FETTPFANNE zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



GRILL + HEISSLUFT

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



MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



BROT AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf 0 / AUTO bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.




GEBÄCK AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf 0 / AUTO bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.




SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



DAMPFGAREN+

Mit der DampfGaren+ Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion steuert die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte; die Garzeiten der wichtigsten Gerichten werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben. Zum Aktivieren der DampfGaren+ Funktion muss der Thermostatregler in die Position des  Symbols gedreht werden.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

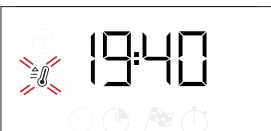
Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den Auswahlknopf drehen oder die Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf 0 / AUTO steht.


Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion „Aufgehen lassen“ drehen Sie den Thermostatregler auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Geben Sie das Lebensmittel nach dem Vorheizsignal in den Backofen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab oder stellen Sie einen Topf mit Wasser auf den Boden des Garraums, um eine feuchte Umgebung zu schaffen.

SMART CLEAN

Für die Aktivierung der Reinigungsfunktion „Smart Clean“, 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Boden des

Ofens gießen, anschließend den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen. Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit "HYD".



Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.
Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.




Zum Starten der Dampf-Funktion 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen. Die Funktion durch Drehen des Auswahlknopfs im Uhrzeigersinn auf das betreffende Symbol auswählen. Den Thermostatregler auf eine beliebige Position zwischen 160 und 180 °C drehen (wie durch das Symbol vorgeschlagen). Die Funktion startet und das Display zeigt

die aktuelle Uhrzeit. Es ist kein Vorheizen erforderlich. Zum Beenden des Garvorgangs, den Auswahlknopf auf 0 stellen. Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.


Bitte beachten: Zum Einstellen einer bestimmten Dauer entsprechend der jeweiligen Gartabelle die Anweisung im Abschnitt „Programmiertes Garen“ befolgen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiv ist.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgeföhren werden kann.

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



Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Fall sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf 0 steht.


4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

DAUER



 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern,  gedrückt halten, bis das Symbol  auf der Anzeige blinkt, dann mit - die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Gardauer eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden:  drücken, bis das Symbol  und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



Zum Einstellen der Abschaltzeit + oder - verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie basierend auf dem ausgewählten Garzeitende automatisch rechtzeitig startet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den Auswahlknopf auf 0 / AUTO drehen, um den Ofen auszuschalten. Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.





Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.


Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

5. TIMER EINSTELLEN



Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Um den Timer abzubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit - die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Beignets		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringen		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180-190	110-150	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELEBE UND ZUBEHÖRTEILE
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/ Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180-190	40 - 120 ***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	3

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

ZUBEHÖR							
	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		
FUNKTIONEN							
	O/Unterhitze	Heissluft	Pizza	Maxi Cooking	Grill	Turbo Grill	Eco Heissluft

GARTABELLE DAMPFGAREN+

LEBENSMITTEL	REZEPT	MENGE	ZEIT (min.)	ZUBEHÖRTEILE	STAND	WASSER
BROT	Brötchen	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Weißbrot in Backform	300-500 g	40 - 60			
	Brot	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Gebäckstangen	200 - 300 g	30 - 45			
FLEISCH	Braten	1 kg	60 - 110			
	Rippchen	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Geflügel	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Hähnchen/Pute	3 kg	100 - 140			
FISCH	Filet-Steak	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet-Steak	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ganzer Fisch	300 - 600 g	20 - 30			
	Ganzer Fisch	600 - 1200 g	25 - 45			
GEMÜSE	Gedämpfte Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Gefüllte Paprika	1 - 2 kg	35 - 55			
	Gedämpfte Brokkoli	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Gedämpfte Zucchini	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
BACKWAREN	Plätzchen	ein Blech	25 - 35			
	Muffins	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskuitkuchen	500 - 700 g	30 - 50			
	Tart, Törtchen	eine Form	35 - 55			

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.
Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

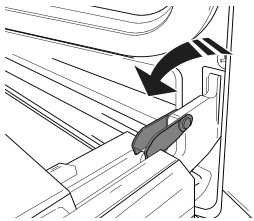
Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

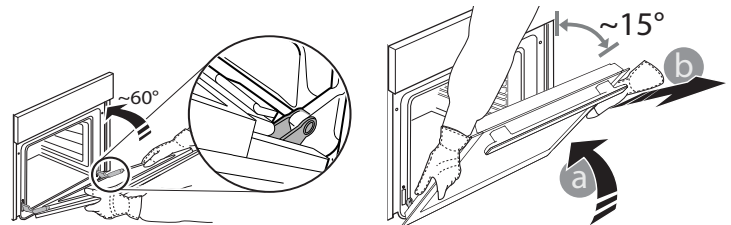
• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).
Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



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

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

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

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden.

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

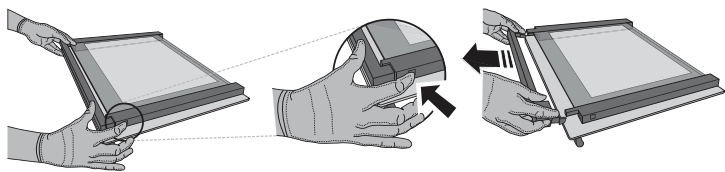
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten.

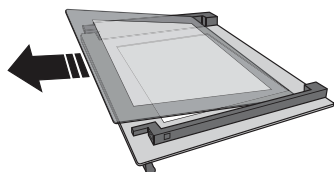
Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

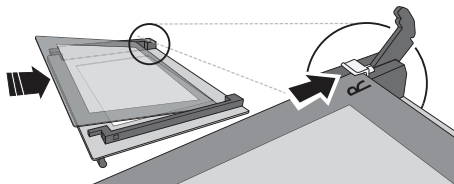
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



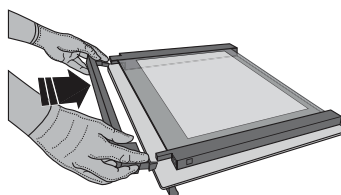
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Bringen Sie die mittlere Scheibe (mit „R“ gekennzeichnet) an, bevor Sie die Innenscheibe wieder einsetzen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



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



LÖSEN VON PROBLEMEN

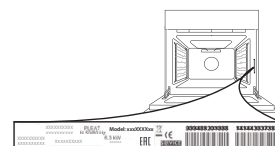
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht.	Temperatur zu hoch.	Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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





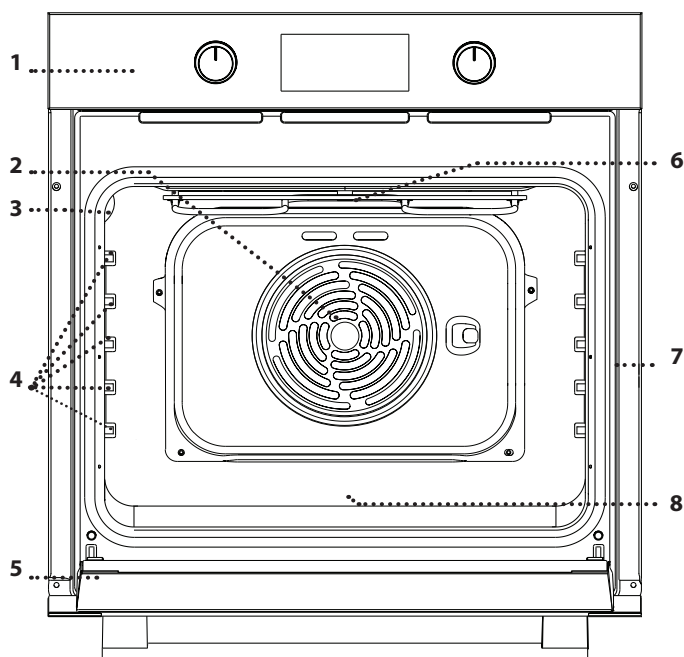
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



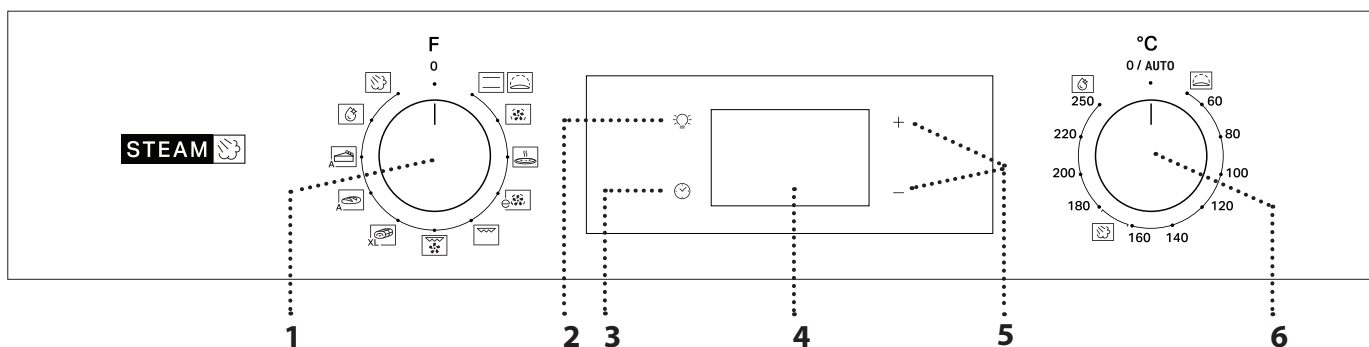
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Cavità **STEAM** per l'acqua potabile


DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. LUCE

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

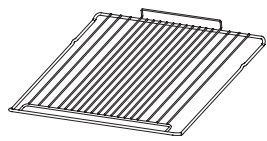
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

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

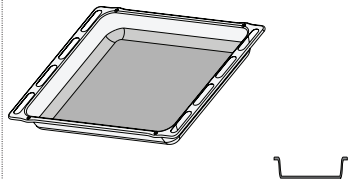
ACCESSORI

GRIGLIA



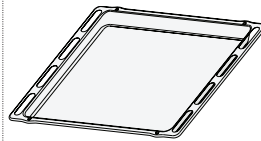
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA*



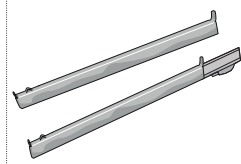
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



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

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

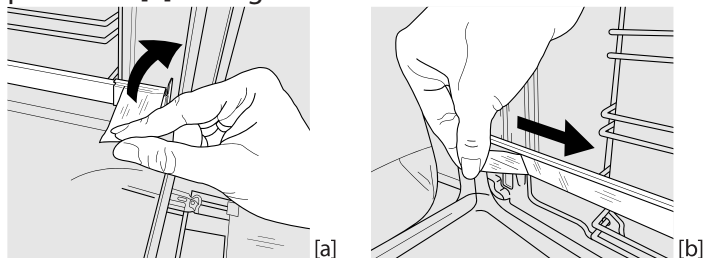
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

• Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GUIDE SCORREVOLI E GRIGLIE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

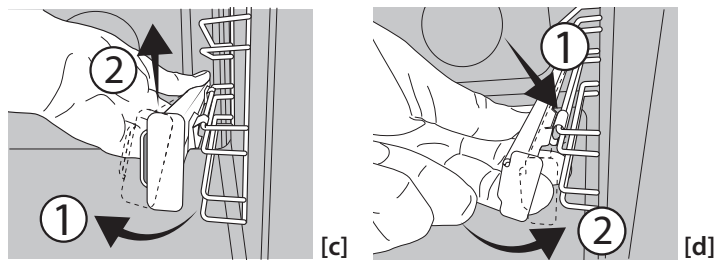


RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.

Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere per confermare.

Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora.

Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.



TERMOVENTILATO

Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.




PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

XL Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione 0 / AUTO, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.




DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione 0 / AUTO, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.




SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . È meglio utilizzare la funzione per 35'. Attivare la funzione a forno freddo. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



STEAM+

La funzione Steam+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Steam+, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

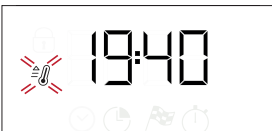
Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione


ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato si trova sulla posizione 0 / AUTO.

Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola del termostato in posizione di lievitazione (40 gradi) e portare la manopola di funzione in posizione statica; Inserire gli alimenti nel forno dopo il segnale di preriscaldamento. Coprire l'impasto con un panno bagnato o mettere una pentola d'acqua sul fondo della cavità per creare un ambiente umido.

SMART CLEAN

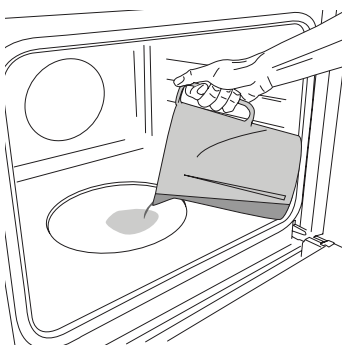
Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", dopo aver versato 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona . La funzione si attiva automaticamente: il display visualizza il tempo rimanente al termine; alternato con "HYD".



Nota bene: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

STEAM



Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno.

Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione sulla posizione "0". Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

Note: Per impostare una durata specifica, in base al relativo piano di cottura, seguire le istruzioni del paragrafo "Programmazione della cottura".

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e il lampeggio dell'icona sul display segnalano che è attiva la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Nota: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA

Premere tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona e "00:00".



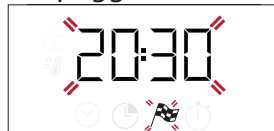
Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere per confermare.

Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: Per annullare la durata impostata, premere tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere fino a che sul display non lampeggiano l'icona e l'ora corrente.



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere per confermare.

Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione rimarrà in pausa fino all'avvio automatico, calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

Nota: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione **0 / AUTO**.

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.

Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Continuare a premere fino a quando l'icona e "00:00" e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata e premere per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: Per annullare il timer, tenere premuto fino a quando l'icona inizia a lampeggiare, quindi utilizzare - per riportare l'ora a "00:00".

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	3
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscotti / Tortine		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	3
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3
		Sì	90	140 - 200	4 2
		Sì	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3
		Sì	230-250	10 - 25	4 2
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	3
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salsicce/Spiedini/Costine/ Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostatina (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

*Ruotare il cibo a metà cottura

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura (se necessario).

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

FUNZIONI							
	Statico	Ventilato	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato

TABELLA DI COTTURA STEAM+

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	tempo (min)	ACCESSORI	LIVELLO	ACQUA
	Pane piccolo	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Pane in cassetta	300-500 g	40 - 60			
	Pane	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguette	200-300 g	30 - 45			
	Arrosto	1 kg	60 - 110			
	Costolette	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140			
	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25			
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35			
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30			
	Pesce intero	600 - 1200 g	25 - 45			
	Patate al vapore	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Peperoni ripieni	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli al vapore	0,3-1 kg	30 - 50			
	Zucchine al vapore	0,5-1,5 kg	30 - 50			
	Biscotti	un vassoio	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Pan di spagna	500-700 g	30 - 50			
	Crostatina	un barattolo	35 - 55			

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

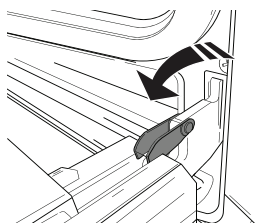
Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente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

SUPERFICI INTERNE

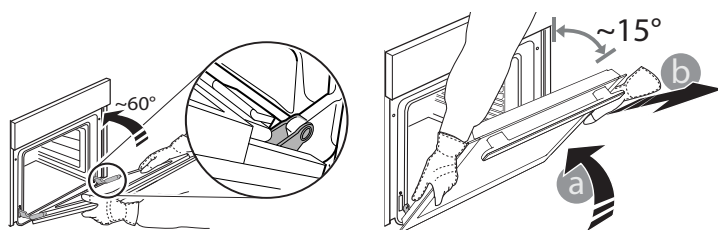
• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



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



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

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

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

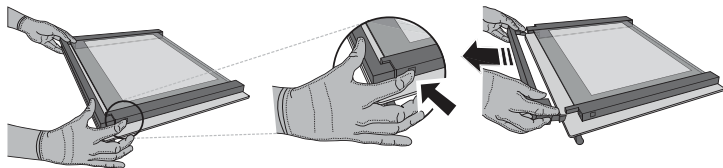
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.
Nota: usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C.

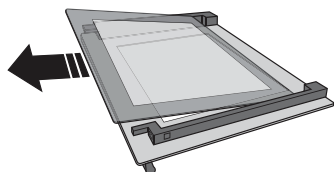
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

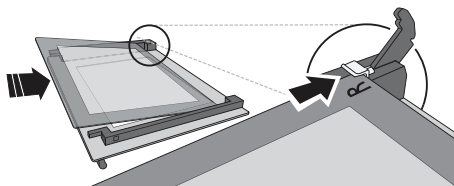
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



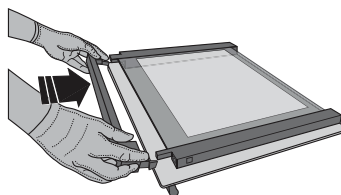
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "R"); Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



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



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

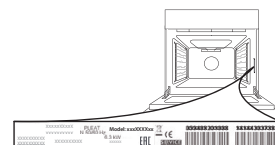
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

* Disponibile solo su alcuni modelli



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

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





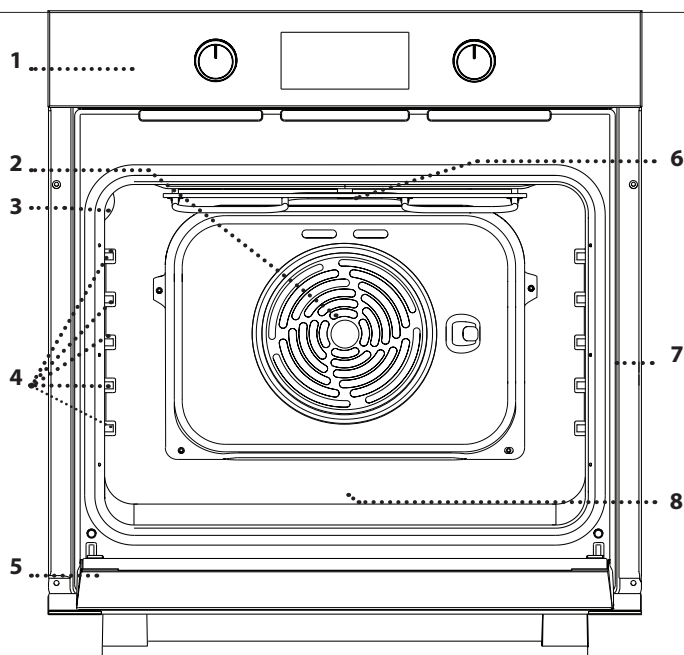
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

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



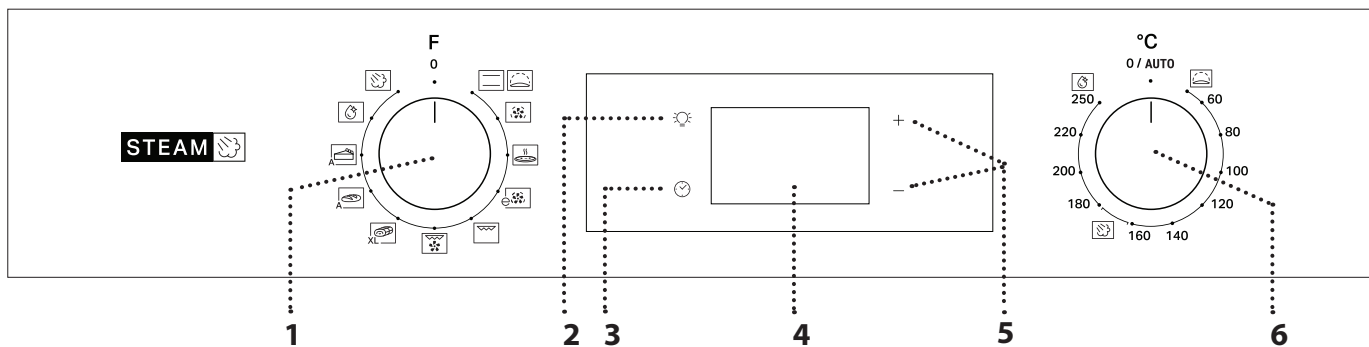
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας και κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιών
5. Πόρτα
6. Πάνω αντίσταση/γκριλ
7. Πινάκιδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
8. **STEAM** εσοχή για πόσιμο νερό


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΦΩΣ

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

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

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

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

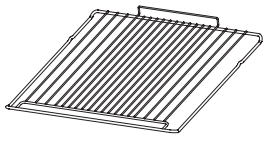
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

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

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

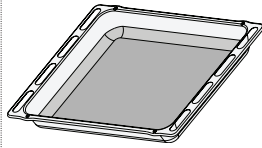
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΣΧΑΡΑ



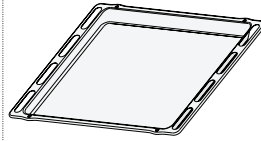
Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ*



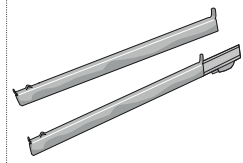
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φокάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ*



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

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

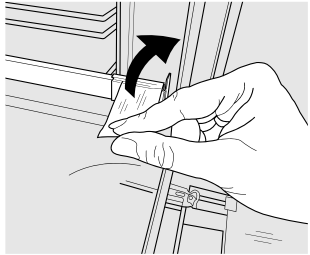
Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα.

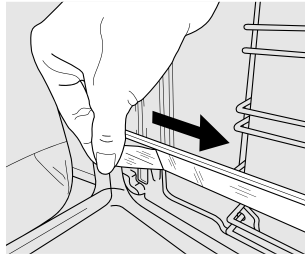
• Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΑΥΛΑΚΙΑ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

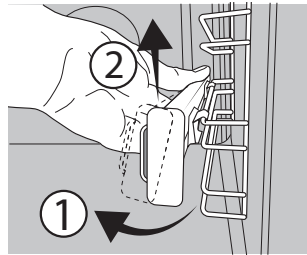
Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.



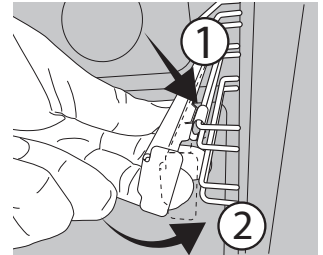
[a]



[b]



[c]



[d]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

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

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιέστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στηρίγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.
2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στηρίγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

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



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το ☺ για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το ☺ για επιβεβαίωση.

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

2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνεται το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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



ΠΙΤΣΑ

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



ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το



ΓΚΡΙΛ

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



ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΛ

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



ΨΗΣΙΜΟ ΜΑΧΙ

XL Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείφετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.



ΨΩΜΙ ΑΥΤΟ

A Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τη συνταγή. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Το κουμπί του θερμοστάτη πρέπει να παραμείνει στη θέση 0 / ΑΥΤΟ καθώς η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα από τη λειτουργία.



ΓΛΥΚΑ ΑΥΤΟ

A Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για κέικ. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Το κουμπί του θερμοστάτη πρέπει να παραμείνει στη θέση 0 / ΑΥΤΟ καθώς η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα από τη λειτουργία.



SMART CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 -120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε το κουμπί επιλογής και τον επιλογέα θερμοστάτη στο εικονίδιο. Είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία για 35'. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.



STEAM+

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

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

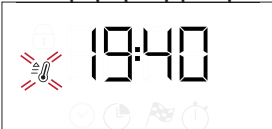
Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία που επιθυμείτε: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

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



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν ο διακόπτης θερμοστάτη είναι ενεργός 0 /θέση ΑΥΤΟ.

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

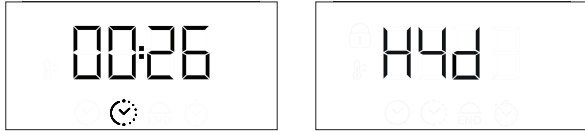
ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία "Φούσκωμα", γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση Φουσκώματος (40 μοίρες) και τοποθετήστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση Συμβατικό. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο μετά το σήμα προθέρμανσης. Καλύψτε τη ζύμη με βρεγμένο πανί ή βάλτε ένα ταψί με νερό στο κάτω μέρος της κοιλότητας για να δημιουργήσετε ένα υγρό περιβάλλον.

SMART CLEAN

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού "Smart Clean", ρίξτε 100 - 120 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια

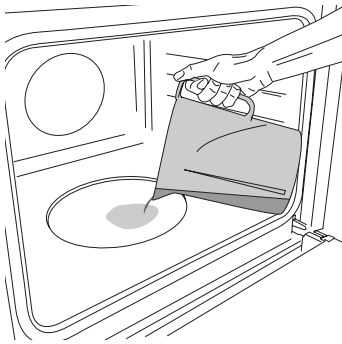
του φούρνου, στη συνέχεια στρέψτε τον **διακόπτη επιλογής** και τον **διακόπτη θερμοστάτη** στο εικονίδιο . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα: στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει μέχρι το τέλος. εναλλάξ με το "HYD".



Σημείωση: Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

Σημείωση: Μπορείτε να προγραμματίσετε μόνο την ώρα τέλους αυτής της λειτουργίας. Η διάρκεια ρυθμίζεται αυτόματα στα 35 λεπτά.

STEAM



Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία Steam, ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στο κάτω μέρος του φούρνου. Επιλέξτε τη λειτουργία περιστρέφοντας δεξιόστροφα τον επιλογέα στο σχετικό εικονίδιο και το κουμπί θερμοστάτη σε οποιαδήποτε θέση μεταξύ 160 και 180 °C (όπως προτείνεται από το εικονίδιο). Η λειτουργία θα ξεκινήσει και η οθόνη θα εμφανίσει την τρέχουσα ώρα της ημέρας. Δεν απαιτείται

προθέρμανση. Για να τερματιστεί το ψήσιμο, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στη θέση 0. Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.

Σημείωση: Για να ορίσετε μια συγκεκριμένη διάρκεια, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα μαγειρέματος, ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "Προγραμματισμός ψήσιματος".

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

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

Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, το εικονίδιο σταθεροποιείται και ακούγεται ένα νέο ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί στο εσωτερικό του και το ψήσιμο μπορεί να προχωρήσει.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στον φούρνο πριν ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης; ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

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

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

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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



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

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

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



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

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: η λειτουργία θα παραμείνει σε παύση μέχρι να ξεκινήσει αυτόματα στον χρόνο που υπολογίζεται με βάση την επιλεγμένη ώρα λήξης μαγειρέματος.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας τον διακόπτη επιλογής / AUTO.

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

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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



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

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

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

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



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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος.

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

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος μόνο αφού ο φούρνος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ					
	Σχάρα	Πιάτο ψησίματος στη σχάρα	Σκευός ή ταψί ψησίματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος	Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ					
	Συμβατικό ψήσιμο	Εξαναγκασμένος αέρας	Pizza	ΜΑΧΙ COOKING (ΨΗΣΙΜΟ ΜΑΧΙ)	Γκριλ
					Σχάρα Turbo
					ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ STEAM+

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

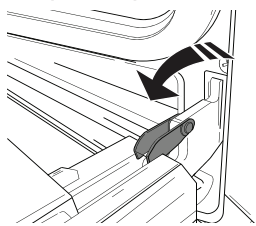
Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

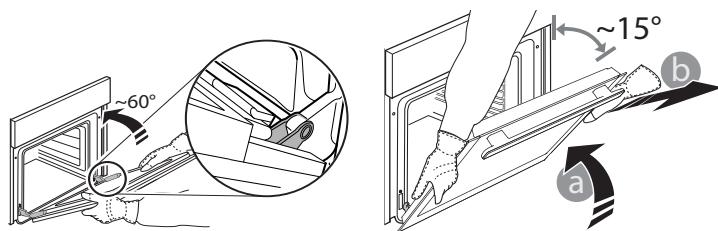
• Μετά κάθε χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

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



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



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

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

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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

2. Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.

3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

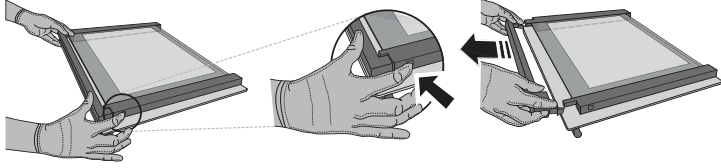
Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C.

Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

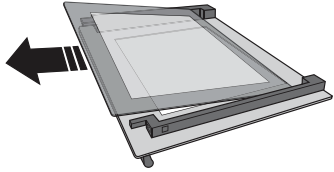
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μην χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

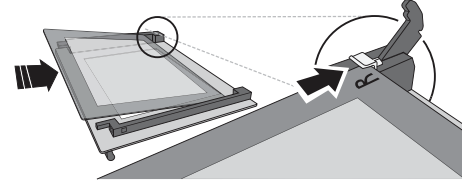
1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.



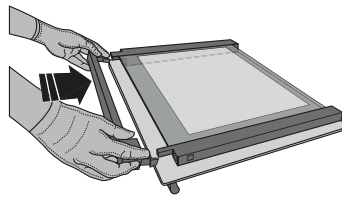
2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.



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



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



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

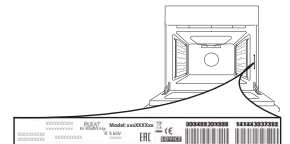
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το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

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα



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

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





ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA

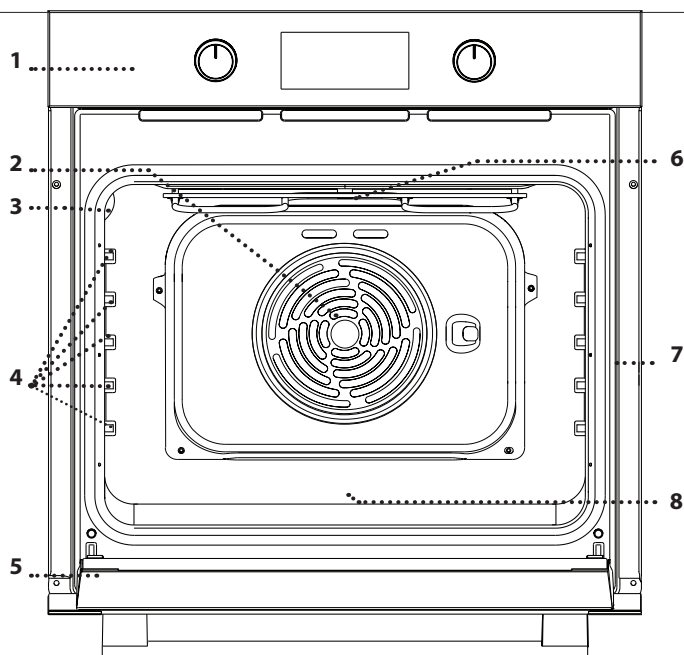
WHIRLPOOL

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



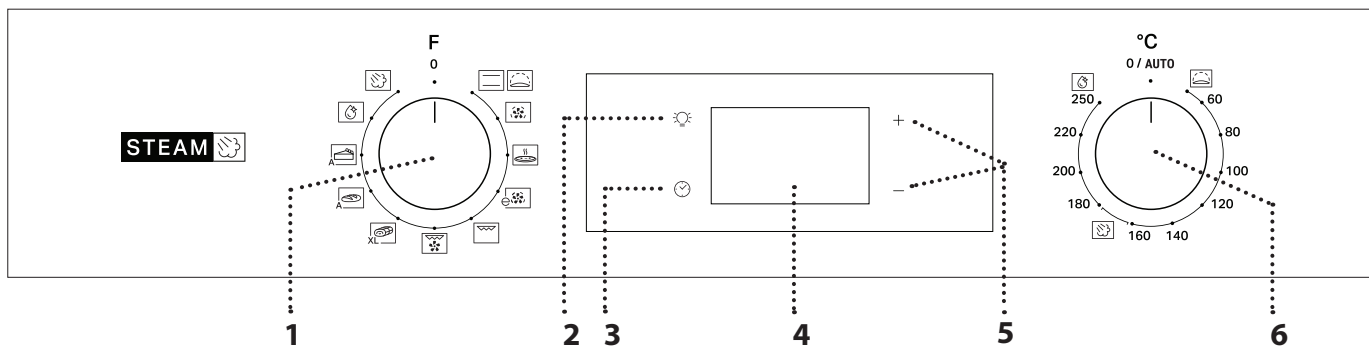
Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator i kružni grijač (ne vidi se)
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Identifikacijska pločica (ne skidati)
8. **STEAM** udubljenje za pitku vodu

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije.

Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

2. SVJETLO

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

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena. Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

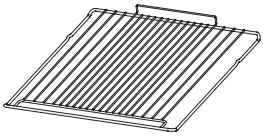
6. GUMB TERMOSTATA

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

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

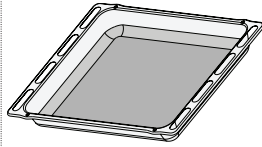
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



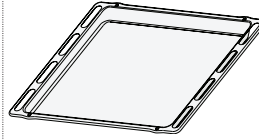
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA*



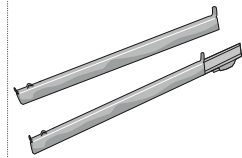
Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

LIM ZA PEČENJE*



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

KLIZNE VODILICE*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme.

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

UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

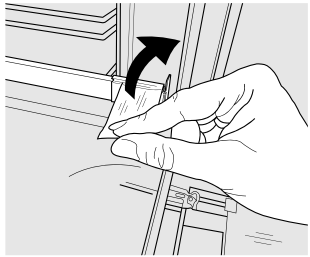
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

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

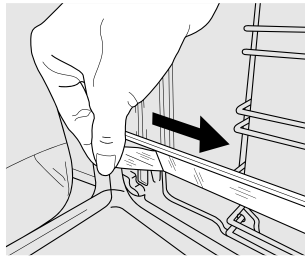
• Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

KLIZNE VODILICE I VODILICE REŠETKI

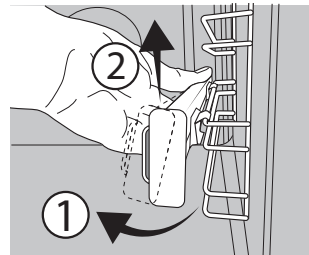
Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



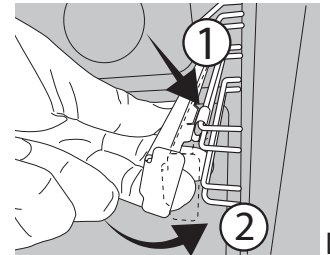
[a]



[b]



[c]



[d]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

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

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

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

SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

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

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

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



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

Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite

za potvrdu.

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

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE



KONVENKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



DIZANJE TIJESTA

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



FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)

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



PIZZA

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



ECO FORCED AIR (EKO TERMOVENTILACIJA)

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na



GRILL (ROŠTILJ)

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.



TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)

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



MAXI COOKING (MAKSI KUHANJE)

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



AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kruh. Pažljivo slijedite recept kako biste ostvarili najbolje rezultate. Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Gumb termostata mora ostati u položaju 0 / AUTO sve dok funkcija automatski ne postavi temperaturu.



AUTOMATSKO PEČENJE SLASTICA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kolače. Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Gumb termostata mora ostati u položaju 0 / AUTO sve dok funkcija automatski ne postavi temperaturu.



SMART CLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ako želite uključiti funkciju pametnog čišćenja „Smart Clean“, ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite gumb za odabir i gumb termostata u položaj ikone . Najbolje je upotrebljavati funkciju od 35°. Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.



STEAM+ (KUHANJE NA PARI)

Steam+ (kuhanje na pari) omogućuje postizanje odličnih rezultata zahvaljujući pari u ciklusu pripremanje hrane. Ova funkcija automatski upravlja idealnom temperaturom za pripremu hrane po velikom broju recepata; vremena pripreme glavnih jela prikazana su u odgovarajućoj tablici pripreme. Aktivirajte funkciju pare kad je pećnica hladna i nakon što ste ulili 200 ml pitke vode na dno unutrašnjosti. Za uključivanje funkcije Steam+ (kuhanje na pari) gumb termostata treba okrenuti u položaj ikone .

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

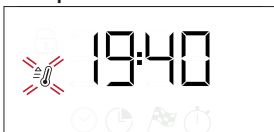
Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.



2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

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



Napominjemo: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem gumba za odabir ili podesiti temperaturu okretanjem gumba termostata. Funkcija se neće pokrenuti ako je gumb termostata u položaju 0 / AUTO.

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

DIZANJE TIJESTA

Za pokretanje funkcije „Rising“ (ispiranje) okrenite gumb termostata u položaj za ispiranje (40 stupnjeva) i stavite gumb u klasični položaj; Ubacite hranu u pećnicu nakon signala predgrijanja. Prekrijite tijesto mokrom krpom ili stavite posudu s vodom na dno otvora za stvaranje vlažnog okruženja.

SMART CLEAN

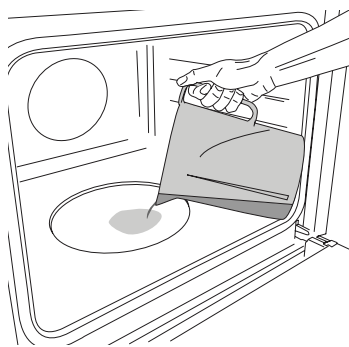
Da biste uključili funkciju čišćenja „Smart Clean“, ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice, a zatim okrenite *gumb za odabir* i *gumb termostata* prema ikoni . Funkcija će se automatski uključiti: na zaslonu će se prikazati vrijeme preostalo do završetka; naizmjenično s porukom „HYD“.



Napominjemo: Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.

Napominjemo: može se programirati samo vrijeme završetka ove funkcije. Trajanje se automatski postavlja na 35 minuta.

STEAM



Za pokretanje funkcije Steam (para) ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice. Funkciju odaberite okretanjem gumba za odabir u smjeru kazaljke na satu na odgovarajuću ikonu, a zatim okrenite gumb termostata u bilo koji položaj između 160 i 180°C (kako je predloženo ikonom). Funkcija će se uključiti, a na zaslonu će se prikazati trenutno

vrijeme. Nije potrebno zagrijavanje. Za završetak kuhanja okrenite gumb za odabir u položaj 0. Prilikom kuhanja na pari nemojte otvarati vrata i nikada nemojte nadolijevati vodu.

Napominjemo: Za postavljanje trajanja, sukladno odgovarajućoj tablici pripreme hrane, pogledajte upute u odlomku „Programiranje pečenja“.

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

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

Kad se dostigne postavljena temperatura, ikona počne stalno svijetliti i oglašava se novi zvučni signal koji označava da se namirnice mogu staviti u pećnicu i priprema hrane može početi.

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

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

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

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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

TRAJANJE

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



Upotrijebite + ili - za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem gumba termostata na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

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

PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ODGODE POČETKA

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



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

Funkciju uključite okretanjem gumba termostata na potrebnu temperaturu: funkcija ostaje pauzirana sve dok se ne pokrene automatski u vrijeme izračunato na temelju vremena završetka pripreme hrane.

Napominjemo: Ako želite poništiti postavku, isključite pećnicu okretanjem gumba za odabir u položaj 0 / AUTO. Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

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



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

Napominjemo: Ako je uključen mjerac vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati “END” i preostalo vrijeme.

5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

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

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



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

Kada mjerac vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napominjemo: Mjerac vremena poništite tako da držite pritisnuto dok ikona ne počne treperiti, a zatim upotrijebite - za ponovno postavljanje vremena na “00:00”.

TABLICA PEČENJA

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

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

* Okrenite hranu na polovici pečenja

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

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

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu predgrijanja: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.

DODATNI PRIBOR	Zičana rešetka	Lim za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki	plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode		
FUNKCIJE	Conventional (Konvekcijsko)	Prisilna ventilacija	Pizza (Pizza)	Maxi cooking (Maksi kuhanje)	Roštilj	Turbo grill (Turbo roštilj)	Eco forced air (Eko termoventilacija)

TABLICA PRIPREME HRANE ZA FUNKCIJU STEAM+

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

Ne upotrebljavajte parne čistače.

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

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

VANJSKE POVRŠINE

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

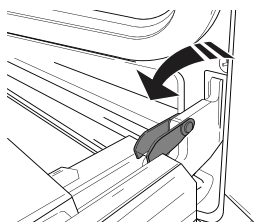
Ne upotrebljavajte nagrizzajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

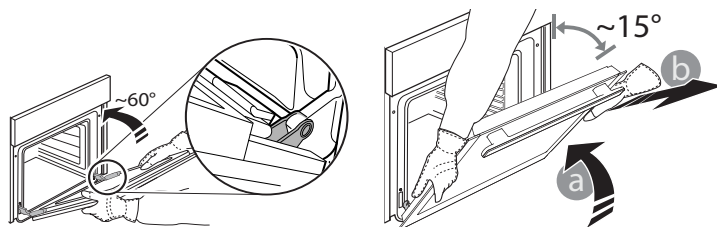
• Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



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



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

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

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

ZAMJENA ŽARULJE

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.

2. Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.

3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

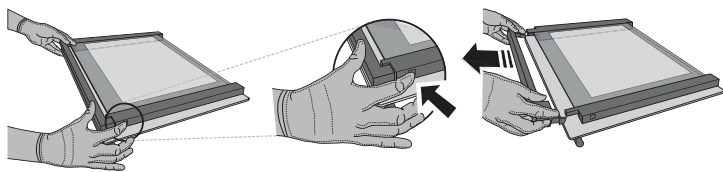
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C.

Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

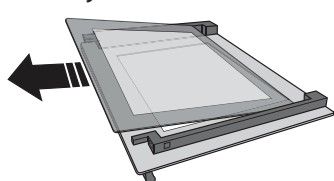
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

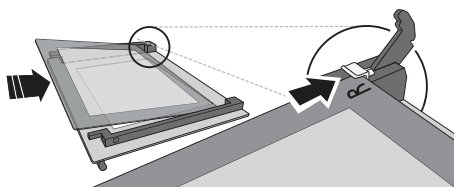
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvršne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



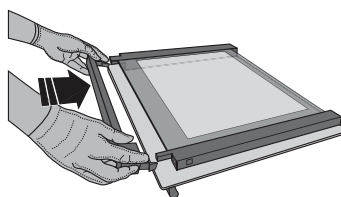
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



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



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



RJEŠAVANJE PROBLEMA

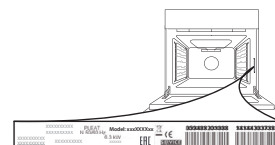
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi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

* Dostupno samo na određenim modelima



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

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





HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK

WHIRLPOOL

Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo,

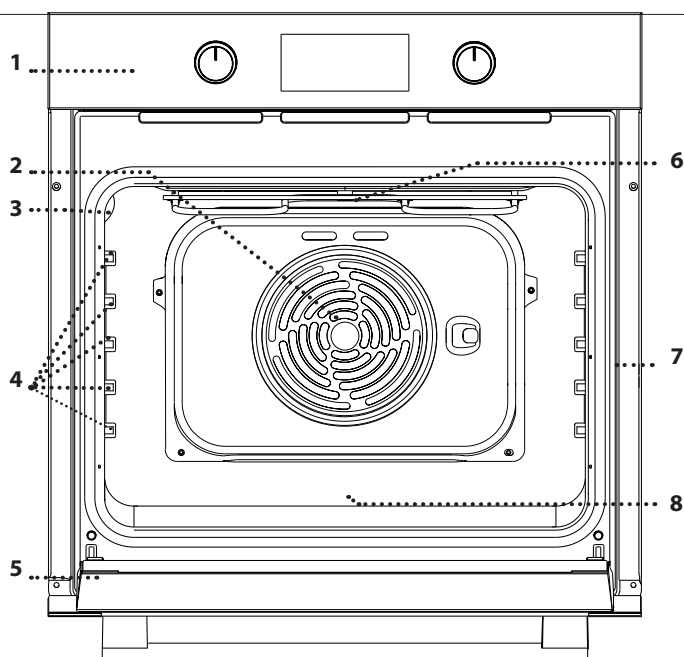
da izdelek registrirate na spletni strani

www.whirlpool.eu/register



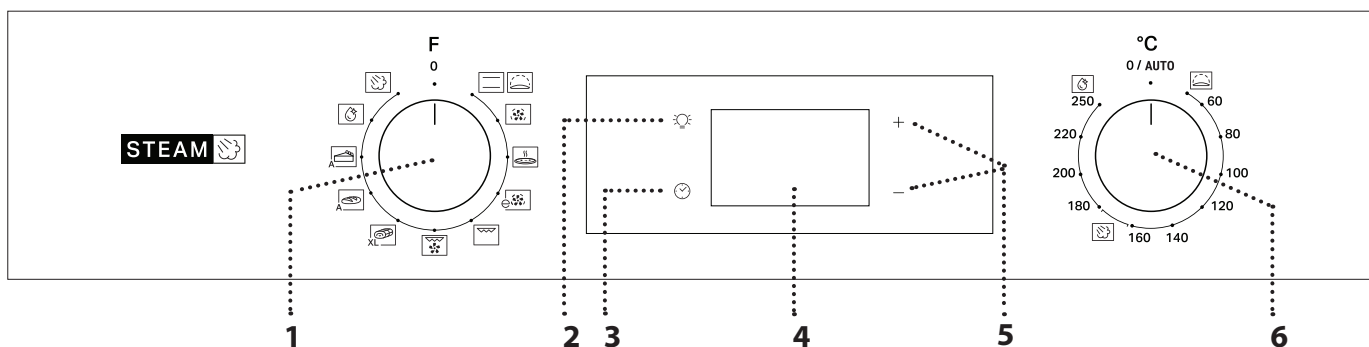
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Nadzorna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
8. **STEAM** niša za pitno vodo

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

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

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti peči.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

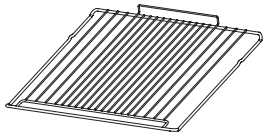
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

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

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

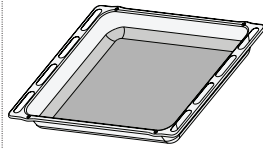
PRIBOR

REŠETKA



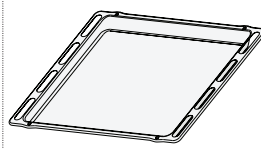
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



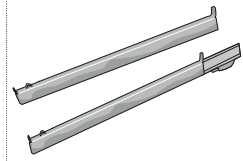
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



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

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

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

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

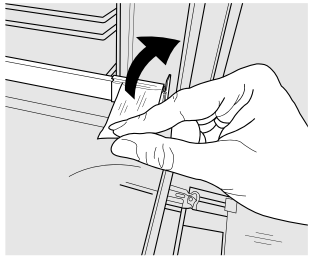
Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

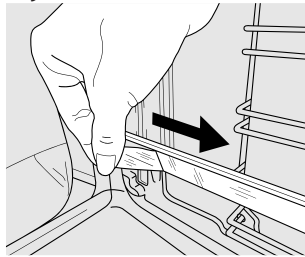
• Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

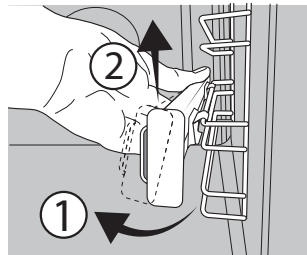
Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].



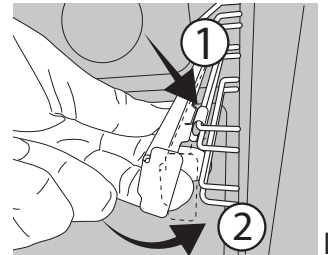
[a]



[b]



[c]



[d]

DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

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

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

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



ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

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

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


PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

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



Za nastavev ure uporabite + ali - in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začneta utripati.

Za nastavev minut uporabite + ali - in pritisnite  za potrditev.

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

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

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

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

FUNKCIJE



KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



RISING (VZHAJANJE)

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa.

Za vklop funkcije gumb za nastavitev temperature zavrtite v položaj ikone.



TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

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




PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti.

Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.



TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .



ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.

Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



TURBO GRILL (HITRI ŽAR)

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



MAXI COOKING (PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE)

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate, da zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.



SAMODEJNA PEKA KRUHA

A Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke kruha. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte recept. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. Gumb termostata mora ostati v položaju 0 / AUTO, saj se temperatura samodejno nastavi s funkcijo.




SAMODEJNA PEKA PECIVA

A Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke peciva. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. Gumb termostata mora ostati v položaju 0 / AUTO, saj se temperatura samodejno nastavi s funkcijo.




SMART CLEAN

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100–120 ml pitne vode in nato zavrtite izbirni gumb ter gumb za nastavitev temperature v položaj ikone . Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.



PARA+

Funkcija Para+ vam zaradi prisotnosti pare v ciklu priprave omogoča, da dosežete odlične rezultate. Ta funkcija samodejno upravlja najprimernejšo temperaturo za pripravo širokega nabora jedi; časi priprave osnovnih jedi so prikazani v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Funkcijo uporabe pare vedno vklopite, ko je pečica hladna in ste na dno vdolbine vlili 200 ml pitne vode. Za vklop funkcije Para+ je treba gumb termostata obrniti v položaj ikone .

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

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



2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

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




Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite izbirni gumb ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature. Funkcija se ne bo zagnala, če je gumb za nastavitev temperature v položaju 0 / AUTO.

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

RISING (VZHAJANJE)

Za zagon funkcije „Vzhajanje“ obrnite gumb termostata v položaj „Vzhajanje“ (40 stopinj) in postavite gumb funkcije v položaj „Klasično“; Po signalu za predgretje vstavite hrano v pečico. Testo pokrijte z vlažno krpo ali na dno pečice postavite posodo z vodo, da ustvarite vlažno okolje.

SMART CLEAN

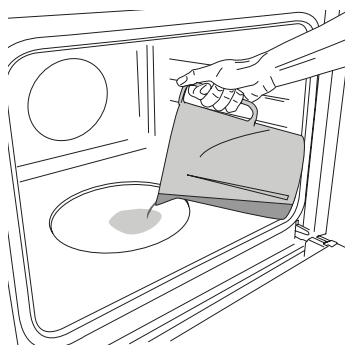
Za vklop funkcije čiščenja „Smart Clean“ na dno pečice zlijte 100 – 120 ml pitne vode in nato zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavitev temperature* v položaj  ikone. Funkcija se samodejno vklopi: na zaslonu se prikaže preostali čas do konca; izmenično z »HYD«.



Prosimo upoštevajte: položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

Opomba: možno je nastaviti samo čas konca priprave za to funkcijo. Trajanje je samodejno nastavljeno na 35 minut.

STEAM



Pred vklopom funkcije uporabe pare na dno pečice nalijte 200 ml pitne vode. Izberite funkcijo, tako da izbirni gumb zavrtite v smeri urinega kazalca na ustreznem simbolu, gumb za nastavev temperature pa v poljubni položaj med 160 in 180 °C (kot prikazuje simbol). Funkcija se bo zagnala, na zaslonu pa bo prikazan trenutni čas v dnevju. Predgretje ni

potrebno. Za končanje pečenja zavrtite izbirni gumb v položaj „0“. Med kuhanjem s paro ne odpirajte vrat in nikoli ne dolivajte vode.

Opomba: Če želite nastaviti določeno trajanje v skladu s pripadajočo preglednico priprave sledite navodilom v odstavku „Nastavev priprave hrane“.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

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

Ko je dosežena nastavljena temperatura, simbol neprekinjeno sveti in zasliši se nov zvočni signal, ki označuje, da je hrano mogoče postaviti v pečico in nadaljevati s pripravo.

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

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

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

4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE

Pritiskajte ⌚, dokler na zaslonu ne začne utripati ikona ⌚ in prikaz „00:00“.



Za nastavev zahtevanega časa priprave uporabite + ali - in nato pritisnite ⌚ za potrditev.

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

Opomba: če želite preklicati nastavljeni čas priprave, pritisnite ⌚, dokler na zaslonu ne začne utripati ikona ⌚, nato uporabite - za ponastavev časa priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

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



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

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane prekinjena, dokler se ne zažene samodejno v času, izračunanem glede na izbrani čas konca kuhanja.

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

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar. **KONEC PRIPRAVE HRANE**

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



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

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

5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

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

Pritiskajte ⌚, dokler na zaslonu ne začne utripati ⌚ in ikona „00:00“ ter prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega uporabite + ali - in nato pritisnite ⌚ za potrditev.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opomba: za preklic časovnika pritisnite ⌚, dokler ikona ⌚ ne začne utripati, nato uporabite - za ponastavev časa na „00:00“.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	3
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	40–60	4
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)		Da	160–200	35 - 90	2
		Da	160 - 200	40–90	4 2
Piškoti/kolači		Da	160	25–35	3
		Da	160	25–35	3
		Da	150	35–45	4 2
Princeske		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4 2
		Da	180–200	35–45	5 3 1
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4 2
		Da	90	140–200	5 3 1
Pica/fokača		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3
		Da	230–250	10–25	4 2
Slane torte (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4 2
		Da	180–200	45–60	5 3 1
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	3
		Da	180–190	20–40	4 2
		Da	180–190	20–40	5 3 1
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Svinjska pečenka s hrustljavo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	3
Popečen kruh		5'	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		-	230–250	15–30 *	4 3

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	250	15-30 *	5 4
Pečen piščanec 1-1,3 kg		Da	200-220	55 - 70 **	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200-210	35-50 **	3
Jagnječe stegno/krača		Da	200-210	60-90 **	3
Pečen krompir		Da	200-210	35-55	2
Gratinirana zelenjava		-	200-210	25-55	3
Meso in krompir		Da	190-200	45-100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30-50 ***	4 2
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	180-190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170-180	100-150	3

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

** Hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave (po potrebi).

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na želeno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

PRIBOR	Rešetka	Peka na rešetki	Originalni pekač/prestrejni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrejni pekač/univerzalni pekač	Prestrejni pekač/pekač z 200 ml vode		
FUNKCIJE	Conventional (Klasično)	Forced Air (Termoventilac.)	Pica	Maxi cooking (pečenje velikih kosov hrane)	Grill	Turbo grill (Hitri žar)	Eco forced air (Termoventilac. Eko)

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI S FUNKCIJO PARA+

ŽIVILO	RECEPT	KOLIČINA	ČAS (min)	PRIBOR	RAVEN	VODA
KRUH	Majhni kruhi	80-100 g	30-45			
	Štruca za sendvič na pekaču	300-500 g	40-60			
	Kruh	500 g-2 kg	50-100			
MESO	Bagete	200-300 g	30-45			
	Pečenke	1 kg	60-110			
	Rebrca	500 g-1,5 kg	50-75			
	Piščanec	1-1,5 kg	55-80			
RIBE	Piščanec/puran	3 kg	100-140			
	Zrezek	0,5-2 cm	15-25			
	Zrezek	2-4 cm	20-35			
	Cela riba	300-600 g	20-30		2	200 ml
Cela riba	600-1200 g	25-45				
ZELENJAVA	Dušen krompir	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Polnjene paprike	1-2 kg	35-55			
	Dušen brokoli	0,3-1 kg	30-50			
SLAŠČICE	Dušene bučke	0,5-1,5 kg	30-50			
	Piškot	na pladenj	25-35			
	Mafini	30-60 g	25-45			
	Biskvitna torta	500-700 g	30-50			
	Pite	na model	35-55			

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

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

Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

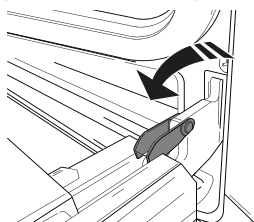
Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane.

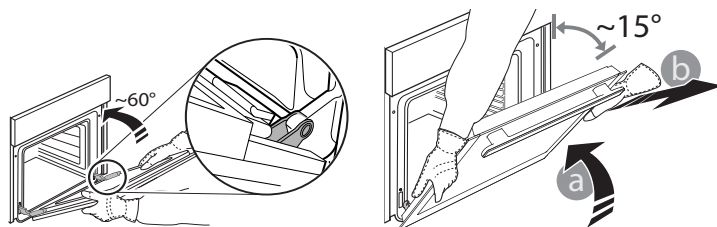
DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b). Odložite vrata na stran in na mehko površino.



3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.

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

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izključite iz električnega napajanja.

2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.

3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

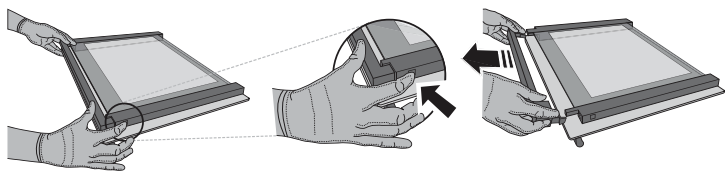
Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

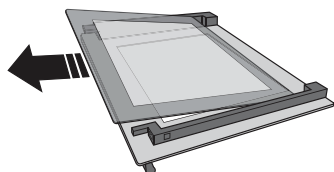
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

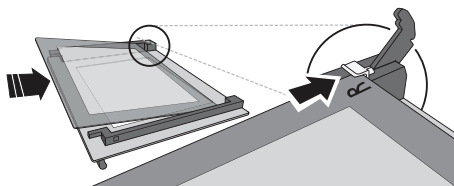
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



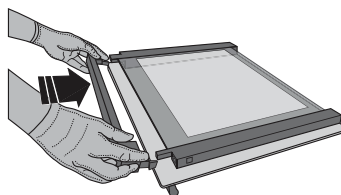
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Preden ponovno namestite notranje steklo, namestite vmesno steklo (označeno z „R“): Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



ODPRAVLJANJE TEŽAV

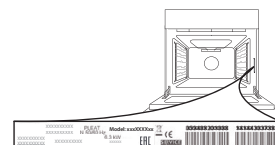
Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka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

* Na voljo le pri določenih modelih



Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:

- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu
- z uporabo kode QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.





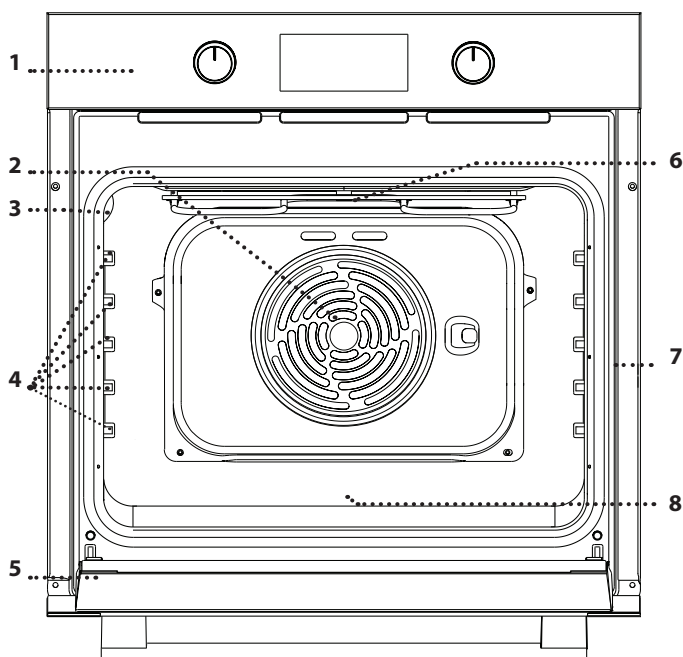
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE
WHIRLPOOL

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na www.whirlpool.eu/register



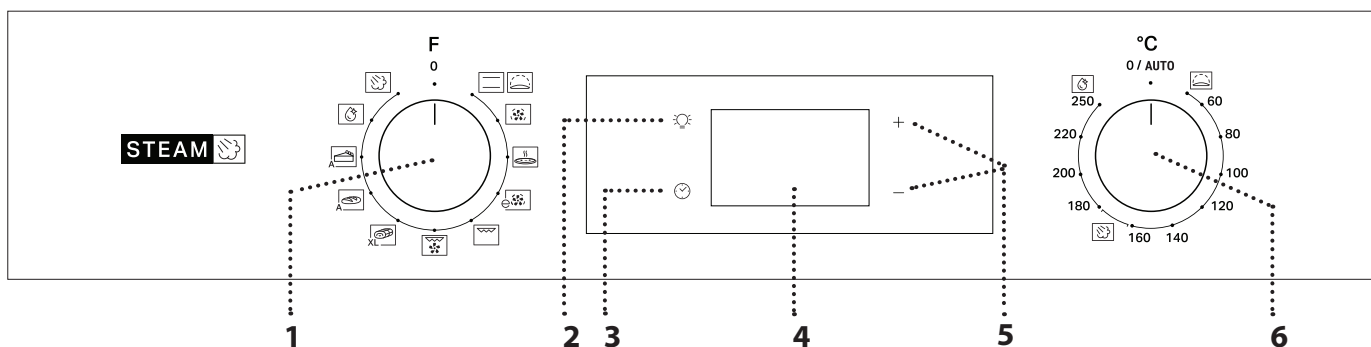
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejač (nije vidljiv)
3. Lampica
4. Prečke
- (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač / grill
7. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
8. **STEAM** prorez za vodu za piće

OPIS KONTROLNE TABLE



1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije.

Okrenite prekidač u 0 položaj kako biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

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

3. PODEŠAVANJE VREMENA

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

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

4. DISPLEJ

5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

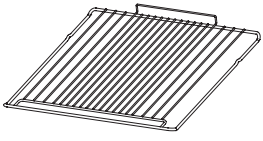
6. DUGME TERMOSTATA

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

Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

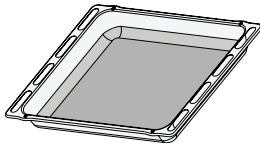
DODATNI PRIBOR

ŽIČANA REŠETKA



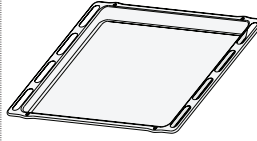
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE*



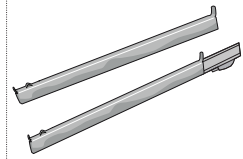
Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

PLEH ZA PEČENJE*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

KLIZNE VOĐICE*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

* Dostupno samo na određenim modelima
Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.
Dodaci se mogu kupiti i odvojeno, preko postprodajnog servisa.

STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

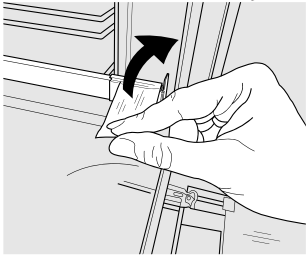
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vodičama do kraja, koliko god je moguće.

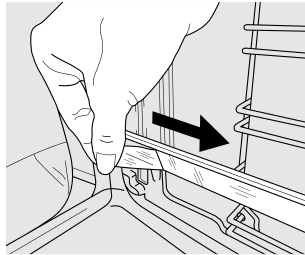
• Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vodiča.

KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA

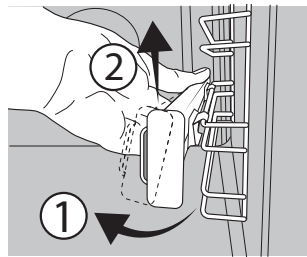
Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vodiča.



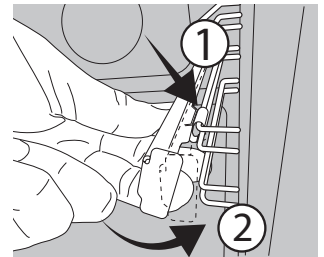
[a]



[b]



[c]



[d]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

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

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

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

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

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

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

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

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



Koristite + ili - da biste podesili sate i pritisnite za potvrdu. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute.

Koristite + ili - da biste podesili minute i pritisnite za potvrdu.

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

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova rerna može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatni pribor iz unutrašnjosti pećnice.

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

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

FUNKCIJE



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



RISING (NARASTANJE TESTA)

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



VRELI VAZDUH

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




PIZZA

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



ECO FORCED AIR (EKO KRUŽENJE VAZDUHA)

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



GRILL

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada grilujete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



TURBO GRILL

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



MAXI COOKING (INTENZIVNO SPREMANJE HRANE)

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.



HLEB (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja hleba. Za najbolje rezultate, pažljivo pratite uputstva recepta. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Dugme termostata treba da ostane na položaju 0 / AUTO, jer temperaturu automatski podešava funkcija.




KOLAČI (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja kolača. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Dugme termostata treba da ostane na položaju 0 / AUTO, jer temperaturu automatski podešava funkcija.




SMART CLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Da biste aktivirali funkciju čišćenja „Smart Clean“, sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu . Najbolje je da funkciju koristite 35 minuta. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.



STEAM+

Funkcija Steam+ omogućava postizanje izvanrednih performansi zahvaljujući prisustvu pare u ciklusu pečenja. Ova funkcija automatski uspostavlja idealnu temperaturu za pečenje najrazličitijih recepata; vreme pečenja glavnih jela je prikazano u odgovarajućoj tabeli za pečenje. Uvek aktivirajte funkciju pare kada je pećnica hladna i nakon što sipate 200 ml vode za piće na dno pećnice. Da biste aktivirali funkciju Steam+, dugme termostata treba da okrenete na položaj ikone .

SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. IZABERITE FUNKCIJU

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



2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

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



Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti dugme za odabir ili podesiti temperaturu uključivši dugme termostata. Funkcija


neće početi ako je dugme termostata na položaju 0 / AUTO (Automatski).

Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

RISING (NARASTANJE TESTA)

Da biste pokrenuli funkciju „Rising“ (Narastanje), okrenite dugme termostata na položaj Rising (Narastanje) (40 stepeni) i stavite dugme na položaj Conventional (Konvencionalno); Stavite hranu u rernu nakon signala za predzagrevanje. Prekrijite testo vlažnom krpom ili stavite posudu sa vodom na dno šupljine da bi se stvorilo vlažno okruženje.

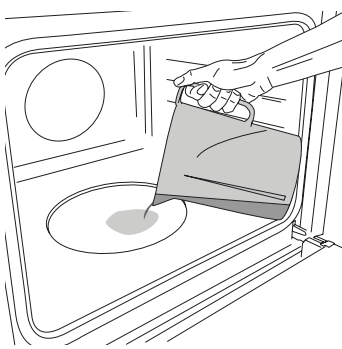
SMART CLEAN

Da biste pokrenuli funkciju čišćenja „Smart Clean“, prolite 100–120 ml vode za piće po dnu rerne, potom okrenite *dugme za biranje* i *dugme termostata* na ikonu . Funkcija će se odmah aktivirati: na ekranu se prikazuje preostalo vreme do kraja; smenjuje se s prikazom „HYD“.



Obratite pažnju na sledeće: Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja. Obratite pažnju na sledeće: Kod ove funkcije jedino možete podesiti vreme njenog završetka. Trajanje je automatski podešeno na 35 minuta.

STEAM



Da biste pokrenuli funkciju Steam (Para), sipajte 200 ml vode za piće na dno rerne. Izaberite funkciju okretanjem dugmeta za biranje u smeru kretanja kazaljki na satu na željenu ikonu, a dugmeta termostata na bilo koji položaj između 160 i 180 °C (kao što pokazuje ikona). Funkcija se pokreće, a na displeju se prikazuje trenutno doba dana. Nije

potrebno predzagrevanje. Za završetak pečenja, okrenite dugme za biranje na položaj 0. Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikada ne dolivajte vodu.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste podesili određeno trajanje, u skladu sa odgovarajućom tabelom za pečenje, sledite uputstva iz poglavlja „Programiranje pečenja“.

3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

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

Kada se dostigne podešena temperatura, ikona postaje fiksna i oglašava se nov zvučni signal koji pokazuje da se hrana može staviti unutra i da pečenje može da se nastavi.

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

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

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

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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

TRAJANJE

Pritiskajte dok ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.

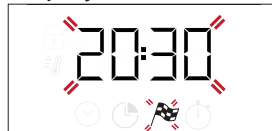


Koristite + ili - da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova. Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešeno vreme pečenja, pritisnite dok ikona ne počne da treperi na displeju, a zatim koristite - da biste resetovali vreme pečenja na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE / ODLOŽENI START

Kada se podesi trajanje pečenja, početak funkcije može da se odloži programiranjem vremena završetka: pritisnite i držite sve dok ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti dugme termostata na željenu temperaturu: funkcija ostaje pauzirana dok se ne pokrene automatski u vreme koje se izračunava na osnovu izabranog vremena završetka pečenja.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešavanje, isključite rernu okretanjem dugmeta za biranje 0 / AUTO.

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

END OF COOKING (ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE)

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



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

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

5. PODEŠAVANJE TAJMERA

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

Pritiskajte dok i ikona „00:00“ i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite + ili - da biste podesili željeno vreme i pritisnite za potvrdu.

Oglašiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali tajmer, pritisnite dok ikona ne počne da treperi, a zatim koristite - da biste resetovali vreme na „00:00“.

TABELA ZA PEČENJE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem		Da	170	30-50	3
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	40-60	4
Torte i kolači sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)		Da	160-200	35 - 90	2
		Da	160-200	40 - 90	4 2
Biskviti / Tortice		Da	160	25 - 35	3
		Da	160	25 - 35	3
		Da	150	35-45	4 2
Princes krofne		Da	180 - 210	30 - 40	3
		Da	180-200	35-45	4 2
		Da	180-200	35-45	5 3 1
Puslice		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4 2
		Da	90	140 - 200	5 3 1
Pica/Fokača		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Smrznuta pica		Da	250	10-20	3
		Da	230-250	10 - 25	4 2
Slane pite (pite sa povrćem, kiš)		Da	180-200	40 - 55	3
		Da	180-200	45 - 60	4 2
		Da	180-200	45 - 60	5 3 1
Volovani/pecivo od lisnatog testa		Da	190 - 200	20-30	3
		Da	180-190	20-40	4 2
		Da	180-190	20-40	5 3 1
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190 - 200	45 - 65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg		Da	190-200	80-110	3
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180-190	110 - 150	3
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Ćuretina/guščetina 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	170 - 190	30-45	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180-200	50 - 70	3
Tostirani hleb		5'	250	2 - 6	5

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Ribljí fileti / komadi		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Kobasice / ćevapi / rebarca / pljeskavice		-	250	15-30 *	5 4
Pećeno pile 1-1,3 kg		Da	200-220	55 - 70 **	2 1
Krvavi biftek 1 kg		Da	200 - 210	35-50 **	3
Jagnjeći but / kolenica		Da	200 - 210	60 - 90 **	3
Pećeni krompir		Da	200 - 210	35-55	2
Gratinirano povrće		-	200 - 210	25 - 55	3
Meso i krompir		Da	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Kompletan obrok: voćni kolač (nivo 5) / lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1)		Da	180-190	40 - 120 ***	5 3 1
Pećeno meso / punjeno pećeno meso		-	170-180	100 - 150	3

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

Podušeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja: predlažemo vam da ubacite hranu u pećnicu i podesite vreme trajanja pripreme tek nakon što se pećnica zagreje do željene temperature.

DODATNI PRIBOR					
DODATNI PRIBOR	Žičana rešetka	Pećenje hrane na žičanoj rešetki	Pleh za pećenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pećenje na žičanoj rešetki	Pleh za sakupljanje masnoće/pleh za pećenje	Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pećenje sa 200 ml vode

FUNKCIJE							
FUNKCIJE	Konvencionalno	Kruženje vazduha	Pizza (Pizza)	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Eco Forced air (Eco kruženje vazduha)

TABELA PEĆENJA STEAM+

HRANA	RECEPT	KOLIČINA	VREME (min)	DODATNI PRIBOR	NIVO	VODA
HLEB	Mali hleb	80-100 g	30-45		2	200 ml
	Sendvič vekna u kalupu	300-500 g	40-60			
	Hleb	500 g-2 kg	50-100			
	Bageti	200-300 g	30-45			
MESO	Roast (Pećenje)	1 kg	60-110			
	Ribs (Rebarca)	500 g-1,5 kg	50-75			
	Piletina	1-1,5 kg	55-80			
	Piletina/ćuretina	3 kg	100-140			
RIBA	File minjon	0,5-2 cm	15-25			
	File minjon	2-4 cm	20-35			
	Cela riba	300-600 g	20-30			
	Cela riba	600-1200 g	25-45			
POVRĆE	Krompir na pari	0,5-1,5 kg	45-60			
	Punjene paprike	1-2 kg	35-55			
	Brokoli na pari	0,3-1 kg	30-50			
	Tikvice na pari	0,5-1,5 kg	30-50			
PECIVA	Cookies (Keks)	pleh	25-35			
	Mafin	30-60 g	25-45			
	Patišpanj	500-700 g	30-50			
	Pita	kalup	35-55			

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

SPOLJAŠNJE POVRŠINE

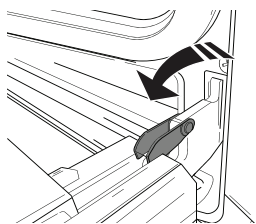
Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom. Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

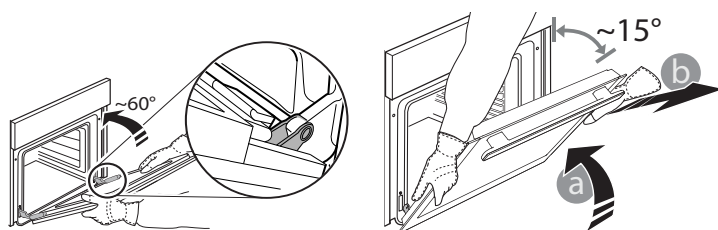
• Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

1. Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



2. Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b). Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanj površini.



3. Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

5. Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

ZAMENA LAMPICE

1. Diskonektujte pećnicu iz električne mreže.

2. Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.

3. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

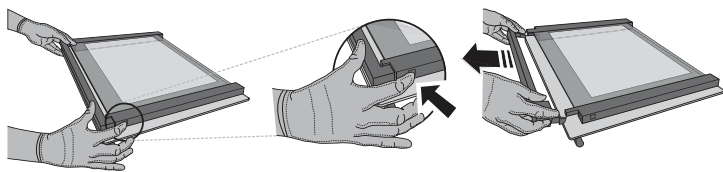
Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

Sijalice se mogu nabaviti u našem Postprodajnom servisu.

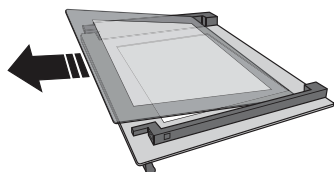
- Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

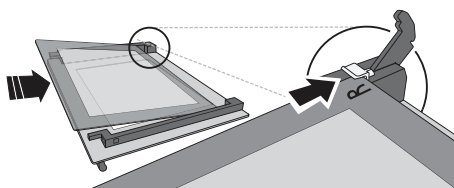
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



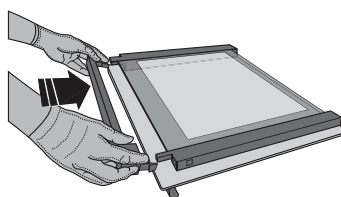
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Namestite međuokno (označeno slovom „R“) pre nego što vratite unutrašnje stakleno okno: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



OTKLANJANJE PROBLEMA

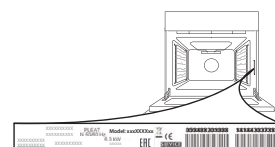
Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li kvar i dalje postoji.
Na displeju se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

* Dostupno samo na određenim modelima



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

- sa naše internet stranice docs.whirlpool.eu
- ili pomoću QR koda
- Takođe, možete **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

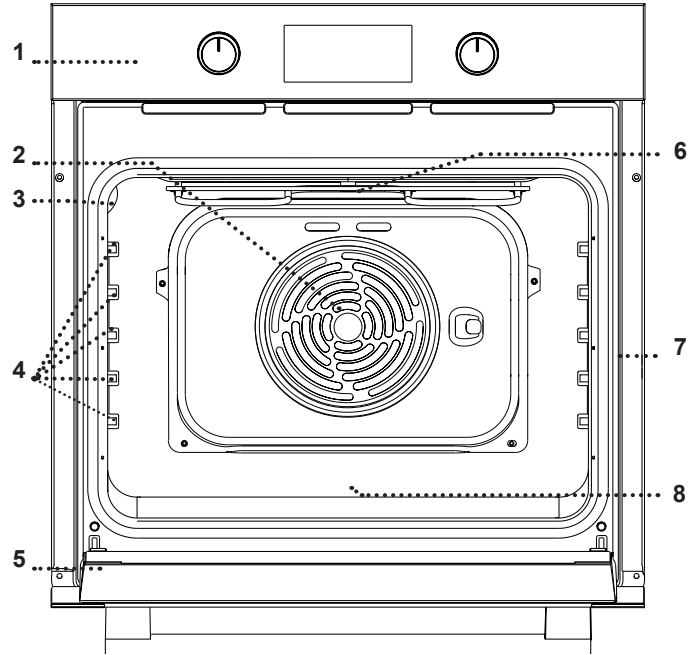


نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة WHIRLPOOL للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.whirlpool.eu/register

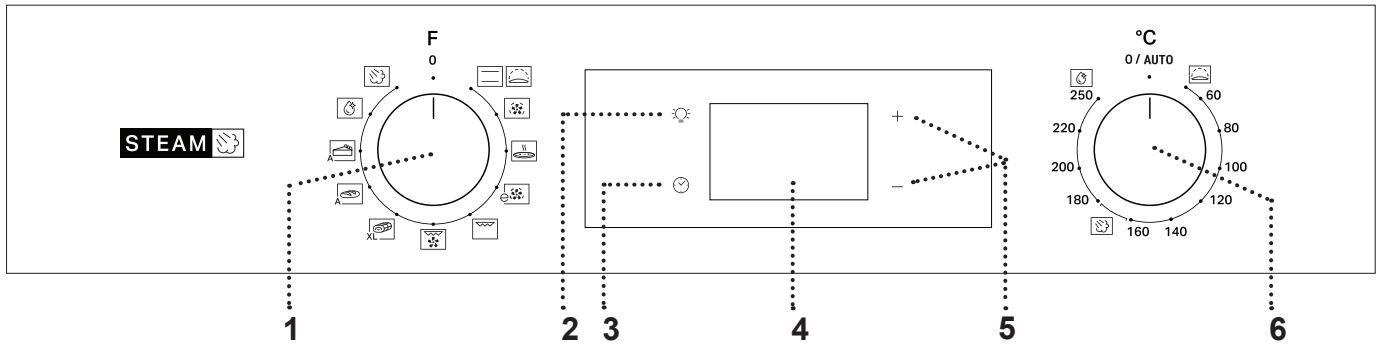


وصف المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. مصباح
4. مجاري الرف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. لوحة التمييز (لا تخلعها)
8. تجويف لماء الشرب STEAM



وصف لوحة التحكم



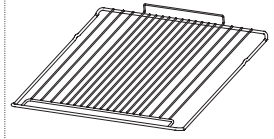
5. أزرار الضبط لتغيير إعدادات مدة الطهي.
6. مفتاح ثرموستات أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية.

3. تعيين الوقت للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.
4. وحدة العرض

1. مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.
2. الإضاءة بينما الفرن مشغل، اضغط لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

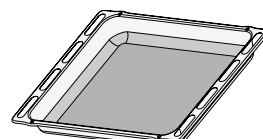
يرجى ملاحظة: قد يختلف نوع المفتاح عن نوع الموديل. إذا كانت المفاتيح يتم تفعيلها بالضغط، اضغط لأسفل على منتصف المفتاح لتحريره من موضع تثبيته.

الشبكة السلكية



تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

صينية تجميع القطرات *



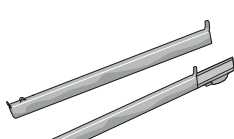
تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والكعك، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

صينية الخبز *



تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

المجاري المنزلفة *



لتسهيل إدخال أو إخراج الملحقات الأخرى.

* متاحة في بعض الموديلات فقط

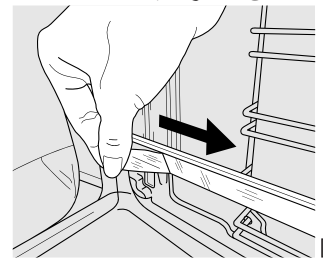
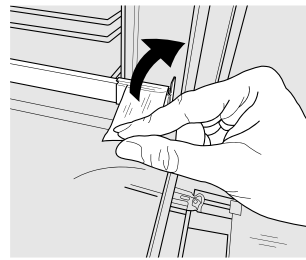
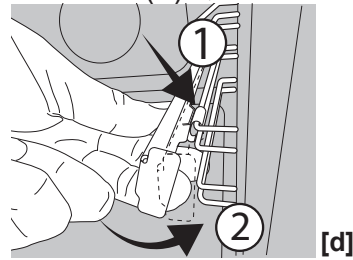
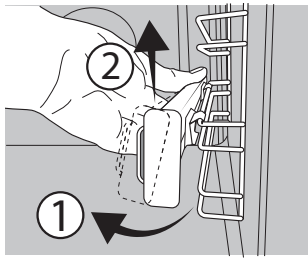
قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعاً للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً.

قضبان انزلاقية ومجاري الرف

قبل استخدام الفرن أزل الشريط الواقي [a] ثم أزل الرقائق الواقية [b] من القضبان الانزلاقية.



الخطافات السفلية (2).

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

1. لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما. 2. لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئياً المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجري يعمل بشكل سليم.

إزالة القضبان الانزلاقية [c]

أسحب الجزء السفلي من القضيب الانزلاقي لفك الخطافات السفلية (1) واسحب القضبان الانزلاقية لأعلى، وقم بفكهم من الخطافات العلوية (2).

إعادة تركيب القضبان الانزلاقية [d]

قم بتركيب الخطافات العلوية على مجاري الرف (1) ثم اضغط على الجزء السفلي من القضبان الانزلاقية مقابل مجاري الرف، حتى اقتران.

الاستخدام لأول مرة

1. تعيين الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على حتى تبدأ الأيقونة ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الساعة ثم اضغط على للتأكيد. سيبدأ رقماً الدقائق في الوميض بوحدة العرض.

استخدم + أو - لضبط الدقائق ثم اضغط على للتأكيد. يرجى ملاحظة: في حالة وميض الأيقونة على سبيل المثال بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع. وهذا أمر طبيعي تماماً. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل.

قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

MAXI COOKING (أقصى طهي)

XL لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 2,5 كجم). نوصي بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساو على كلا الجانبين. نوصي أيضا بتغطية لحم المفصل بالحساء بين الحين والآخر لحمايتها من التجفيف المفرط.


خبز أوتوماتيكي

A تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختبار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز. للحصول على أفضل نتائج اتبع الوصفة بدقة. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. يجب أن يظل مفتاح الترموستات في الوضع 0 / AUTO حيث يتم ضبط درجة الحرارة أوتوماتيكيًا بواسطة الوظيفة.


معجنات أوتوماتيكية

A تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختبار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للفظائر. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد. يجب أن يظل مفتاح الترموستات في الوضع 0 / AUTO حيث يتم ضبط درجة الحرارة أوتوماتيكيًا بواسطة الوظيفة.

وظيفة SMART CLEAN

يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الانساجات وبقايا الأطعمة بسهولة. لتفعيل وظيفة التنظيف "Smart Clean"، اسكب 100-120 مل من ماء الشرب في قاع الفرن ثم أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى الأيقونة . من الأفضل استخدام الوظيفة لمدة 35 دقيقة. قم بتنشيط الوظيفة عندما يكون الفرن باردًا. وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي.

وظيفة +STEAM

تسمح وظيفة +Steam بالحصول على أداء ممتاز بفضل وجود البخار في دورة الطهي. تدبير هذه الوظيفة تلقائيًا درجة الحرارة المثالية لطهي مجموعة واسعة من الوصفات، أوقات طهي الأطباق الرئيسية موضحة في جدول الطهي النسبي. قم دائمًا بتفعيل وظيفة البخار عندما يكون الفرن باردًا، وبعد صب 200 مل من ماء الشرب في قاع التجويف. لتفعيل وظيفة +Steam، يجب إدارة مفتاح الترموستات على وضع الأيقونة .

الموزع الحراري

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

التخمير

للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. أدر مفتاح الترموستات على الأيقونة لتفعيل هذه الوظيفة.


طهي بدفء الهواء

لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

البيتزا

لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبز في منتصف دورة الطهي.

الطهي الاقتصادي بدفء الهواء

لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددًا بالضغط على .

الشواية

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الشواية السريعة

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي. ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الاستخدام اليومي

ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

التخمير

لبداء وظيفة "التخمير"، قم بإدارة مفتاح الترموستات إلى وضع التخمر (40 درجة) ووضع مفتاح الوظيفة في وضع الخبز، قم بإدخال الطعام في الفرن بعد إشارة الإجماع. قم بتغطية العجين بقطعة قماش مبللة أو ضع قدر من الماء على الحيز السفلي لخلق بيئة رطبة.

SMART CLEAN

لتفعيل وظيفة التنظيف الذكي "Smart Clean"، قم بصب 100 - 120 مل من ماء الشرب في الجزء السفلي للفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستات إلى الأيقونة . سيتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكيًا. تعرض وحدة العرض الوقت المتبقي حتى النهاية، بالتناوب مع "HYD".

00:26

HYD

يرجى ملاحظة: وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي. يرجى ملاحظة: لا يمكن سوى برمجة وقت انتهاء هذه الوظيفة. وتكون المدة مضبوطة أوتوماتيكيًا على 35 دقيقة.

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضوي وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.

On

2. تفعيل الوظيفة



يدوي

لبداء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.


19:40

يرجى ملاحظة: يمكنك أثناء الطهي تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموستات على الوضع AUTO/0

برمجة وقت انتهاء الطهي / تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي الطهي فيه واضغط على  للتأكيد. قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: ستظل الوظيفة متوقفة مؤقتاً حتى تبدأ أوتوماتيكياً في الوقت المحسوب بناءً على وقت انتهاء الطهي المحدد. يرجى ملاحظة: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع O / AUTO.

وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.





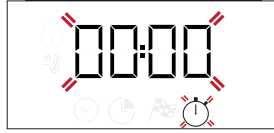
أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع O لإطفاء الفرن.


يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "END" "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.



5. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كمقياتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ  والأيقونة "00:00" والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.





استخدم + أو - لضبط الوقت ثم اضغط على  للتأكيد. تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض، ثم استخدم - لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00".

لبدء وظيفة البخار، اسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن. حدد الوظيفة من خلال تدوير مفتاح الاختيار في اتجاه عقارب الساعة على الأيقونة المعنية ومفتاح الترموستات في أي موضع بين 160 و 180° م (كما هو مقترح من خلال الأيقونة). ستبدأ الوظيفة وستعرض الشاشة الوقت الحالي من اليوم. لا يلزم الإحماء. لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار على الوضع 0. أثناء الطهي بالبخار، تجنب فتح الباب وزيادة كمية الماء.

يرجى ملاحظة: لتعيين مدة محددة، وفقاً لجدول الطهي ذي الصلة، اتبع التعليمات الواردة في فقرة "برمجة الطهي".



3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تصدر إشارة صوتية وتظهر أيقونة وامضة  بوحدة العرض تشير لتفعيل مرحلة التسخين المسبق. عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة، تصبح الأيقونة ثابتة وتصدر إشارة صوتية للإشارة إلى إمكانية وضع الطعام بالداخل ومتابعة الطهي. يرجى ملاحظة: قد ينتج عن وضع الطعام في الفرن قبل إنتهاء مرحلة التسخين المسبق نتائج عكسية على نتيجة الطهي النهائية. بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة  في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.


يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار عند 0.

4. برمجة الطهي



يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي. المدة

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



استخدم + أو - لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على  للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

يرجى ملاحظة: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم - لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشتمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

جدول الطهي

المستوى والملحقات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
	30 - 50	170	نعم		كيك مخمر
	30 - 50	160	نعم		
	40 - 60	160	نعم		
	35 - 90	160 - 200	نعم		كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
	40 - 90	160 - 200	نعم		
	25 - 35	160	نعم		
	25 - 35	160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
	35 - 45	150	نعم		
	30 - 40	180 - 210	نعم		
	35 - 45	180 - 200	نعم		معجنات الشو
	35 - 45	180 - 200	نعم		
	150 - 200	90	نعم		
	140 - 200	90	نعم		الميرتنجز
	140 - 200	90	نعم		
	15 - 50	190 - 250	نعم		
	20 - 50	190 - 250	نعم		بيتزا/خبز الفوكاشيا
	10 - 20	250	نعم		
	10 - 25	230-250	نعم		
	40 - 55	180 - 200	نعم		البيتزا المجمدة
	45 - 60	180 - 200	نعم		
	45 - 60	180 - 200	نعم		
	20 - 30	190 - 200	نعم		كعك متبل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
	20 - 40	180 - 190	نعم		
	20 - 40	180 - 190	نعم		
	45 - 65	190 - 200	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
	80 - 110	190 - 200	نعم		
	50 - 100	200 - 230	نعم		
	100 - 160	190 - 200	-		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
	30 - 45	170 - 190	نعم		ديك رومي/أوز 3 كجم
	50 - 70	180 - 200	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
	2 - 6	250	'5		خضروات محشية (طماطم، كوسة، بادنجان)
	15 - 30 *	230 - 250	-		خبز محمص
	15 - 30 *	250	-		سمك فيليه/شرائح
	15 - 30 *	250	-		السجق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر البيف برجر

المستوى والملحقات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
1 2	55 - 70 **	200 - 220	نعم		روست الدجاج 1,3-1 كجم
3	35 - 50 **	200 - 210	نعم		روز بيف نيء 1 كجم
3	60 - 90 **	200 - 210	نعم		فخذ ضأن/زند
2	35 - 55	200 - 210	نعم		بطاطس محمرة
3	25 - 55	200 - 210	-		جراتان الخضروات
1 4	45 - 100 ***	190 - 200	نعم		اللحم والبطاطس
2 4	30 - 50 ***	180	نعم		الأسماك والخضروات
1 4	50 - 100 ***	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 3 5	40 - 120 ***	180 - 190	نعم		وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحوم (المستوى 1)
3	100 - 150	170 - 180	-		لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

لا يتضمن الوقت الموضح فترة الإحماء: ننصح بوضع الطعام في الفرن وضبط زمن الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

الملحقات	الوظائف
صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	دفع الهواء الاقتصادي
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	الشواية السريعة
صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	الشواية
طبق الخبز على الشبكة السلكية	الطهي الأقصى
	بيتزا
	دفع الهواء
	الخبز

الملحقات	الوظائف
صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	دفع الهواء الاقتصادي
صينية تجميع القطرات/صينية الخبز	الشواية السريعة
صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	الشواية
طبق الخبز على الشبكة السلكية	الطهي الأقصى
	بيتزا
	دفع الهواء
	الخبز

جدول الطهي STEAM+

ماء	المستوى	الملحقات	الوقت (دقيقة)	الكمية	الوصفة	الطعام
200 مل	2		30 - 45	80-100 جم	كيزر	الخبز
			40 - 60	300-500 جم	Sandwich loaf in tin (قالب ساندوتش في صينية)	
			50 - 100	500 جم-2 كجم	الخبز	
			30 - 45	200-300 جم	Baguettes (خبز باجيت)	MEAT (اللحوم)
			60 - 110	1 كجم	روستو	
			50 - 75	500 جم-1,5 كجم	Ribs (ضلوع)	
			55 - 80	1-1,5 كجم	Poultry (الدجاج)	FISH (أسماك)
			100 - 140	3 كجم	دجاج/رومي	
			15 - 25	0.5-2 سم	فليه ستيك	
			20 - 35	2-4 سم	فليه ستيك	الخضروات
			20 - 30	300 - 600 جم	سمكة كاملة	
			25 - 45	600 - 1200 جم	سمكة كاملة	
			45 - 60	0.5-1.5 كجم	بطاطس على البخار	معجنات
			35 - 55	1-2 كجم	الفلفل المحشو	
			30 - 50	0.3-1 كجم	بروكلي على البخار	
			30 - 50	0.5-1.5 كجم	كوسة على البخار	
			25 - 35	رف	Cookies (كعك صغير)	
			25 - 45	30-60 جم	مافن	
	30 - 50	500-700 جم	Sponge Cake (الكعك الأسفنجي)			
	35 - 55	صينية	Tart (فطيرة)			

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أجهزة تنظيف تعمل بالبخار.

ولا تستخدم ألياف سلكية أو مساحيق كاشطة أو مواد تنظيف مزيل/كاشطة، حيث قد تتسبب في تلف أسطح الجهاز.
قم بارتداء قفازات واقية.

الأسطح الخارجية

دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجية.
• يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

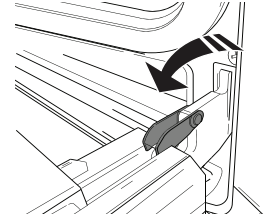
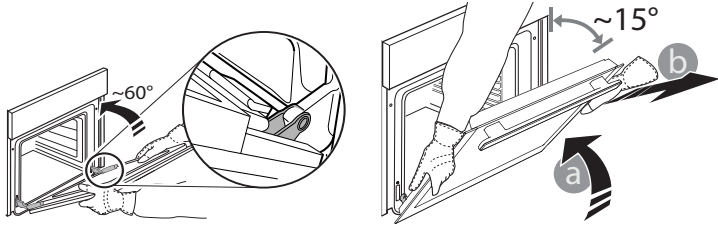
قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
لا تستخدم منظفات آكلة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع مواضع تثبيتهم ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b). ضع الباب على جانب واحد، واجعله مستقر على سطح ناعم.

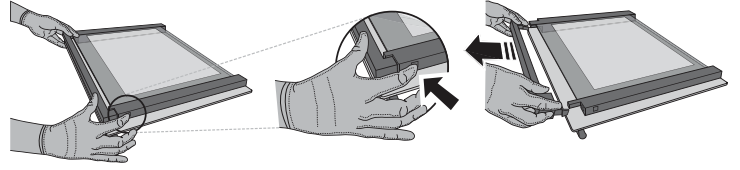
استبدال المصباح

اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة 244/2009 EC). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. - لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

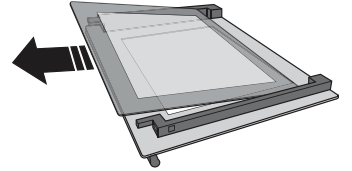
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.
يرجى ملاحظة: استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 م.

تنظيف زجاج الباب

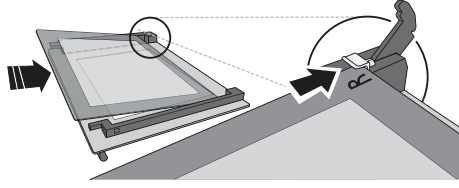
1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه للأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت وأدخل الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



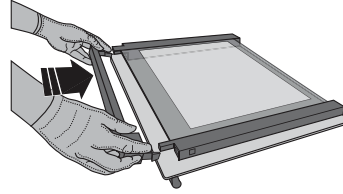
2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخذه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.



3. أعد تركيب اللوح البيئي (مميز بالحرف "R") قبل إعادة تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات الدعم، ثم أنزله في موضعه. كرر هذه العملية مع لوح الزجاج.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الأحكام قبل إعادة تركيب الباب.



تحري الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تعرض وحدة العرض الرسالة "ساخن" ولن تبدء الوظيفة المحددة.	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	دع الفرن يبرد قبل تفعيل الوظيفة. اختر وظيفة أخرى.
تعرض الشاشة نص غير واضح وتبدو مكسورة.	مجموعة لغوية أخرى.	تواصل مع أقرب مركز خدمة ما بعد البيع.

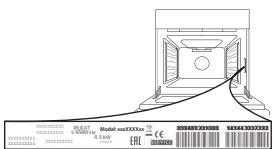
* متاحة في بعض الموديلات فقط

يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

زيارة موقعنا الإلكتروني eu.whirlpool.docs

استخدام كود الاستجابة السريع QR

وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



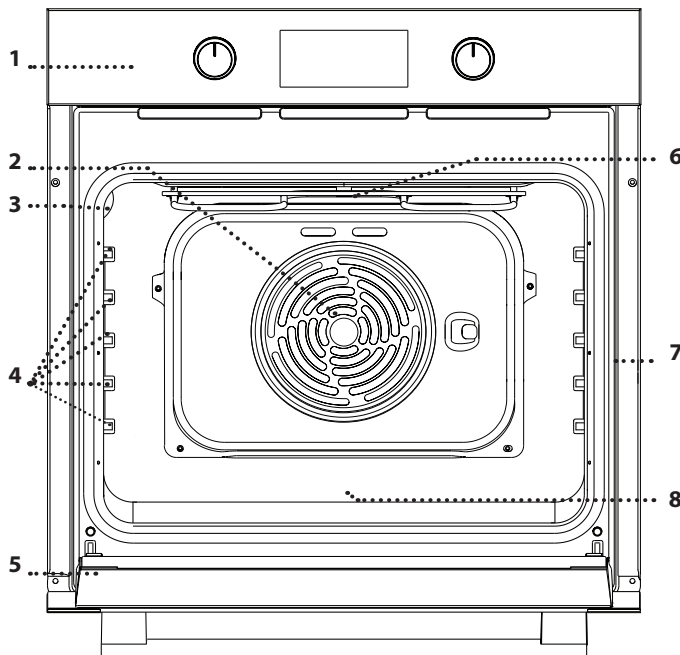


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



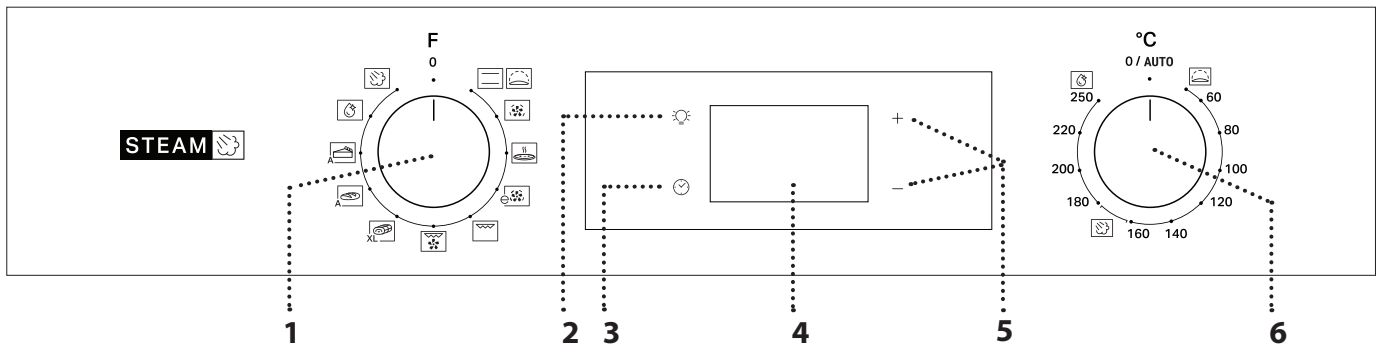
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Top heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. **STEAM** embossing for drinking water


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

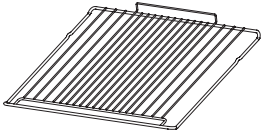
6. THERMOSTAT KNOB

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

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

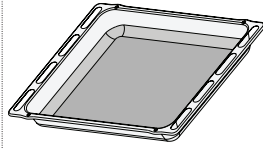
ACCESSORIES

WIRE SHELF



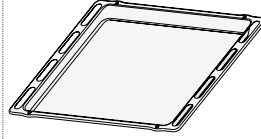
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



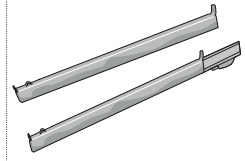
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

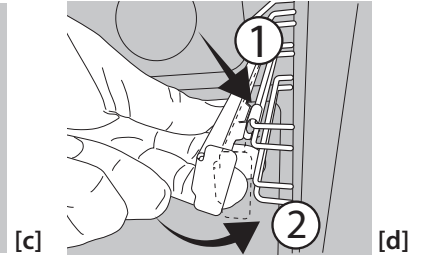
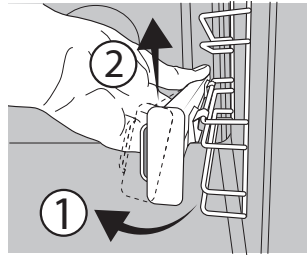
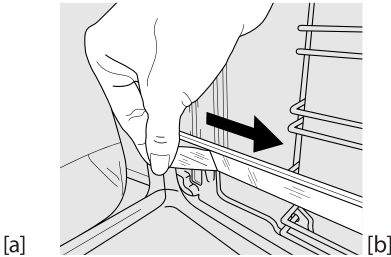
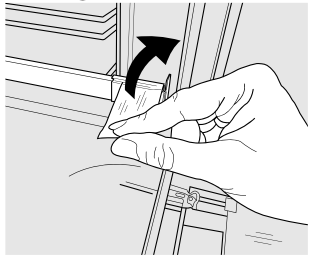
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

• Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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



REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



RISING

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



FORCED AIR

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




PIZZA

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



ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a DRIP TRAY to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

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



BREAD AUTO

A This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.




PASTRY AUTO

A This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.




SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "Smart Clean" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35'. Activate the function when the oven is cold. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



STEAM+

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

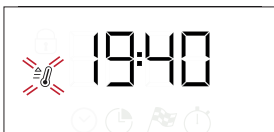
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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




Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on 0 / AUTO position.

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

RISING

To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; Insert the food inside to oven after preheat signal. Cover the dough with wet cloth or put a pan of water on the bottom of the cavity to create a humid environment.

SMART CLEAN

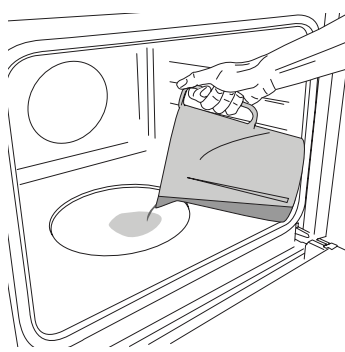
To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end; alternating with "HYD".



Please note: The position of the icon does not correspond to

the temperature reached during the cleaning cycle.
Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

STEAM




To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the

cooking, turn the selection knob on 0 position. During Steam cooking do not open the door and never top up the water.


Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

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

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


4. PROGRAMMING COOKING

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



DURATION

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



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


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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



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

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically in time calculated based on selected cooking end time.

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

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

END OF COOKING

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





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


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

5. SETTING THE TIMER



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

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




































Use + or - to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

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

COOKING TABLE

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

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

* Turn food halfway through cooking

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

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

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

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

FUNCTIONS							
	Conventional	Forced air	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Eco forced air

COOKING TABLE STEAM+

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

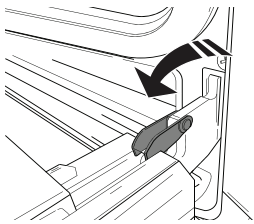
Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).

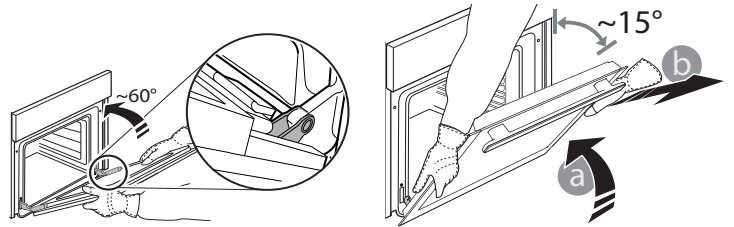
Put the door to one side, resting it on a soft surface.

To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

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



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

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

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

3. Reconnect the oven to the power supply.

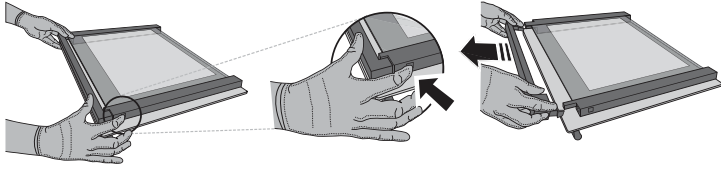
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

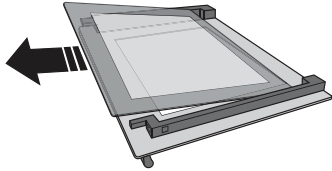
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

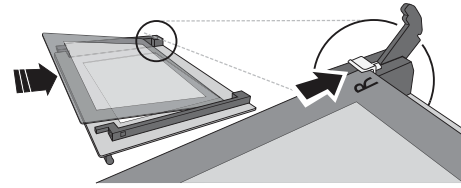
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



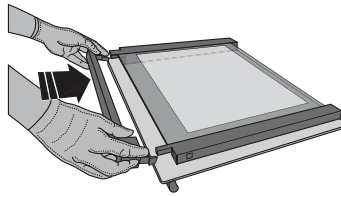
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



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



TROUBLESHOOTING

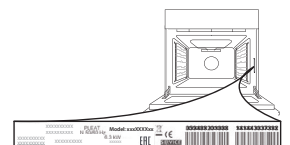
Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F"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

* Available only on certain models



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

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





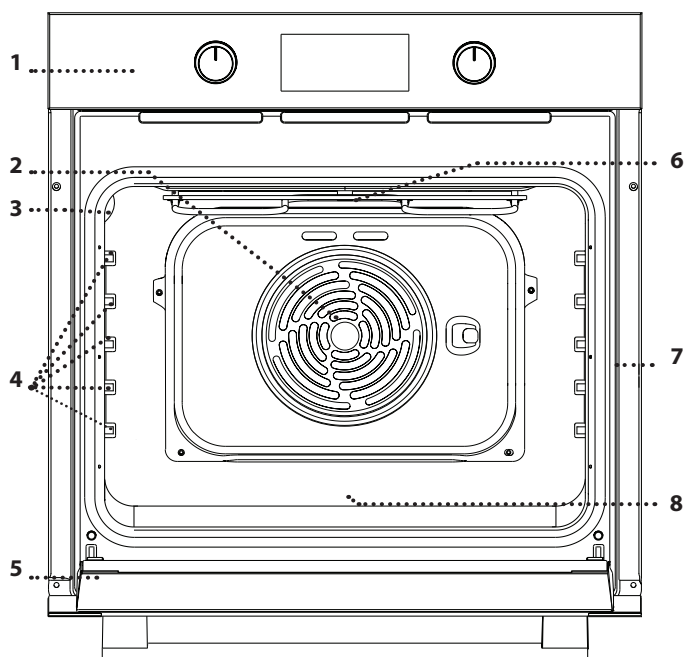
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



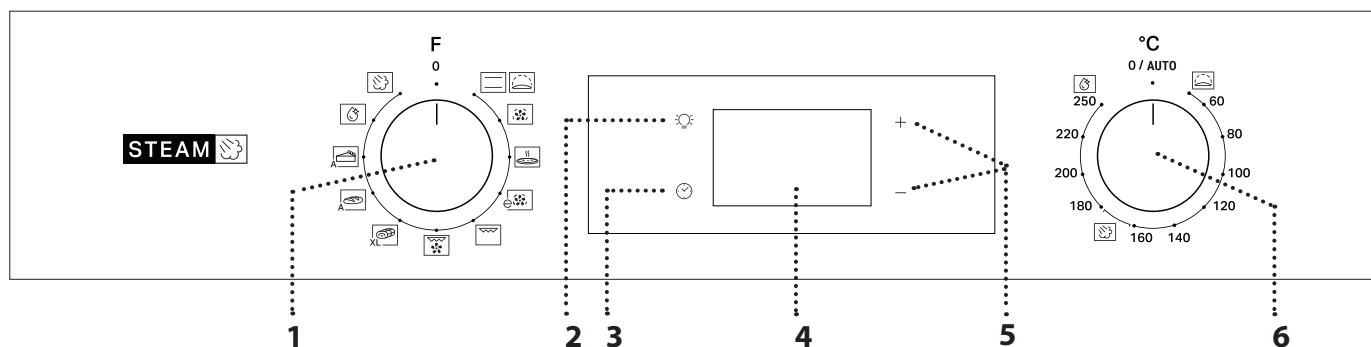
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. **STEAM** gaufrage pour eau potable

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

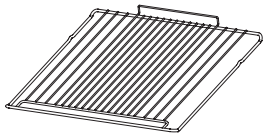
6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Remarque : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

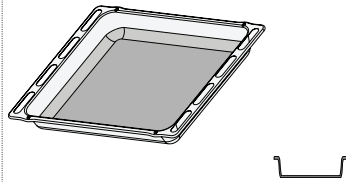
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



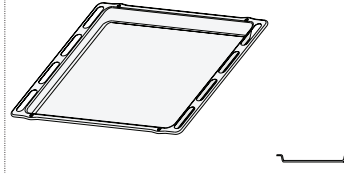
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



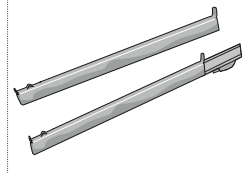
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

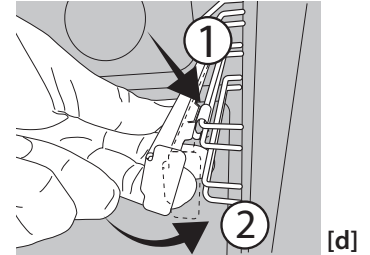
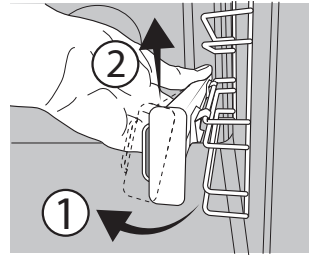
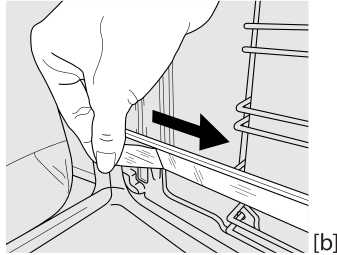
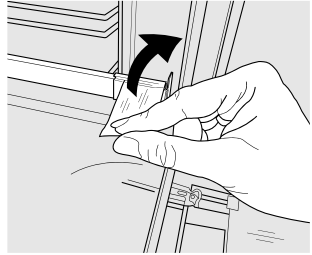
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.

• Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

RÉPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.


2. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.


Remarque : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.



FONCTIONS


 **CONVENTIONNELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.


 **LEVÉE**
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.


 **CHALEUR PULSÉE**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.


 **PIZZA**
Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.


 **ÉCO AIR PULSÉ**
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .



 **GRIL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



 **TURBO GRIL (GRIL TURBO)**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

 **MAXI COOKING**
XL Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

 **PAIN AUTO**
A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position 0 / AUTO tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.

 **PÂTISSERIES AUTO**
A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position 0 / AUTO tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.

 **SMART CLEAN**
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour lancer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 -120 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . Il est préférable d'utiliser la fonction pendant 35'. Activez la fonction lorsque le four est froid. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

 **STEAM+**
La fonction Steam+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité. Pour activer la fonction Steam+, le bouton du thermostat doit être tourné sur la position de l'icône .

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.




Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton de thermostat est sur la position 0 /AUTO. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

LEVÉE

Pour lancer la fonction « Levée », tournez le bouton du thermostat dans la position Levée (40 deg) et placez le bouton de fonction dans la position Convection naturelle ; Insérez les aliments dans le four après le signal de préchauffage. Couvrez la pâte avec un chiffon humide ou placez une casserole d'eau sur le fond de la cavité pour créer un environnement humide.

SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 - 120 ml d'eau potable dans le fond du four, puis tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône . La fonction s'active

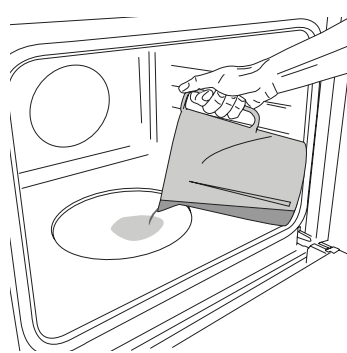
automatiquement : l'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin ; en alternance avec « HYD ».



Veuillez noter : La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

Remarque : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

STEAM



Pour démarrer la fonction Vapeur, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et

l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection dans la position 0. Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte et ne rajoutez jamais d'eau.

Remarque : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée..

Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Remarque : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur 0.

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'icône et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur pour confirmer.

Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore retentit et l'écran indique que la cuisson est terminée. Remarque : Pour annuler le temps de cuisson que vous avez réglé, appuyez sur jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter à l'écran, puis utilisez - pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson : appuyez sur jusqu'à ce que l'icône et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : la fonction restera en pause jusqu'à ce qu'elle démarre automatiquement dans le temps calculé sur la base de l'heure de fin sélectionnée.

Remarque : Pour annuler le réglage, coupez le four en tournant le bouton de sélection 0 / AUTO.

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Remarque : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'icône et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter, puis utilisez - pour remettre le temps à « 00:00 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	3
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230-250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / veau / bœuf / 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		
FONCTIONS							
	Convection naturelle	AIR pulsé	Pizzas	Cuisson grosse pièce	Gril	Turbo grill	Éco Air Pulsé

TABLEAU DE CUISSON STEAM+

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	TEMPS (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	EAU
	Petits pains	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60			
	Pain	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
	Rôti	1 kg	60 - 110			
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80			
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140			
	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35			
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30			
	Poisson entier	600 - 1200 g	25 - 45			
	Pommes de terre vapeur	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55			
	Brocolis à la vapeur	0,3-1 kg	30 - 50			
	Courgettes à la vapeur	0,5-1,5 kg	30 - 50			
	Biscuits	Un plateau	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Génoise	500-700 g	30 - 50			
	Tarte	un moule	35 - 55			

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

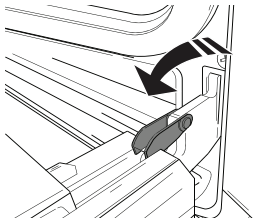
N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

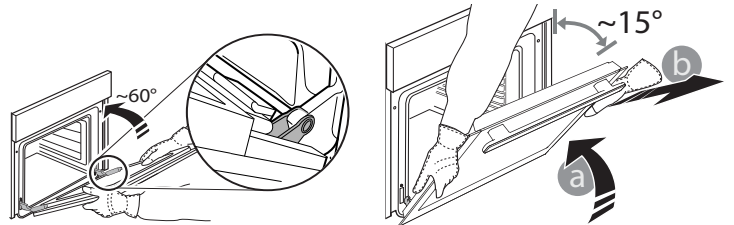
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b). Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Dévissez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

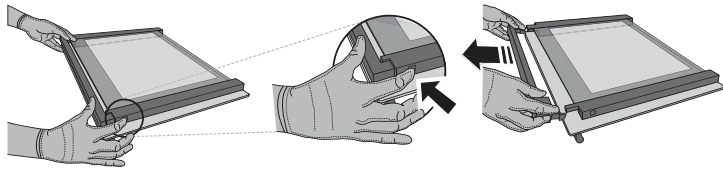
Remarque : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

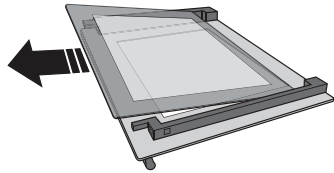
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de la lampe a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

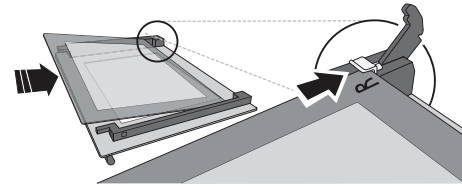
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



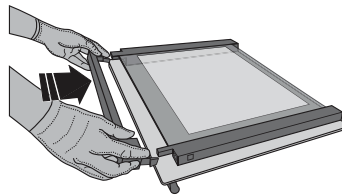
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Remontez la vitre intermédiaire (marquée « R ») avant de replacer la vitre intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remontez le bord supérieur : un dé clic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.

* Disponible sur certains modèles seulement



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

