



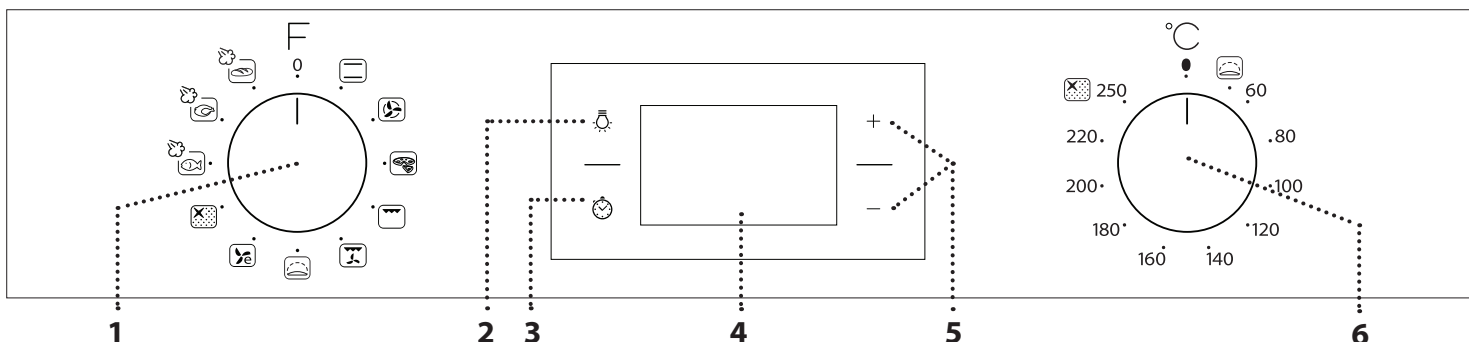
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL

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



Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

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

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

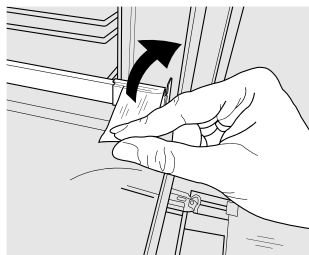
Pro změnu nastavení doby přípravy.

6. OVLADAČ TERMOSTATU

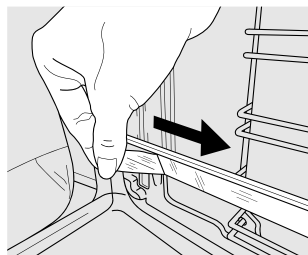
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



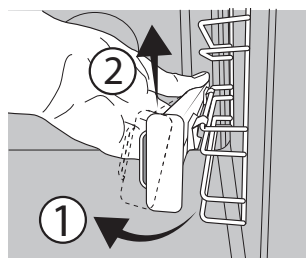
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

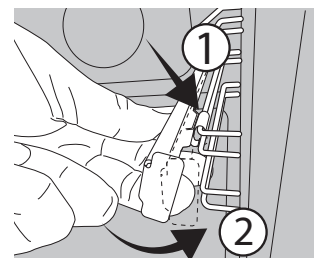
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNĚ 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. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je z výroby naprogramována tak, aby pracovala při výkonu vyšším než 3 kW („Hi“): Aby bylo možné troubu provozovat při výkonu odpovídajícímu výkonu vaší domácí sítě, který je nižší než 2,9 kW (Lo), bude třeba, abyste upravili nastavení.


Pro vstup do nabídky nastavení otočte ovladačem výběru na a poté jej vraťte do polohy 0.


Poté ihned na pět sekund podržte stisknutá tlačítka + a -.





Pomocí tlačítek + a - upravte nastavení a poté pro potvrzení podržte alespoň na dvě sekundy stisknuté tlačítko .


FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

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

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

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

 **GRIL**
Ke grilování steaků, kebabů a klobás, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek.
K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštěm a přidejte 200 ml pitné vody.

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

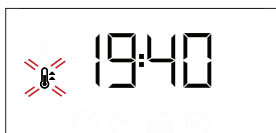
1. ZVOLTE FUNKCI


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

2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.



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

KYNUTÍ


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


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


3. ZAHŘÁTÍ TROUBY


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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.


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

 **EKO HORKÝ VZDUCH**
Pro pečení pečene a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.

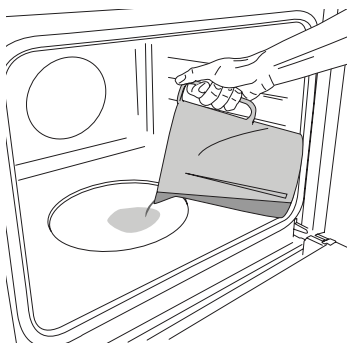
Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .

 **AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO**
Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou.


STEAM 		
RYBY 	MASO 	CHLĚB 

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

STEAM





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

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


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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

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

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

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.

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


4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.



DOBA TRVÁNÍ

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





K nastavení požadované doby přípravy použijte **+** nebo **-**, poté potvrďte stisknutím .


Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Upozornění: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem **-** 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 proveďte stiskem .

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

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

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

KONEC PEČENÍ

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

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


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



5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

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



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

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

6. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.


Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

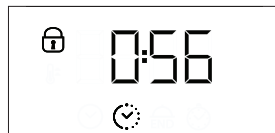
Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolyzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.

Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte ovladačem výběru a ovladačem termostatu na ikonu . Funkce se automaticky aktivuje, zamknou se dvířka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „Pyro“.



Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ Rošt Nádoba na pečení nebo dortová forma na roštu Plech na pečení / odkapávací (hluboký) plech nebo pečicí nádoba pro položení na rošt Odkapávací plech / Plech na pečení

STEAM

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

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

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

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

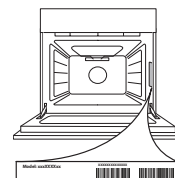
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo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

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



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

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



Whirlpool



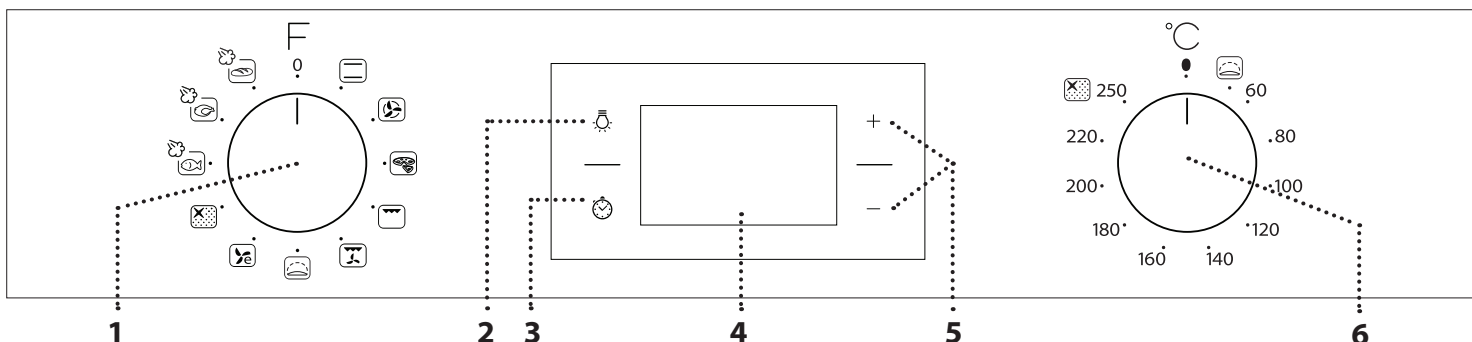
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta

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



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.


A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. VÁLASZTÓGOMB

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

2. VILÁGÍTÁS

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

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál.

Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. KIJELZŐ

5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

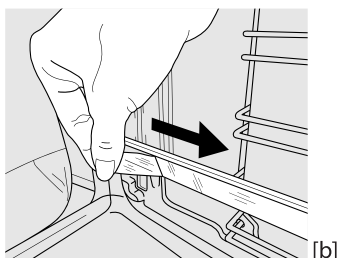
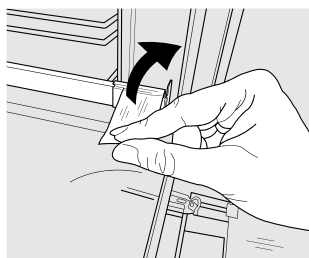
A sütési idő beállítására szolgál.

6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

KIHÚZHATÓ POLCOK ÉS POLCVEZETŐK

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

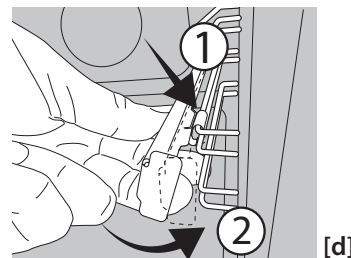
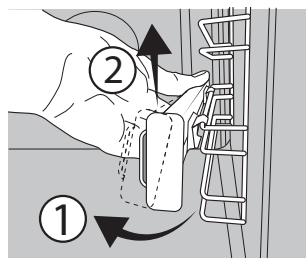


KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA

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 polcvezetőkhöz, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).





A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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



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

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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




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

jóváhagyáshoz.

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

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

Alapértelmezés szerint a sütő 3 kW-nál (Hi) magasabb teljesítményre van beprogramozva: Ha a sütőt 2,9 kW-nál alacsonyabb („Lo” - alacsony) háztartási energiahálózatra csatlakoztatva kívánja üzemeltetni, meg kell változtatnia a készülék alapbeállításait. A módosító menübe úgy léphet be, hogy a választógombot először  állásba forgatja, majd visszaforgatja 0 állásba.

Közvetlenül ezután tartsa nyomva egyszerre a + és – gombot öt másodpercig.



A + vagy – gombbal változtassa meg a beállítást, majd tartsa nyomva a gombot legalább két másodpercig a mentéshez.

MINDENNAPI HASZNÁLT / FUNKCIÓK

ALSÓ+FELSŐ SÜT
Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

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

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

GRILLFÜTŐTEST
Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpírítás.

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

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

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

KÉZI

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



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

KELESZTÉS

A „Kelesztés” funkció indításához állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a megfelelő szimbólumra. Ha más hőmérséklet van beállítva, a funkció nem indul el.

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

3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

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

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

KELESZTÉS

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

ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

Sütek és töltött sütek 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.

AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT

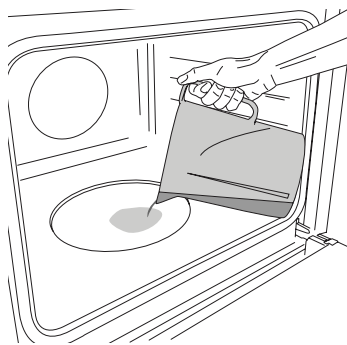
A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával.

STEAM

HAL	HÚS	KENYÉR
-----	-----	--------

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

STEAM



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

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

Ne feledje: Gőzölés során soha ne nyissa ki az ajtót, vagy töltsön fel az


egységet vízzel.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

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

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

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.

Ne feledje: 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"-án áll.


4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.



IDŐTARTAM

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





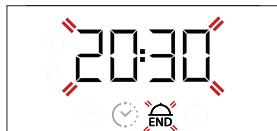
Állítsa be a kívánt sütési időt a **+** és **-** gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz.


Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

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

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

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



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

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

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

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

A SÜTÉS VÉGE



Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött.

Forgassa el a választógombot egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa **0** állásba a sütő kikapcsolásához.


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



5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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



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

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

6. AUTOMATIKUS PIROLITIKUS TISZTÍTÁS


Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől.

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot – beleértve a polcvezető síneket is – a funkció aktiválása előtt. Ha a sütőt főzőlap alá szerelték be, győződjön meg róla, hogy a főzőlap összes gázcsonnya vagy elektromos főzőzónája ki van kapcsolva a sütő öntisztítási ciklusa közben.

Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérben maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget.

Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkcióit, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérben.

Kizárólag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy, ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben.

Az automatikus tisztítási funkció aktiválásához forgassa a választógombot és a hőmérséklet-szabályozó gombot is az  ikonra. A funkció automatikusan elindul, az ajtó bezáródik, és a sütőtér világítása kikapcsol: A kijelzőn a tisztításból hátralevő idő és a „Pyro” felirat felváltva látható.



A ciklus végeztével az ajtó mindaddig zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér a biztonságos szintre. A pirolitikus ciklus működtetése alatt és után szellőztesse ki a helyiséget.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

TARTOZÉKOK		Sütőrács		Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson		Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson		Cseppfelfogó tálca/Sütőtepsi
------------	--	----------	--	---------------------------------------	--	--	--	------------------------------

STEAM

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

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

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

HIBAELHÁRÍTÁS

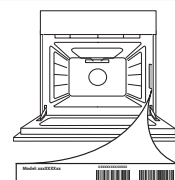
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F”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

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



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

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



Whirlpool



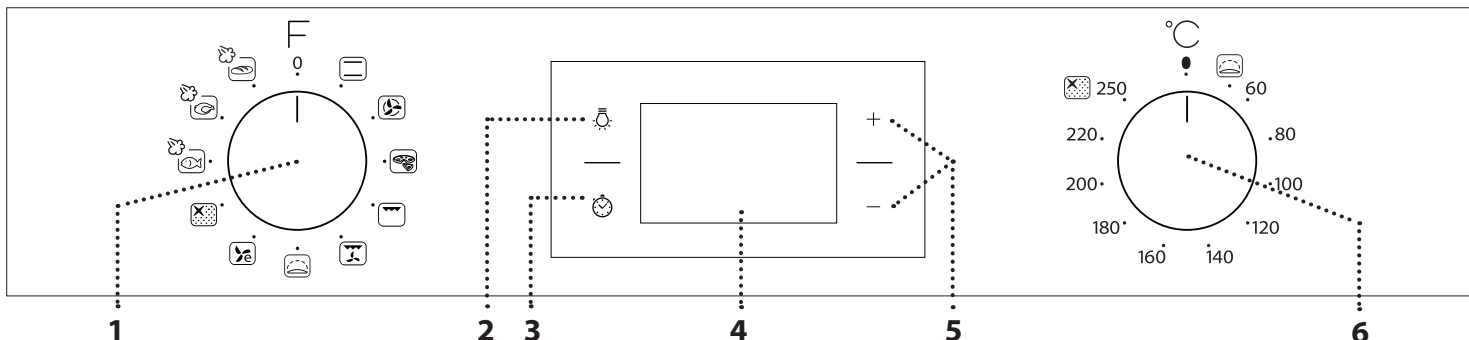
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

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



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

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. SVETLO

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

3. NASTAVENIE ČASU

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

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

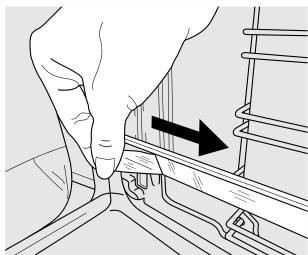
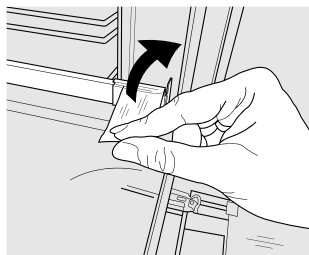
Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla.

6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

POSUVNÉ POLICE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

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

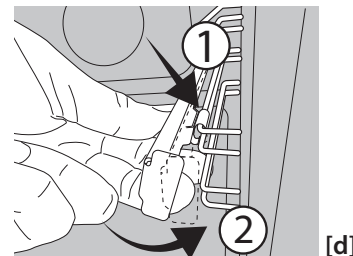
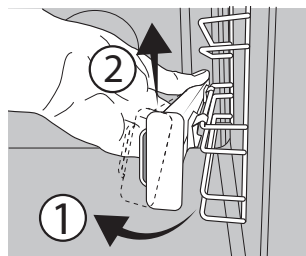


VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

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

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

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



VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

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

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

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

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



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

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


2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

Rúra je štandardne naprogramovaná na činnosť pri výkone menej ako 3 kW (Hi): Ak chcete používať rúru pri výkone kompatibilnom s dodávkou energie do domácnosti, ktorá je nižšia ako 2,9 kW (Lo), budete musieť zmeniť nastavenia.

Do ponuky zmeny sa dostanete otočením voliaceho gombíka na , potom naspäť na 0.

Bezprostredne potom stlačte a podržte **+** a **-** na 5 sekúnd.



Pomocou **+** alebo **-** zmeníte nastavenie, potom na potvrdenie aspoň na 2 sekundy stlačte a podržte .

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



VHÁŇANÝ VZDUCH

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



PIZZA

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



GRILOVANIE

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

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



TURBO GRIL

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

3. ZOHREJTE RÚRU

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

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.




KYSNUTIE

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



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 EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .



AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou.


STEAM



RYBY 

MÄSO 

CHLIEB 

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

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.



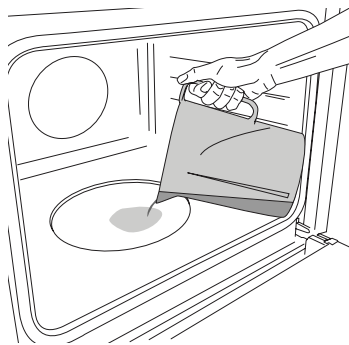
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením **voliaceho gombíka** alebo upraviť teplotu otočením **gombíka termostatu**. Funkcia sa nespustí, ak bude **gombík termostatu** na . Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

KYSNUTIE


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

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

STEAM




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

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


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

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLU

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

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

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

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

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


4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.



TRVANIE

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





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


Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

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

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



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

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

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

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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


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



5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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

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



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

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

6. FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA – PYRO


Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Počas Pyro cyklu a po ňom (kým nie je miestnosť vyvetraná), nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry.

Pred aktivovaním tejto funkcie vyberte z rúry všetko príslušenstvo, vrátane vodiacich líšt. V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou sporáka, uistite sa, že všetky horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia vypnuté.

Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach.

Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa.

Odporúčame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach.

Na aktivovanie funkcie automatického čistenia otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonu . Funkcia sa aktivuje automaticky, dvierka sa zamknú a osvetlenie rúry vypne: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.



Po skončení cyklu dvierka ostanú uzamknuté do chvíle, kým sa vnútorná teplota rúry nevráti na bezpečnú úroveň. Počas cyklu pyrolytického čistenia a po ňom miestnosť vyvetrajte.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	40 – 60	4 1
Sušienky/košíčky		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	150	35 – 45	4 2
Pizza/Focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1/2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Kurča / Králik / Kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5

PRÍSLUŠENSTVO Drôtený rošť Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte Plech na pečenie/ Odkvapávací nádob alebo nádoba na pečenie na rošte Nádoba na odkvapávanie Plech na pečenie

STEAM

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

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

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

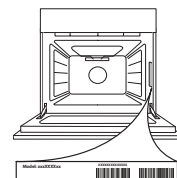
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo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

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



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



Whirlpool

