

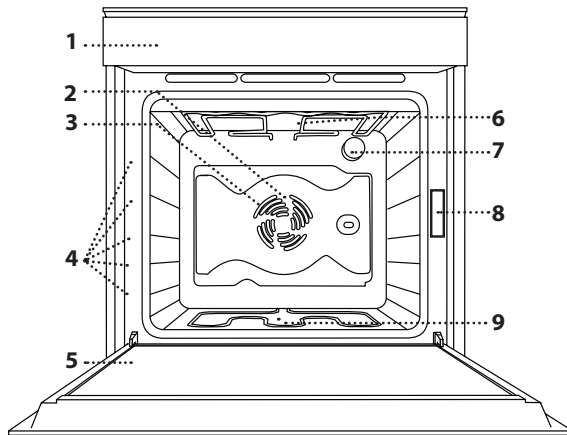


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



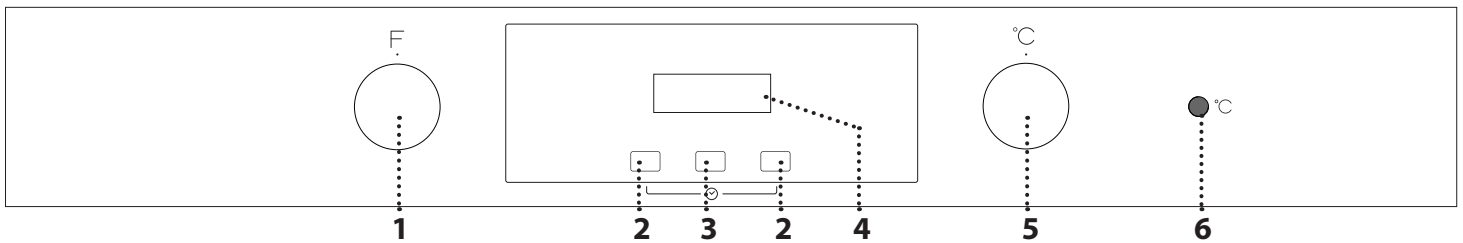
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Circular heating element (non-visible)
3. Fan
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. - / + BUTTONS

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

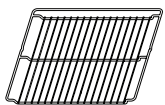
6. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

ACCESSORIES

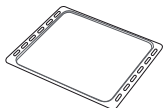
The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.



WIRE SHELF. Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.



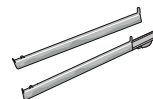
DRIP TRAY. Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.



BAKING TRAY. Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

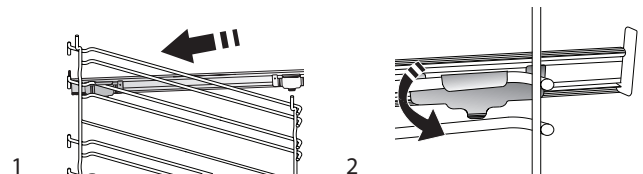
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



SLIDING RUNNERS.*

To facilitate inserting or removing accessories. Remove the protective plastic off them. Place the drip tray on the telescopic runners fixing it between the rear and front fastener.

The sliding runners can be fitted on any level. To fit the sliding runners, fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go (1). Lower other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide (2). Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating; the shelf guides can now be removed. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

* Available only on certain models

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME AND THE TONE

You will need to set the time of the day when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons **+** and **-** at the same time: Set the time of day using the **+** and **-** buttons.

Press the *time button* to confirm.

Having selected the desired time value, it is possible to change the alarm tone: the display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button **-**, then press the *time button* to confirm.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

FUNCTIONS & DAILY USE

. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.



OFF

For switching off the oven.



LAMP

To switch the oven light on.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

Icon	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf
	✓ 160 - 180	35 - 55	2
	✓ 170 - 180	15 - 40	3
	✓ 250	10 - 15	2
	✓ 190 - 200	40 - 65	2
	✓ 190 - 200	90 - 110	2
	✓ 190 - 200	65 - 85	2
	✓ 180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (Only in some models)

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. This function should be activated only when the oven is cold and after having poured 200 ml of drinking water into the bottom of the oven. Set the timer for 30 minutes and the temperature at 90°C. Once the cycle is finished, wait about 15 minutes before opening the door.



CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base.

Icon	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf
	✓ 150 - 190	30 - 85	2
	✓ 175 - 200	40 - 50	2
	✓ 175 - 200	50 - 60	2

* Available only on certain models

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. Follow the instructions for setting the function correctly.

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



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 tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

Icon	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf
	✓ 200	2 - 5	4
	✓ 200	30 - 40 *	4 3
	✓ 200	30 - 50 *	4 3

* Turn food halfway through cooking



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 500 ml of drinking water.

Icon	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf
	— 200	55 - 70 *	2 1
	— 200	35 - 50 **	2
	— 200	45 - 55 **	2
	— 200	20 - 30	2

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).



DEFROST

For defrosting food more quickly. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

























TURBO FAN

For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base (e.g. tarts, plum cakes, ricotta cakes as well as pizzas with abundant topping) on a single shelf. Place food on the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking. This function is also ideal for frozen convenience foods (e.g. pizzas, chips, strudel, lasagna). Follow the instructions on the product packaging.

FORCED AIR

For cooking a variety of food requiring the same temperature on two shelves at the same time (e.g. fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.





		°C		
Leavened cakes	✓	150 - 170	30 - 90	 
Filled cake	✓	150 - 190	35 - 90	 
Biscuits / tartlets	✓	150 - 175	20 - 45	 
Bread / Pizza / Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	 
Frozen Pizza	✓	250	10 - 20	 
Salty cakes	✓	175 - 190	50 - 65	 
Lasagne & meat	✓	200	50 - 100 *	 
Meat & potatoes	✓	200	45 - 100 *	 
Fish & vegetables	✓	175	30 - 50 *	 

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.






BOTTOM HEATING

Use this function after cooking to brown the bottom of the dish. The function can also be used for slow cooking, such as vegetables and meat stews.

HOW TO READ THE COOKING TABLES



The table lists recipes , if preheating is needed , temperature °C, cooking time , accessories and level  suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

Accessories showed:

-  Wire Shelf
-  Cake tin on wire shelf
-  Drip tray / baking tray
-  Cake tin on wire shelf or drip tray / baking tray
-  Tray with water

. ACTIVATE A FUNCTION

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

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to  and .

Once the function has been activated, the LED thermostat lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

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


. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER




By pressing the *time button* it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

Please note: After few seconds without any interaction, a buzzer sounds and all settings will be confirmed.

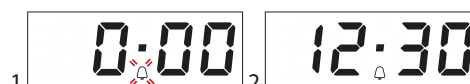
SETTING THE MINUTE MINDER

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

To activate the timer, long press the *time button*: the  symbol flashes on the display (1).

Use the  and  buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds. The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set (2).


At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm.





Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

SETTING THE DURATION

After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

Long press the *time button*: the  symbol flashes (3).

Press the *time button* again: DUR and AUTO will flash on the display (4).

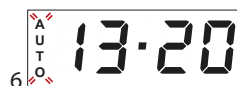
Set the duration using the  and  buttons.



After a few seconds, the display will show the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting (5).



Please note: To see how much time is left and change the remaining cooking time repeat the steps above.

When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped (6).



Long press the *time button* to deactivate the alarm. Return the *selection knob* and *thermostat knob* to  and  to switch off the oven.

* Available only on certain models

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 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. 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.

Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

The oven door can be removed to facilitate cleaning.

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.

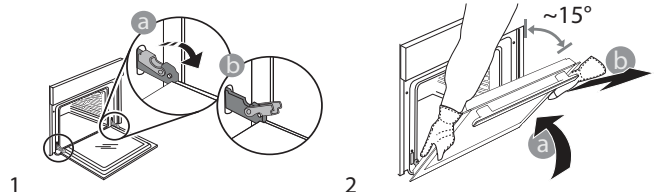
REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply.

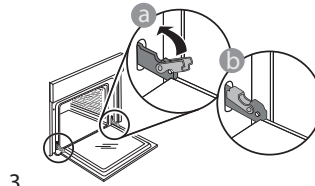
Please note: Only use 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

To remove the door, open it fully and lift the catches, pushing them forwards until they are in the unlock position (1). 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 at the same time until it is released from its seating (2). Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position (3): Make sure that you lower them down completely. Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



3 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: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

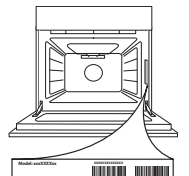
What to do if...	Possible reasons	Solutions
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

* Available only on certain models



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data 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.





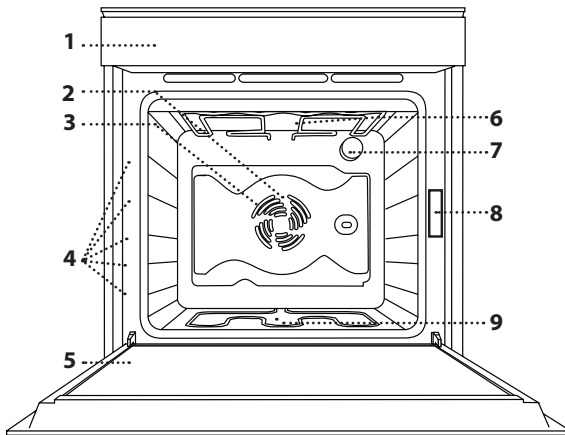
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



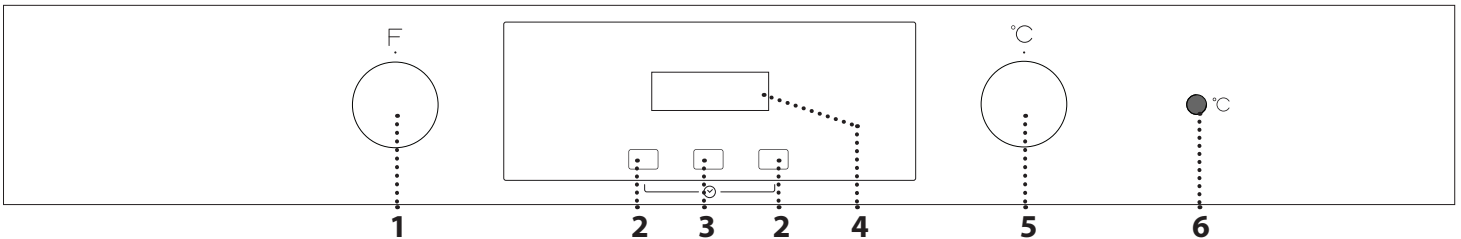
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Panel de control
- 2. Resistencia circular (no visible)
- 3. Ventilador
- 4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
- 5. Puerta
- 6. Resistencia superior / grill
- 7. Lámpara
- 8. Placa de características (no debe retirarse)
- 9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición **O** para apagar el horno.

2. BOTONES - / +

Para disminuir o aumentar el valor que se muestra en la pantalla.

3. BOTÓN HORARIO

Para seleccionar los distintos ajustes: duración, hora de finalización de la cocción, temporizador.

4. PANTALLA

5. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

6. TERMOSTATO DEL LED / PRECALENTAMIENTO

Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

ACCESORIOS

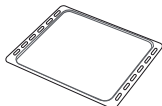
El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.



REJILLA. Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.



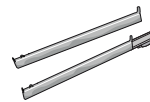
GRASERA. Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.



BANDEJA PASTELERA. Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

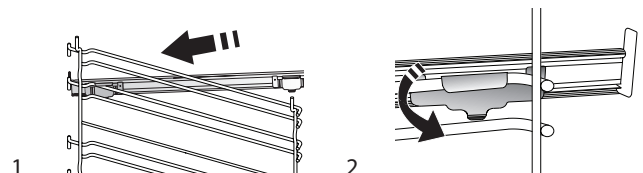
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.



GUÍAS DESLIZANTES.*

Para facilitar la inserción y extracción de accesorios. Retire el plástico protector. Coloque la grasera en las guías telescópicas, entre el enganche anterior y posterior.

Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel. Para montar las guías deslizantes, fije el cierre superior a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope (1). Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes (2). Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: ahora puede extraer las guías.

Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

* Disponible en determinados modelos solamente

PRIMER USO

1. AJUSTAR LA HORA Y EL TONO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora del día: en la pantalla parpadean «AUTO» y «0.00».



Para ajustar la hora, pulse los botones + y - al mismo tiempo: Ajuste la hora con los botones + y -.

Pulsar el *botón horario* para confirmar.

Una vez seleccionado el valor horario deseado, puede cambiar el tono de la alarma: la pantalla muestra «ton 1».



Para seleccionar el tono deseado, pulse el botón —, después pulse el *botón horario* para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora del día más tarde, por ejemplo después de cortes de corriente prolongados, proceda según se describe anteriormente.

FUNCIONES Y USO DIARIO

. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.



APAGAR

Sirve para apagar el horno.



BOMBILLA

Para encender la luz del horno.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

Tartas esponjosas	✓		160 - 180	35 - 55	2
Biscuits / tartaletas	✓		170 - 180	15 - 40	3
Pizza congelada	✓		250	10 - 15	2
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines	✓		190 - 200	40 - 65	2
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg	✓		190 - 200	90 - 110	2
Pollo/conejo/pato 1 kg	✓		190 - 200	65 - 85	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)	✓		180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (Solo en algunos modelos)

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío. Ajuste el temporizador a 30 minutos y la temperatura a 90°C. Una vez terminado el ciclo, espere aproximadamente 15 minutos antes de abrir la puerta.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante. Con esta función se obtiene un acabado dorado y crujiente de la superficie y de la base.

Tartas rellenas	✓		150 - 190	30 - 85	2
Tartas saladas	✓		175 - 200	40 - 50	2
Verduras rellenas	✓		175 - 200	50 - 60	2

2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente.

Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira debajo para recoger los jugos de la cocción: coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

Pan tostado		✓	200	2 - 5	4
Filetes/rodajas de pescado		✓	200	30 - 40 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		✓	200	30-50 *	4 3

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la graseira para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

Pollo asado 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	2
Patatas al horno		-	200	45 - 55 **	2
Verduras gratinadas		-	200	20 - 30	2

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).



DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.



























TURBO VENTILADOR

Con esta función la comida queda con la base crujiente y la parte de arriba blanda. Es ideal para hornear pasteles con un relleno líquido y una base no precocinada (por ej. tartas, plum-cakes, tartas a base de ricotta, así como pizzas con mucho relleno) en un solo estante. Coloque los alimentos en el 2º estante. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar. Esta función es también ideal para alimentos congelados (por ejemplo, pizzas, patatas, strudel, lasaña). Siga las instrucciones del envase del producto.

* Disponible en determinados modelos solamente

AIRE FORZADO

Para cocinar a la vez varios alimentos que requieran la misma temperatura, situándolos en dos estantes diferentes (por ej., pescado, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.






		 °C			
Tartas esponjosas	✓	150 - 170	30-90		
Tartas rellenas	✓	150 - 190	35-90		
Biscuits / tartaletas	✓	150 - 175	20 - 45		
Pan, pizza, focaccia	✓	190-250	20 - 50		
Pizza congelada	✓	250	10 - 20		
Tartas saladas	✓	175 - 190	50 - 65		
Lasaña y carne	✓	200	50 - 100 *		
Carne con patatas	✓	200	45 - 100 *		
Pescado con verduras	✓	175	30-50 *		

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

CALENTAMIENTO INFERIOR

Use esta función después de cocinar para dorar la parte inferior del plato. Esta función puede usarse también para la cocción lenta, adecuada para verduras y estofados de carne.

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La tabla muestra recetas , si es necesario precalentar , temperatura  °C, tiempo de cocción , accesorios y nivel  sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

Accesorios mostrados:

 Rejilla

 Molde sobre rejilla



 Grasera / bandeja pastelera

 Molde sobre rejilla o grasera / bandeja pastelera

 Bandeja con agua

. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a  y .

Una vez activada la función, el led del termostato se enciende y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.


. USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO


Si pulsa el *botón horario* puede seleccionar varios modos para mantener o programar el tiempo de cocción.

Nota: Después de unos segundos sin ninguna interacción, sonará un timbre y se confirmarán todos los ajustes.

AJUSTAR EL CUENTAMINUTOS

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Para activar el temporizador, mantenga pulsado el *botón horario*: en la pantalla parpadea el símbolo  (1).

Ajuste la duración con los botones $+$ y $-$: la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la  permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador (2).

Al terminar, mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma.



Nota: Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, pulse de nuevo el botón horario durante 2 segundos.

* Disponible en determinados modelos solamente

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No use limpiadores de vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

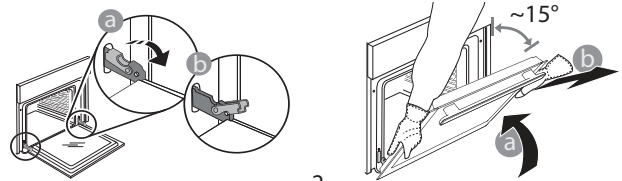
SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

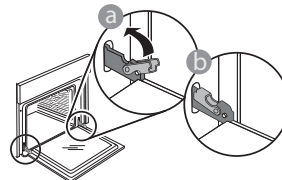
Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento (2). Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



1

2

Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original (3): Asegúrese de haberlos bajado por completo. Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



3

Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

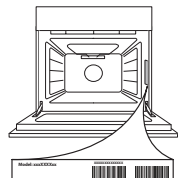
Qué hacer si...	Posibles razones	Soluciones
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente más cercano

* Disponible en determinados modelos solamente



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- Usando el código QR
- También puede, **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

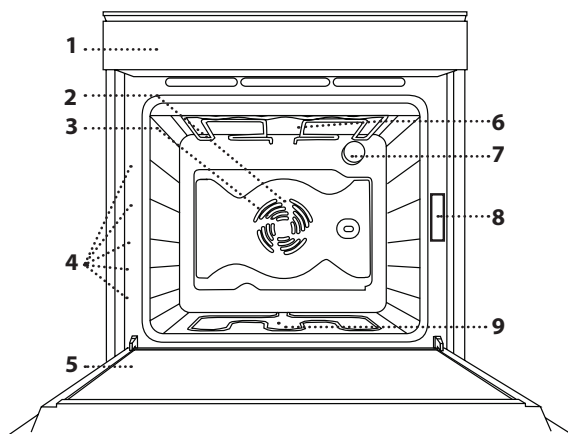



**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA
WHIRLPOOL**

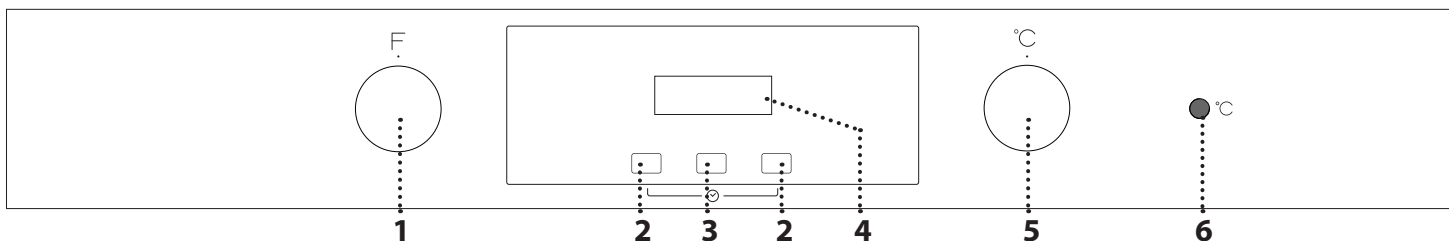
Kako bismo vam mogli pružiti potpuniju pomoć, registrirajte svoj uređaj na adresi www.whirlpool.eu/register



Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA


1. Upravljačka ploča
2. Kružni grijač (ne vidi se)
3. Ventilator
4. Vodilice rešetke (razina je označena na prednjem dijelu pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Žarulja
8. Identifikacijska pločica (ne skidati)
9. Donji grijač (ne vidi se)

UPRAVLJAČKA PLOČA

1. GUMB ZA ODABIR

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

2. - / + TIPKE

Za smanjenje ili povećanje vrijednosti prikazane na zaslonu.

3. TIPKA ZA POSTAVLJANJE VREMENA

Za odabir raznih postavki: trajanje, završetak pripreme hrane, mjerač vremena.

4. ZASLON
5. GUMB TERMOSTATA

Okrenite za odabir željene temperature prilikom uključivanja odabrane funkcije.

6. LED SVJETLO TERMOSTATA / ZAGRIJAVANJE

Uključuje se tijekom zagrijavanja. Isključuje se kada se dosegne željena temperatura.

Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumbe na sredini kako bi iskočili.

DODATNI PRIBOR

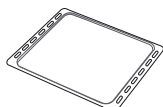
Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Dodatni pribor koji se ne isporučuje kupuje se odvojeno u postprodajnom servisu.



REŠETKA. Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.



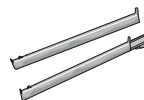
PLITICA ZA PRIKUPLJANJE VIŠKA TEKUĆINE. Upotrebljava se kao posuda za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.



LIM ZA PEČENJE. Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

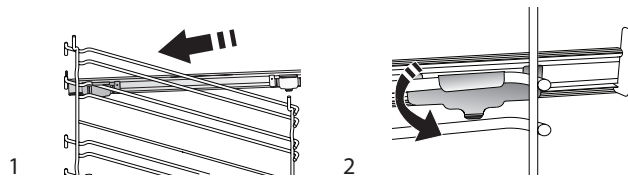
Rešetku vodoravno umetnite tako da je kliznete kroz vodilice rešetke pazeći da je strana s podignutim rubom okrenuta prema gore.

Ostala dodatna oprema kao što je plitica za prikupljanje viška tekućine i lim za pečenje, postavlja se vodoravno, na isti način kao i rešetka.


KLIZNE VODILICE.*

Za lakše umetanje ili vađenje dodatne opreme. Skinite zaštitnu plastiku s njih. Postavite pliticu za prikupljanje viška tekućine na teleskopske vodilice i pričvrstite je između stražnjih i prednjih pričvrtnih elemenata.

Klizne vodilice mogu se postaviti na bilo kojoj razini. Za postavljanje kliznih vodilica, pričvrstite gornju kopču vodilice na vodilicu rešetke i do kraja je klizno pomaknite (1). Donju kopču spustite u položaj. Vodilicu učvrstite tako da čvrsto pritisnete donji dio kopče na vodilicu rešetke (2). Provjerite mogu li se vodilice slobodno pomicati. Ove korake ponovite na drugoj vodilici rešetke na istoj razini.


SKIDANJE I PONOVRNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

Klizne rešetke uklonite tako da podignete vodilice i zatim lagano izvucite donji dio iz sjedišta: vodilice rešetke sada se mogu ukloniti. Vodilice rešetke postavite tako da ih najprije postavite u njihovo gornje sjedište. Držeći ih, klizno ih pomaknite u odjeljak za pečenje, a zatim spustite u položaj donjeg sjedišta.

* Dostupno samo na određenim modelima

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA I TONA

Morat ćete postaviti točno vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: "AUTO" i "0.00" trepere na zaslonu.



Za postavljanje točnog vremena istovremeno pritisnite tipke \pm i — . Postavite točno vrijeme pomoću tipki \pm i — .

Pritisnite tipku za postavljanje vremena za potvrdu.

Po odabiru željene vrijednosti, možete promijeniti ton alarma: na zaslonu se prikazuje "ton 1".



Za odabir željenog tona, pritisnite tipku — , a zatim pritisnite tipku za postavljanje vremena za potvrdu.

Napominjemo: Za naknadno mijenjanje točnog vremena, na primjer nakon dugotrajnog nestanka struje, provedite gore opisani postupak.

FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

. ODABIR FUNKCIJE

Funkciju odaberite tako da okrenete gumb za odabir prema simbolu funkcije koju trebate.



ISKLJUČENO

Isključivanje pećnice.



SVJETLO

Za uključivanje žarulje u pećnici.



KONVENCIONALNO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

Kolači od dizanog tijesta	✓	160 – 180	35 – 55	2
Keksi / voćne tortice	✓	170 – 180	15 – 40	3
Zamrznuta pizza	✓	250	10 – 15	2
Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem	✓	190 – 200	40 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	✓	190 – 200	90 – 110	2
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg	✓	190 – 200	65 – 85	2
Pečena riba / riba u ovitku 0,5 kg (fileti, cijela)	✓	180 – 200	40 – 60	2



SMART CLEAN (Samo za neke modele)

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Tu funkciju uključujte samo kada je pećnica hladna i nakon što ste ulili 200 ml vode na dno pećnice. Mjerač vremena postavite na 30 minuta i temperaturu na 90 °C. Po završetku ciklusa pričekajte približno 15 minuta prije otvaranja vrata.



KONVEKCIJSKO PEČENJE

Za pečenje mesa ili pečenje kolača s tekućim punjenjem na jednoj razini. Ova funkcija omogućuje jednoliko, rumeno hrskavo pečenje odozgo i odozdo.

Punjeni kolač	✓	150 – 190	30 – 85	2
Slani kolači	✓	175 – 200	40 – 50	2
Punjeno povrće	✓	175 – 200	50 – 60	2

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. Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.



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: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

Prepečeni kruh	✓	200	2 - 5	4
Ribljí fileti/komadi	✓	200	30 - 40 *	4 3
Kobasice / ražnjići / rebarca / pljeskavice	✓	200	30 - 50 *	4 3

* Okrenite hranu na polovici pečenja



TURBO ROŠTILJ

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine kako bi prikupili sokove koji nastaju tijekom pečenja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 500 ml vode.

Pečeno pile 1 – 1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Pečeni krumpir	-	200	45 - 55 **	2
Zapečeno povrće	-	200	20 - 30	2

* Okrenite hranu na polovici pečenja

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).



ODMRZAVANJE

Brže odleđavanje namirnica. Stavite jelo na srednju razinu. Jelo ostavite zapakirano kako se ne bi osušilo na rubovima.



TURBO VENTILATOR

Za jela s hrskavim dnom i mekim vrhom. Savršeno za pečenje kolača s tekućim punjenjem i bez biskvita koji je potrebno unaprijed peći (npr. pite, kolači od šljiva, kolači od rikote te pizze s obilnim nadjevom) na jednoj razini. Stavite jelo na 2. razinu. Zagrijte pećnicu prije pripreme hrane. Ta je funkcija idealna za smrznuta gotova jela (npr. pizze, krumpiriće, štrudle ili lazanje). Slijedite upute s pakiranja proizvoda.

* Dostupno samo na određenim modelima

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremenu pripremu različitih jela za koja je potrebna ista temperatura na dvije razine (npr. ribe, povrća, kolača). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.






		°C		
Kolači od dizanog tijesta	✓	150 - 170	30 - 90	
Punjeni kolač	✓	150 - 190	35 - 90	
Keksi / voćne tortice	✓	150 - 175	20 - 45	
Kruh / pizza / pogača	✓	190 - 250	20 - 50	
Zamrznuta pizza	✓	250	10 - 20	
Slani kolači	✓	175 - 190	50 - 65	
Lasagne i meso	✓	200	50 - 100 *	
Meso i krumpiri	✓	200	45 - 100 *	
Riba i povrće	✓	175	30 - 50 *	

* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.






GRIJANJE S DNA

Koristite ovu funkciju nakon pripreme, za brzo rumenjenje jela odozdo. Funkciju možete upotrijebiti i za sporo kuhanje hrane poput povrtnih i mesnih gulaša.

NAČIN ČITANJA TABLICA PRIPREME

U tablici se navode recepti , je li zagrijavanje potrebno , temperatura , vrijeme pripreme , dodatni pribor i preporučena razina  pripreme. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme pripreme samo su informativni i ovise o količini i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno pečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme pripreme biti nešto dulje.

Prikazani dodatni pribor:

-  rešetka
-  kalup za kolače na rešetki
-  plitica za sakupljanje viška tekućine / plitica za pečenje
-  kalup za kolače na rešetki ili plitica za sakupljanje viška tekućine / plitica za pečenje
-  plitica s vodom

. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

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

Funkciju možete prekinuti u bilo kojem trenutku tako da isključite pećnicu, okrenete *gumb za odabir* i *gumb termostata* na 0 i ●.

Kad se uključi funkcija, pali se LED svjetlo termostata, a zatim se, nakon postizanja željene temperature, ponovno isključuje: tada stavite jelo unutra i započnite pečenje.

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


. UPOTREBA ELEKTRONIČKOG PROGRAMATORA


Pritiskom na *tipku za postavljanje vremena*, možete odabrati različite načine održavanja ili programiranja vremena pripreme hrane.

Napominjemo: Nakon nekoliko sekundi bez pritiska na neku tipku, oglasit će se zvučni signal i sve će postavke biti potvrđene.

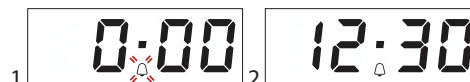
POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

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

Za uključivanje mjerača vremena, pritisnite *tipku za postavljanje vremena*: simbol  treperi na zaslonu (1).

Pomoću tipki + i — postavite željeno trajanje: odbrojanje započinje nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme i simbol  ostaje uključen, čime se potvrđuje da je mjerač vremena postavljen (2).

Na kraju, dugim pritiskom na *tipku za postavljanje vremena* isključite alarm.



Napominjemo: Kako biste provjerili vrijeme odbrojanja i promijenili ga prema potrebi, ponovno pritisnite tipku za postavljanje vremena na 2 sekunde.

* Dostupno samo na određenim modelima

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

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. Nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

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. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode, ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom. Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice mogu se izvaditi.

DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako je još vruć. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

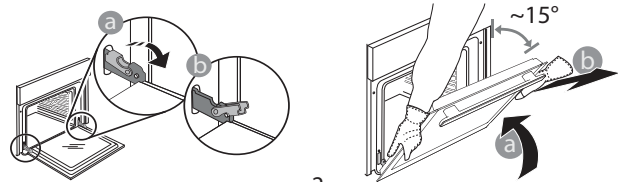
ZAMJENA ŽARULJE

Isključite napajanje pećnice, odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

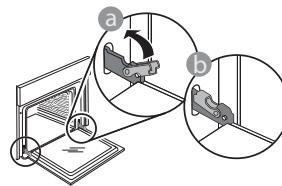
Napominjemo: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 20 – 40 W / 230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i podignete zasune dok ne dođu u položaj za odbavljanje (1). 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 dok se ne otpuste iz ležišta (2). Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



1 Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj (3): Provjerite jeste li ih spustili do kraja. Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.



3 Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

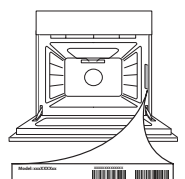
Što učiniti ako...	Mogući razlozi	Rješenja
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom centru za kupce.

* Dostupno samo na određenim modelima



Sigurnosne upute, korisnički priručnik, obrazac proizvoda i podatke o potrošnji energije možete preuzeti tako da:

- 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.





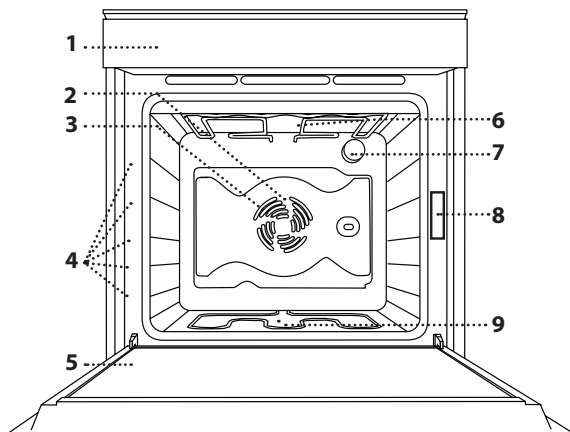
HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD KOMPANIJE WHIRLPOOL

Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na www.whirlpool.eu/register



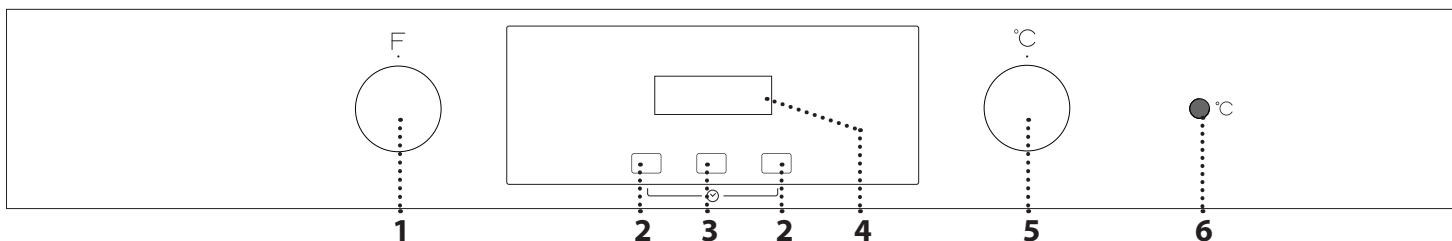
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Kružni grejač (nije vidljiv)
3. Ventilator
4. Prečke (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Gornji grejač/rešetka
7. Lampa
8. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
9. Donji grejač (nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. DUGME ZA BIRANJE

Koristi se za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite na položaj **O** da biste isključili pećnicu.

2. - / + DUGMAD

Za smanjivanje ili povećavanje vrednosti prikazane na displeju.

3. DUGME ZA VREME

Za biranje različitih podešavanja: trajanja, vremena završetka kuvanja, tajmera.

4. DISPLEJ

5. DUGME TERMOSTATA

Okrenite ga da biste odabrali željenu temperaturu aktiviranjem izabrane funkcije.

6. LED TERMOSTAT / PREDZAGREVANJE PEĆNICE

Uključuje se tokom procesa zagrevanja pećnice. Isključuje se nakon što se postigne željena temperatura.

Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači. Pritisnite dugmad u sredini da bi iskočili.

DODATNI PRIBOR

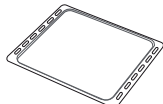
Količina i vrsta pribora može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali pribor koji nije obezbeđen se može kupiti odvojeno u Postprodajnom servisu.



ŽIČANA REŠETKA. Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.



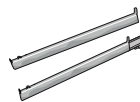
POSUDA ZA KAPANJE. Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.



PLEH ZA PEČENJE. Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

Horizontalno ubacite žičanu rešetku tako što ćete je klizanjem pomeriti niz vođice, pritom vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Dodatni pribor, kao što je posuda za kapanje i pleh za pečenje, se postavlja horizontalno na isti način kao i žičana rešetka.

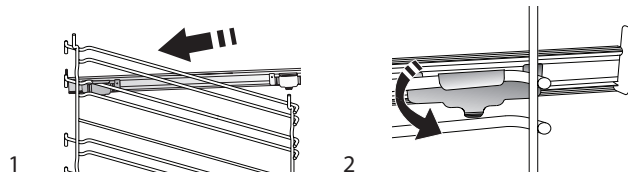


KLIZNE VOĐICE.*

Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodatnog pribora.

Uklonite zaštitnu plastiku sa njih. Stavite pleh za skupljanje masnoće na teleskopske nosače i pričvrstite ga između zadnjih i prednjih držača.

Klizne vođice se mogu postaviti na bilo koji nivo. Da biste postavili klizne vođice, pričvrstite gornju kopču klizača na vođicu i klizanjem ih pomerite do kraja (1). Drugu žabicu spustite u željeni položaj. Da biste pričvrstili vođicu, pritisnite snažno donji deo žabice o prečku (2). Vodite računa da se klizači slobodno kreću. Ponovite ove korake na drugoj vođici na istom nivou.



UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

Da biste uklonili prečke, podignite ih i nežno izvucite donji deo iz ležišta: prečke se sada mogu izvaditi.

Za njihovo ponovno postavljanje, potrebno je da ih prvo postavite u gornje ležište. Držeći ih, pustite ih da skliznu u unutrašnji deo pećnice, a potom ih spustite u položaj u donjem ležištu.

* Dostupno samo na određenim modelima

PRVA UPOTREBA

1. PODEŠAVANJE VREMENA I ZVUKA

Potrebno je da podesite vreme za uključivanje uređaja prvi put: „AUTO“ (Automatski) i „0.00“ trepere na displeju.



Da biste podesili vreme, pritisnite dugmad + i — istovremeno: Vreme podesite pomoću dugmadi + i —.

Pritisnite *dugme za vreme* za potvrdu.

Kada izaberete željenu vrednost za vreme, moguće je da promenite zvuk alarma: na displeju se prikazuje „ton 1“.



Da biste izabrali željeni ton, pritisnite dugme —, a zatim *dugme za vreme za vreme*.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Da biste promenili vreme nakon, na primer, dužeg prekida u napajanju, postupite kao što je prethodno opisano.

FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

. ODABIR FUNKCIJE

Da biste izabrali funkciju, okrenite *dugme za odabir* na simbol koji označava željenu funkciju.



ISKLUČENO
Koristi se za isključivanje pećnice.



SIJALICA

Za uključivanje sijalice u pećnici.



KONVENCIONALNO

Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednoj rešetki.

👉	👉	👉°C	🕒	👉
Kolači sa kvascem	✓	160–180	35–55	2
Biskviti / kolačići	✓	170–180	15–40	3
Zamrznuta pica	✓	250	10–15	2
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači	✓	190–200	40–65	2
Jagnjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	✓	190–200	90–110	2
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg	✓	190–200	65–85	2
Pečena riba/u sopstvenom soku 0,5 kg (fileti, cela)	✓	180–200	40–60	2



SMART CLEAN (Samo kod nekih modela)

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Ovu funkciju treba aktivirati samo kada je pećnica hladna i nakon što na dno pećnice sipate 200 ml vode za piće. Podesite tajmer na 30 minuta, a temperaturu na 90°C. Kada je ciklus gotov, sačekajte 15 minuta pre nego što otvorite vrata pećnice.



KONVEKCIONO PEČENJE

Za pečenje mesa ili kolača sa tečnim nadevom na jednom nivou. Ova funkcija omogućava pripremu ravnomerno ispečene hrane sa zlatnožutom korom, kao i hrskavim gornjim i donjim delom.

👉	👉	👉°C	🕒	👉
Torte i kolači sa filom	✓	150–190	30–85	2
Slane pite	✓	175–200	40–50	2
Punjeno povrće	✓	175–200	50–60	2

2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

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



ROŠTILJ

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

👉	👉	👉°C	🕒	👉
Tostirani hleb	✓	200	2–5	4
Riblji fileti / komadi	✓	200	30–40*	4 3
Kobasice / čevapi / rebarca / pljeskavice	✓	200	30–50*	4 3

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme



TURBO ROŠTILJ

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo vam da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 500 ml vode za piće.

👉	👉	👉°C	🕒	👉
Pečeno pile 1-1,3 kg	–	200	55–70*	2 1
Slabo pečen rozbif 1 kg	–	200	35–50**	2
Pečeni krompir	–	200	45–55**	2
Povrće gratin	–	200	20–30	2

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).



ODMRZAVANJE

Koristi se za brže odmrzavanje. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u svom pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.



TURBO VENTILATOR

Za hranu sa hrskavom podlogom i mekanim gornjim delom. Idealno za torte sa tečnim filom i korom koju nije potrebno unapred ispeći (npr. tartovi, kolači sa šljivama, kolači sa rikota sirom kao i pice sa obilnim prelivom) na jednom nivou. Stavite jelo na 2. nivo. Unapred zagrejte pećnicu pre spremanja hrane. Ova funkcija je takođe idealna za zamrznuta polugotova jela (npr. pice, čips, štrudle, lazanju). Sledite instrukcije na pakovanju proizvoda.

* Dostupno samo na određenim modelima

KRUŽENJE VAZDUHA

Za istovremenu pripremu različite hrane za koju je potrebna ista temperatura na dva nivoa (npr. ribe, povrća, kolača). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

🍷	🌀	🌡️ °C	🕒	🍴
Kolači sa kvascem	✓	150 - 170	30 - 90	3 1
Torte i kolači sa filom	✓	150 - 190	35 - 90	3 1
Biskviti / Tortice	✓	150 - 175	20 - 45	3 1
Hleb / pica / fokača	✓	190 - 250	20 - 50	3 1
Zamrznuta pica	✓	250	10-20	3 1
Slane pite	✓	175 - 190	50 - 65	3 1
Lazanje i meso	✓	200	50 - 100 *	3 1
Meso i krompir	✓	200	45 - 100 *	3 1
Riba i povrće	✓	175	30 - 50 *	3 1

* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz pećnice i u neko drugo vreme.

DONJI GREJAČ

Upotrebite ovu funkciju posle pečenja da zapečete donju stranu jela. Ova funkcija se takođe može koristiti za laganu pripremu hrane, kao što je povrće i gulaš sa mesom.

KAKO ČITATI TABELE ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su navedeni recepti 🍷, da li je potrebno predzagrevanje 🌀, temperatura 🌡️ °C, vreme kuvanja 🕒, dodatni pribor i nivo 🍴 predloženi za kuvanje. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u pećnicu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz pećnicu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u pećnici. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

Prikazan dodatni pribor:

- 🌀 Žičana rešetka
- 🍴 Modla na žičanoj rešetki
- 🍴 Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
- 🍴 Modla na žičanoj rešetki ili sakupljač masnoće/pleh za pečenje
- 🍴 Posuda sa vodom

. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

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

Da biste prekinuli funkciju u bilo kom trenutku, isključite pećnicu, okrenite *dugme za odabir* i *dugme termostata* na 0 i ●.

Kada se funkcija aktivira, LED lampica termostata svetli, a ponovo se isključuje kada pećnica dostigne izabranu temperaturu: Sada možete ubaciti hranu u pećnicu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

. KORIŠĆENJE ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA

Pritiskom na *dugme za vreme* moguće je izabrati različite režime ili programirati vreme kuvanja.

Obratite pažnju na sledeće: Nakon nekoliko sekundi bez delovanja korisnika, oglašava se zvučni signal i sva podešavanja se potvrđuju.

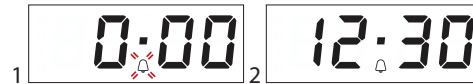
PODEŠAVANJE OPCIJE MINUTE MINDER

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

Da biste aktivirali tajmer, dugo pritisnite *dugme za vreme*: simbol 🕒 treperi na displeju (1).

Koristite dugmad + i - da biste podesili željeno trajanje: Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekundi. Na displeju se prikazuje vreme, a 🕒 ostaje osvetljeno, što potvrđuje da je tajmer podešen (2).

Na kraju, dugo pritisnite *dugme za vreme* da biste deaktivirali alarm.



Obratite pažnju na sledeće: Da biste videli odbrojavanje i izmenili ga ako je potrebno, ponovo pritisnite *dugme za vreme* na 2 sekunde.

* Dostupno samo na određenim modelima

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 sunderere 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 pećnicu 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. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunderom.

Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

Vrata pećnice mogu da se skinu da bi se olakšalo čišćenje.

DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sundera.

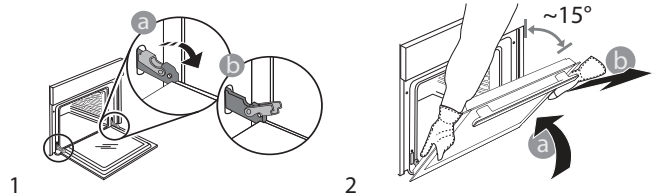
ZAMENA LAMPICE

Isključite pećnicu sa napajanja, odšrafite poklopac svetla, zamenite lampicu i postavite poklopac nazad. Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice 20-40 W/230 V tip 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. Sijalicama ne rukujte golim rukama, jer jagodice mogu da ih oštete. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

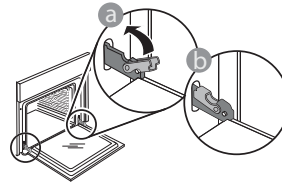
Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i podignite kvačice, gurajući ih ka napred sve dok se ne otključaju (1). Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz njihovog ležišta (2). Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.



1

2

Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju (3): Pobrinite se da su skroz spuštene. Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.



3

Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

OTKLANJANJE PROBLEMA

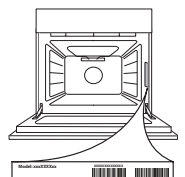
Šta ako...	Mogući razlozi	Rešenja
Pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite da biste proverili da li je nedostatak otklonjen.
Na displeju 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



Bezbednosna uputstva, korisničko uputstvo, dokumentaciju proizvoda i podatke o potrošnji energije možete preuzeti:

- 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.





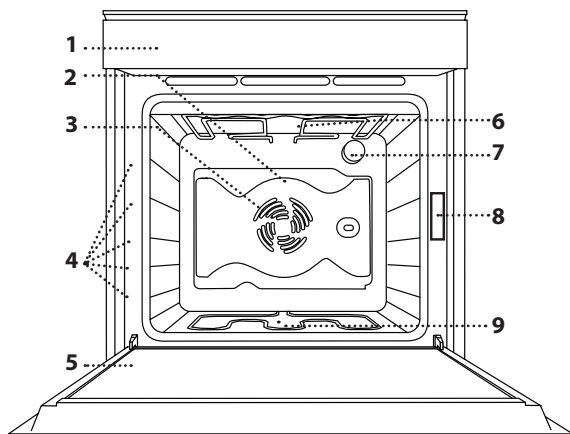
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

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



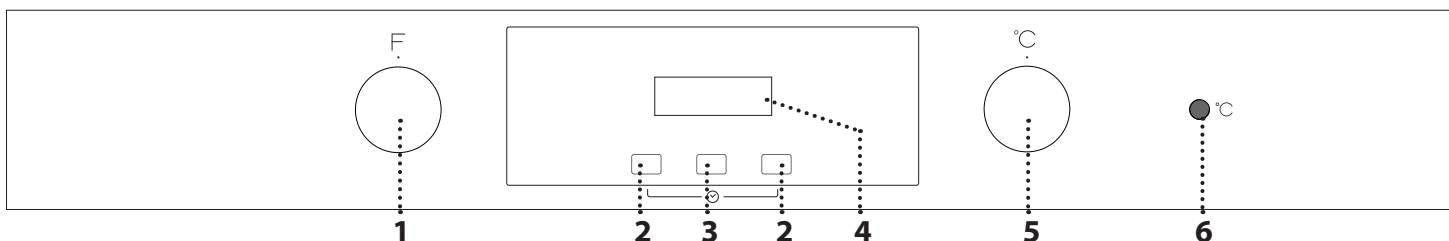
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Okrogli grelnik (ni viden)
3. Ventilator
4. Vodila za pekače (višina je navedena na sprednjem delu pečice)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Luč
8. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik (ni viden)

UPRAVLJALNA PLOŠČA



1. IZBIRNI GUMB

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

2. GUMBA - / +

Za zmanjšanje ali povečanje vrednosti, prikazane na zaslonu.

3. GUMB ZA NASTAVITEV ČASA

Za izbiro različnih nastavitvev: trajanja, konca peke, časovnika.

4. ZASLON

5. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Obrnite, da izberete želeno temperaturo in vklopite izbrano funkcijo.

6. LED-DIODA ZA TEMPERATURO/PREDGRETJE

LED-dioda med segrevanjem sveti. Ko se aparat segreje na želeno temperaturo, LED-dioda ugasne.

Opomba: gumbi so ugrezni. Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

PRIBOR

Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Pribor, ki ni priložen, je mogoče kupiti ločeno pri servisni službi.



REŠETKA. Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

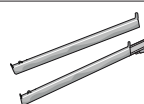


PRESTREZNI PEKAČ. Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

peko kruha in peciva
pečenke, rib v lastnem

ORIGINALNI PEKAČ. Za ter tudi za pripravo soku itd.

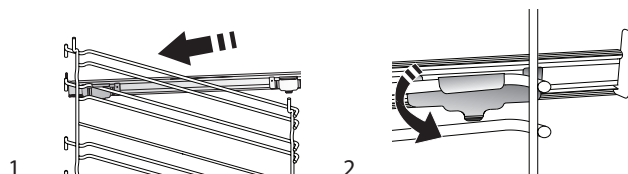
Rešetko vodoravno vstavite tako, da jo potisnete vzdolž vodil, pri čemer mora biti stran s privzdignjenim robom usmerjena navzgor. Drug pribor, kot npr. prestrezni pekač in univerzalni pekač, vstavite vodoravno, in sicer na enak način kot rešetko.



DRSNA VODILA.*

Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora. Odstranite zaščitno plastiko. Postavite prestrezni pekač na teleskopska vodila, tako da ga pritrdite med zadnjo in prednjo sponko.

Drsna vodila lahko namestite na katero koli višino. Za namestitev drsnih vodil privijte zgornjo sponko drsnih vodil na vodilo za pekač in jo pomaknite vzdolž vodila, kolikor gre (1). Pritisnite in namestite še drugo sponko. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodilo za pekače (2). Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Postopek ponovite na drugem vodilu za pekače, ki je na enaki višini.



ODSTRANJEVANJE IN PONOVNO VSTAVLJANJE VODIL

Če želite odstraniti vodila za pekače, dvignite vodila in spodnji del nežno povlecite iz vpetja: zdaj lahko odstranite vodila za pekače. Za vnovično namestitev vodil za pekače, vodila najprej vstavite nazaj v zgornji del vpetja. V pokončnem položaju jih pomaknite v notranjost aparata, nato jih ustrezno namestite v spodnji del vpetja.

* Na voljo le pri določenih modelih

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV URE IN ZVOKA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti uro: Na zaslonu utripata "AUTO" in "0.00".



Za nastavev ure hkrati pritisnite gumba + in -: Nastavite uro z gumboma + in -.

Za potrditev pritisnite gumb za nastavev časa.

Ko nastavite zeleno časovno vrednost, je mogoče spremeniti zvok alarma: na zaslonu se prikaže "ton 1" (zvok 1).



Za izbiro zelenega zvoka pritisnite gumb — in nato gumb za nastavev časa, da potrdite.

Opomba: Če želite pozneje spremeniti čas, na primer po daljših izpadih električnega toka, sledite zgornjemu postopku.

FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj simbola zelene funkcije.



IZKLOP

Za izklop pečice.



LUČKA

Za vklop luči pečice.



KLASIČNA PEKA

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

			°C		
Kvašeno pecivo		✓	160-180	35-55	2
Piščoti/kolački		✓	170-180	15-40	3
Zamrznjena pica		✓	250	10 - 15	2
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		✓	190 - 200	40-65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		✓	190 - 200	90 - 110	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		✓	190 - 200	65 - 85	2
Pečena riba/zavita v papir za peko 0,5 kg (file, cela)		✓	180-200	40-60	2



SMART CLEAN (samo pri nekaterih modelih)

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. To funkcijo vklopite le pri hladni pečici, po tem ko na dno pečice zlijete 200 ml vode. Nastavite časovnik na 30 minut pri temperaturi 90 °C. Po končanem ciklu počakajte 15 minut, preden odprete vrata pečice.



VENTILACIJSKA PEKA

Za pripravo mesa in peko peciva s sočnimi nadevi na eni višini. Ta funkcija zagotavlja enakomerno, zlato zapečen hrustljav zgornji in spodnji del.

			°C		
Polnjeno pecivo		✓	150 - 190	30 - 85	2
Slane torte		✓	175 - 200	40-50	2
Polnjena zelenjava		✓	175 - 200	50 - 60	2

* Na voljo le pri določenih modelih

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. Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

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



ŽAR

Za pripravo zrezkov, kebaba in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali toasta. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

			°C		
Popečen kruh		✓	200	2 - 5	4
Ribji fileji/kosi		✓	200	30 - 40 *	4 3
Klobase/kebab/rebrca/hamburgerji		✓	200	30-50 *	4 3

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano



TURBO ŽAR

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 500 ml pitne vode.

			°C		
Pečen piščanec 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		-	200	35-50 **	2
Pečen krompir		-	200	45 - 55 **	2
Gratinirana zelenjava		-	200	20-30	2

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.



ODMRZOVANJE

Za hitrejše odmrzovanje hrane. Položite hrano na srednjo višino. Pustite hrano v embalaži, da se ne posuši na zunanji strani.



TURBO VENTILATOR

Za hrano s hrustljavim spodnjim delom in mehkim vrhom.

Primerno za pečenje kolačev s tekočim nadevom in brez kupljenega biskvita/testa (npr. pit, slivovih kolačev, kolačev z rikoto, pic z bogatim nadevom) na eni višini. Hrano postavite na drugo višino. Pred peko pečico segrejte. Ta funkcija je prav tako primerna za zamrznjene pripravljene izdelke (npr. pice, krompirček, zavitke, lazanje). Upoštevajte navodila na embalaži izdelka.

TERMOVENTILACIJSKA

Za istočasno pripravo različnih jedi na isti temperaturi in dveh višinah (npr. rib, zelenjave, kolačev). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi mešal.

Kvašeno pecivo	✓	150 - 170	30 - 90	
Polnjeno pecivo	✓	150 - 190	35 - 90	
Piškoti/kolači	✓	150 - 175	20 - 45	
Kruh/pica/focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Zamrznjena pica	✓	250	10-20	
Slane torte	✓	175 - 190	50-65	
Lazanja in meso	✓	200	50 - 100 *	
Meso in krompir	✓	200	45 - 100 *	
Ribe in zelenjava	✓	175	30-50 *	

* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

SPODNJI GRELNIK

Po pečenju uporabite to funkcijo, da se spodnji del jedi rjavo zapeče. Ta funkcija je prav tako primerna za počasno pripravo jedi, npr. zelenjave in obar.

VODIČ PO PREGLEDNICAH ZA PRIPRAVO

Preglednica za pripravo vsebuje recepte s podatki o potrebnem predgretju , temperaturi , času priprave , priboru in stopnji, priporočeni za pripravo. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, in ne vključuje predgretja (kadar je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženi pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

Prikazan pribor:

- Rešetka
- Model za pecivo na rešetki
- Prestrezni/originalni pekač
- Prestrezna ponev/originalni pekač ali model za pecivo na rešetki
- Pekač z vodo

. VKLOP FUNKCIJE

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

Za prekinitve funkcije lahko kadar koli izklopite pečico in zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavitev temperature* v položaja in .

Ko je funkcija vklopljena, zasveti LED-lučka termostata, ki ponovno ugasne, ko je dosežena zelena temperatura: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končen rezultat priprave hrane.

. UPORABA ELEKTRONSKEGA PROGRAMSKEGA STIKALA

S pritiskom na *gumb za nastavitev časa* je mogoče izbrati različne načine ali nastaviti čas priprave.

Opomba: Po nekaj sekundah neaktivnosti se oglasi zvočni opozorilnik in vse nastavitve se potrdijo.

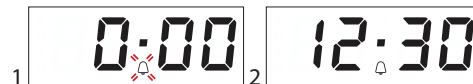
NASTAVITEV MINUTNEGA OPOMNIKA

Ta možnost ne prekine ali vklopi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer tako med delovanjem funkcije kot ob izklopljeni pečici.

Za vklop časovnika pritisnite in držite *gumb za nastavitev časa*: na zaslonu utripa simbol (1).

Uporabite gumba in , da nastavite zeleni čas trajanja: odštevanje se začne po nekaj sekundah. Zaslon prikazuje uro in simbol zvonca še naprej sveti, kar potrjuje, da je časovnik nastavljen (2).

Na koncu pritisnite in držite *gumb za nastavitev časa*, da izklopite alarm.



Opomba: Odštevanje si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da ponovno za 2 sekundi pritisnete *gumb za nastavitev časa*.

* Na voljo le pri določenih modelih

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

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 mikrovlaknen. 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 mikrovlaknen.

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. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico. Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom. Za lažje čiščenje, lahko vrata snamete.

PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

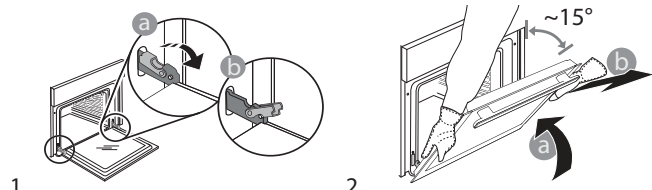
MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

Izključite pečico iz električnega omrežja, odvijte pokrov luči, zamenjajte žarnico in pokrov znova privijte. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

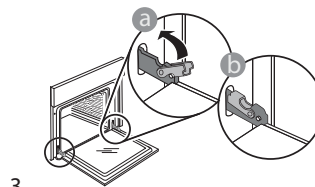
Opomba: uporabite halogenske žarnice 20–40 W/230 V, tip G9, T 300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009). Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

Da vrata odstranite, jih povsem odprite, dvignite zaporna vzvoda in ju potisnite naprej v položaj za sprostitev (1). Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto odstranili, če jih pridržite v zaprtem položaju in jih istočasno potegnete navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja (2). Odložite vrata na stran in na mehko površino.



Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda pritisnite v prvotni položaj (3): Poskrbite, da ju boste popolnoma spustili navzdol. Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.



3 Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: Če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

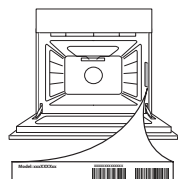
Kaj storiti v primeru ...	Možni vzroki	Rešitve
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Zaslonski 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



Varnostna navodila, navodila za uporabo, kartico izdelka in podatke o porabi energije lahko prenesete na naslednje načine:

- Obiščite našo spletno stran **docs.whirlpool.eu**
- Uporabite QR-kodo
- **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.





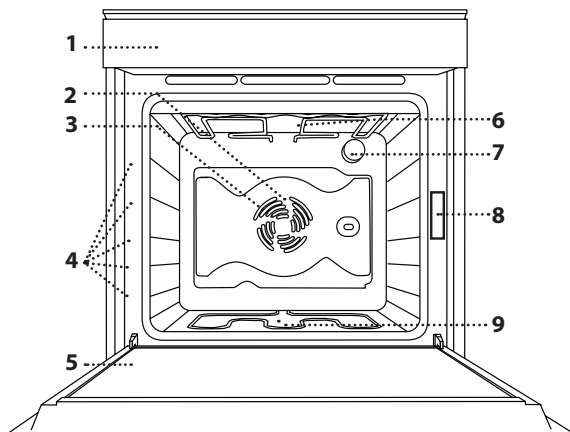
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL

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



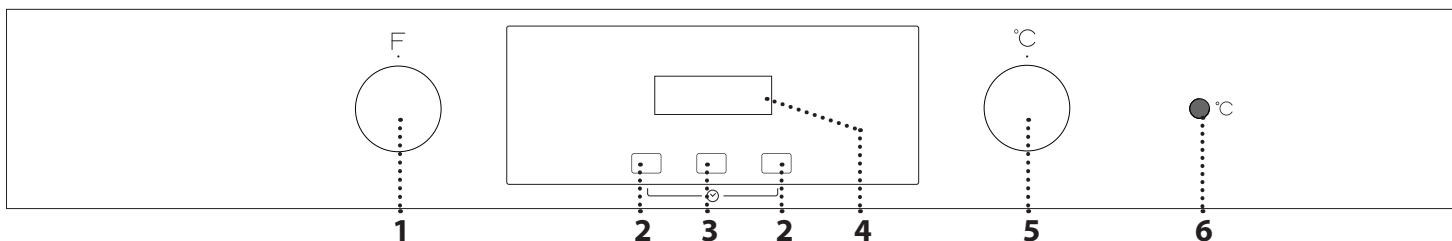
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Ventilátor
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

2. TLAČÍTKA „- / +“

Pro snížení hodnoty zobrazené na displeji.

3. ČASOVÉ TLAČÍTKO

Pro volbu různých nastavení: doby trvání, času ukončení tepelné úpravy, časovače (minutky).

4. DISPLEJ

5. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení požadované teploty a aktivaci vybrané funkce.

6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ

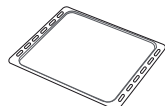
Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit. Další příslušenství, jež není součástí vybavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.



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



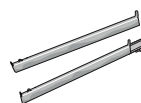
ODKAPÁVACÍ PLECH. Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.



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

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

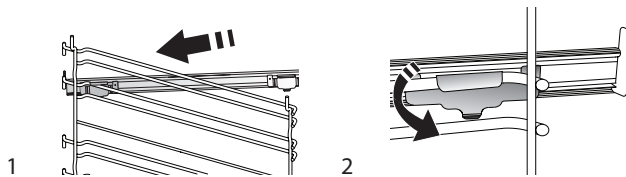
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.



POSUVNÉ DRÁŽKY *

Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství. Odstraňte z něj ochrannou fólii. Umístěte odkapávací plech na teleskopické lišty mezi zadní a přední zarážky, aby byl zajištěn proti volnému pohybu.

Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně. Za účelem upevnění posuvných drážek připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz (1). Druhou sponu posuňte dolů na místo. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce (2). Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: rošt lze nyní vyjmout. Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

* Dostupné pouze u určitých modelů

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ ČASU A TÓNU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit denní čas: na displeji bude blikat „AUTO“ a „0.00“.



Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte současně tlačítka **+** a **—**: Pomocí tlačítek **+** a **—** nastavte denní čas.

Pro potvrzení stiskněte **časové tlačítko**.

Poté, co jste zvolili požadovaný čas, můžete změnit tón upozornění: na displeji se zobrazí „tón 1“.



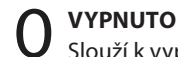
Pro výběr požadovaného tónu stiskněte tlačítko **—** a poté, pro potvrzení, stiskněte **časové tlačítko**.

Upozornění: Pro dodatečnou změnu denního času, například po delších výpadcích proudu, postupujte podle popisu uvedeného výše.

FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením **ovladače výběru** na symbol požadované funkce.



VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.



OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí osvětlení trouby.



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

Kynuté koláče	✓	160–180	35–55	2
Čajové pečivo / ovocné koláčky	✓	170–180	15–40	3
Mražená pizza	✓	250	10–15	2
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „cannelloni“ / pečené pudinky typu „flan“	✓	190–200	40–65	2
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg	✓	190–200	90–110	2
Kuře/králík/kachna 1 kg	✓	190–200	65–85	2
Pečená ryba v troubě / v papilotě (alobalu) 0,5 kg (filé, celá)	✓	180–200	40–60	2



SMART CLEAN (pouze u některých modelů)

Působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje tuto funkci snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Tuto funkci doporučujeme aktivovat pouze v případě, že trouba není zahřátá a dále po nalití 200 ml pitné vody na dno trouby. Nastavte časovač na 30 minut a teplotu na 90 °C. Po ukončení pečicího cyklu vyčkejte přibližně 15 minut předtím, než otevřete dvířka.



TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni. Tato funkce poskytuje rovnoměrně propečenou svrchní i spodní stranu.

Koláč s náplní	✓	150–190	30–85	2
Slané koláče	✓	175–200	40–50	2
Plněná zelenina	✓	175–200	50–60	2

* Dostupné pouze u určitých modelů

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím 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. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.



GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, 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 dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

Opečený chléb	✓	200	2–5	4
Rybí filé / plátky	✓	200	30–40 *	4 3
Klobásy/kebab/žebírka/hamburgery	✓	200	30–50 *	4 3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte



TURBOGRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.

Pečené kuře 1–1,3 kg	-	200	55–70 *	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg	-	200	35–50 **	2
Pečené brambory	-	200	45–55 **	2
Zapékaná zelenina	-	200	20–30	2

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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



ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevyсуšil.



TURBO VENTILÁTOR

K upečení jídla s křupavou spodní stranou a měkkým povrchem. Ideální k pečení moučníků s tekutou náplní a nepředpečeným základem (např. koláčků, švestkových a tvarohových koláčů i pizz s bohatou náplní) na jedné úrovni. Umístěte jídlo na 2. úroveň drážek. Před pečením troubu předehřejte. Tato funkce se ideálně hodí i pro zmrazené polotovary (např. pizzy, hranolky, štrúdlu, lasagne). Dbejte pokynů uvedených na obalu.

HORKÝ VZDUCH

Slouží k současnému pečení různých druhů jídel vyžadujících stejnou teplotu, umístěných na dvou úrovních drážek (např. ryby, zelenina, moučníky). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůni mezi jednotlivými jídl.






		 °C		
Kynuté koláče	✓	150–170	30–90	 
Koláč s náplní	✓	150–190	35–90	 
Čajové pečivo / ovocné koláčky	✓	150–175	20–45	 
Chléb/pizza/focaccia	✓	190–250	20 - 50	 
Mražená pizza	✓	250	10–20	 
Slané koláče	✓	175–190	50–65	 
Lasagne a maso	✓	200	50–100 *	 
Maso a brambory	✓	200	45–100 *	 
Ryba a zelenina	✓	175	30–50 *	 

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


VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Tuto funkci používejte až po upečení, aby se spodní části pokrmu propekla dozlatova. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa.

JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

V tabulce je uveden seznam receptů , informace o nutnosti předehřevu , teplotě  °C, době pečení , příslušenství a úrovni  doporučené pro pečení. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (kde je to třeba). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

Vyobrazené příslušenství:

 Rošt

 Dortová forma na roštu

 Hluboký plech / plech na pečení

 Forma na pečení na drátěném roštu nebo odkapávacím plechu / plechu na pečení

 Plech s vodou

. AKTIVACE FUNKCE

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

Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte *ovladačem výběru a knoflíkem termostatu* na  a .

Po aktivaci funkce se rozsvítí LED kontrolka termostatu a po dosažení zvolené teploty opět zhasne: v tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

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


. POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU


Stiskem *časového tlačítka* je možné vybrat různé režimy pro zachování nebo naprogramování doby přípravy.

Upozornění: Po několika sekundách bez jakékoli interakce se rozezní bzučák a všechna nastavení se potvrdí.

NASTAVENÍ ČASOVAČE (MINUTKY)

Provedením této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnuté troubě.

Pro aktivaci časovače stiskněte dlouze *časové tlačítko*: na displeji (1) bude blikat symbol .

Použijte tlačítka $+$ a $-$ a nastavte požadovanou dobu trvání: po několika sekundách začne odpočítávání. Na displeji je zobrazen denní čas a zůstává rozsvícený symbol  coby potvrzení, že časovač byl nastaven (2).

Na konci dlouze stiskněte *časové tlačítko*, kterým se alarm deaktivuje.



Upozornění: Pokud si přejete vidět průběh odpočítávání času a případně ho změnit, opětovně na 2 sekundy stiskněte časové tlačítko.

* Dostupné pouze u určitých modelů

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

Plochy trouby otírejte 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, ideálně v době, když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

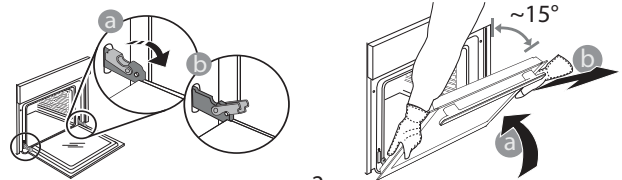
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Odpojte troubu ze sítě, odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W / 230 V typu G9. 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. Se žárovkami nemanipulujte holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

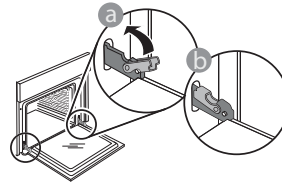
Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete, nazdvihnete západky, tlačte je směrem dopředu, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete opakovaně zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní ze svého usazení (2). Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



1

2

Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy (3): Ujistěte se, že jsou zcela zasunuté dole. Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



3

Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedené kroky zopakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

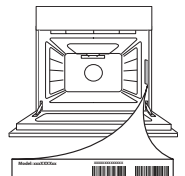
Co dělat, když...	Možné důvody	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obraťte se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

* Dostupné pouze u určitých modelů



Bezpečnostní pokyny, návod k použití, štítek výrobku a energetické údaje si můžete stáhnout pomocí:

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





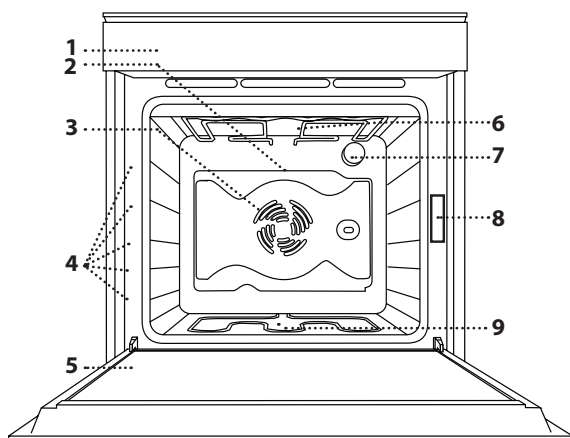
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!

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



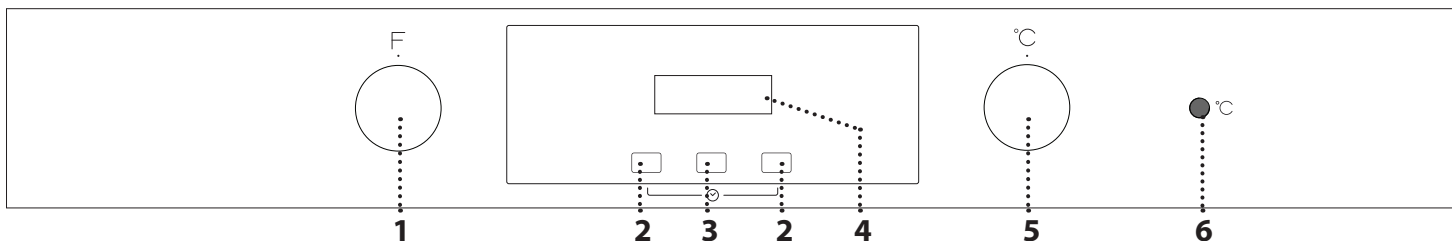
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági útmutatót!

TERMÉKLEÍRÁS



1. Vezérlőpanel
2. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Ventilátor
4. Polctartó sínek (a szint jelölése a sütő elején látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Azonosító lemez (ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)

VEZÉRLŐPANEL



1. VÁLASZTÓGOMB

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

2. - / + GOMBOK

A kijelzőn megjelenő értékek csökkentése vagy növelése.

3. IDŐZÍTŐGOMB

Különböző beállításokhoz: sütési időtartam, sütés befejezésének időpontja, időzítő.

4. KIJELZŐ

5. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Forgassa el a kívánt hőmérséklet beállításához és a kiválasztott funkció bekapcsolásához.

6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ/ELŐMELEGÍTÉS JELZŐFÉNYE

A sütő felmelegítése közben bekapcsol. A kívánt hőmérséklet elérésekor kikapcsol.

Ne feledje: A gombok süllyesztett kivételűk. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

TARTOZÉKOK

A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

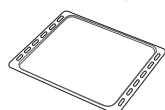


Használható zöldségek, focaccia stb. sütőrács alá helyezve szaft összegyűjtésére.

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



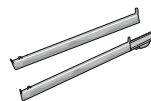
CSEPPFELFOGÓ TÁLCA. Sütőtepsiként hús, hal, készítéséhez, vagy a a sütéskor lecsöpögő



SÜTEMÉNYES TEPSI. Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sütek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

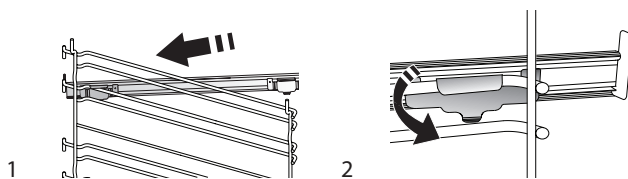
Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppelfogó tálcat vagy a sütőtepsit, a sütőrácséhoz hasonló módon, vízszintesen kell behelyezni.



KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK*

A tartozékok behelyezését és kivételét segíti. Vegye le róluk a műanyag védőcsomagolást. Helyezze a zsírfogó tálcat a teleszkópos tartósínekre a hátsó és az elülső szorítókapocs között rögzítve.

A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők. A kihúzható tartósínek beszereléséhez először rögzítse a sín felső kapcsát a polctartóhoz, majd csúsztassa be a sínt, amilyen mélyre csak lehet (1). Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínek (2). Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből; ezután már kivetheti a polcvezető síneket. A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ ÉS A HANGJELZÉS BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani az időt: A kijelzőn az „AUTO” és a „0.00” felirat villog.



A pontos idő beállításához nyomja meg egyszerre a + és a — gombot: Állítsa be a pontos időt a + és a — gombokkal.

Nyomja meg az **időzítőgombot** a mentéshez.

A pontos idő beállítása után lehetőség van a riasztás hangjelzésének módosítására is: a kijelzőn a „ton 1” felirat látszik.



A kívánt hangjelzés kiválasztásához nyomja meg a — gombot, majd mentse el az **időzítőgombbal**.

Ne feledje: Lehet, hogy a pontos időt majd újra be kell állítani, például egy hosszabb áramkimaradás után.

MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK

. FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a **választógombot** a kívánt funkciót jelző szimbólumra.



A sütő kikapcsolása.



VILÁGÍTÁS

A sütő világításának felkapcsolása.



ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

Íl	☑	°C	⌚	🔥
Kelt tészták	✓	160 - 180	35 - 55	2
Kekszek/aprósütemények	✓	170 - 180	15-40	3
Fagyasztott pizza	✓	250	10-15	2
Lasagne/csöben sült tészta/ cannelloni/felfűjt	✓	190-200	40-65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg	✓	190-200	90 - 110	2
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg	✓	190-200	65 - 85	2
Sült hal/ papírban sült hal 0,5 kg (filék, egész)	✓	180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (Csak bizonyos modelleknél)

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresséssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Ezt a funkciót csak akkor lehet aktiválni, ha a sütő lehűlt. Aktiválás előtt tegyen 200 ml ivóvizet a sütő aljára. Állítsa az időzítőt 30 percre, a hőmérsékletet pedig 90 °C-ra. A ciklus végeztével még várjon kb. 15 percig, mielőtt kinyitná a sütő ajtaját.



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval az étel teteje és alja is egyenletesen ropogósra, aranybarnára süthető.

Íl	☑	°C	⌚	🔥
Töltött torta	✓	150 - 190	30 - 85	2
Sós sütemények	✓	175 - 200	40 - 50	2
Töltött zöldség	✓	175 - 200	50-60	2

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

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



GRILL

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

Íl	☑	°C	⌚	🔥
Pírtott kenyér	✓	200	2 - 5	4
Halfilé/szeletek	✓	200	30 - 40 *	4 3
Kolbász / kebab / oldalas / hamburger	✓	200	30-50 *	4 3

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél



TURBÓ GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a sütés közben keletkező zsír és szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

Íl	☑	°C	⌚	🔥
Sült csirke 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Marhasült angolosan 1 kg	-	200	35-50 **	2
Sült burgonya	-	200	45 - 55 **	2
Rakott zöldség	-	200	20 - 30	2

*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

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



KIOLVASZTÁS

Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.



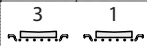
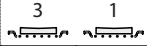
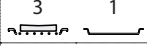
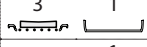
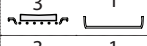
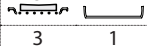
TURBO LÉGKEVERÉS

Alul ropogós, felül puha étel készítése. Ideális folyékony töltelékkel töltött és nem elősütött alappal készülő sütemények egy szinten történő sütéséhez (pl. gyümölcskosárka, szilvatorta, túrórtorta, bőséges feltéttel készült pizza). Az ételt a 2. szintre helyezze. Használat előtt melegítse elő a sütőt. Ez a funkció fagyasztott félkész ételek (pl. pizzák, chips, rétes, lasagna) elkészítéséhez ideális. Kövesse a termék csomagolásán feltüntetett utasításokat.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

HŐLÉGBEFÚVÁS

Azonos hőmérsékleten készülő különböző ételek sütése egyszerre két szinten (pl. hal, zöldségek, torták). Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

ÍO	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Kelt tészták	✓	150 - 170	30 - 90	
Töltött torta	✓	150 - 190	35 - 90	
Kekszek/aprósütemények	✓	150 - 175	20 - 45	
Kenyér/pizza/focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Fagyasztott pizza	✓	250	10 - 20	
Sós sütemények	✓	175 - 190	50-65	
Lasagne és hús	✓	200	50 - 100 *	
Hús és burgonya	✓	200	45 - 100 *	
Hal és zöldségek	✓	175	30-50 *	

* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

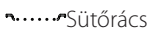
ALSÓ MELEGÍTÉS

Az étel elkészítésének utolsó fázisához ajánljuk, az étel aljának pirítására. A funkciót pl. zöldségek és húsos raguk lassú sütéséhez is ajánljuk.

A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

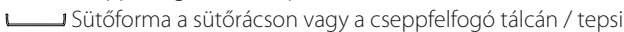
A táblázatban megtalálja a különböző recepteket **ÍO|**, hogy van-e szükség előmelegítésre **☑**, a szükséges hőmérsékletet **🌡️°C**, a sütési időt **🕒** és a sütéshez ajánlott tartozékokat és szinteket **🍷**. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők csupán becscült értékek, melyek az étel mennyiségétől, típusától és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

Jelzett tartozékok:

 Sütőrács

 Tortaforma rácson

 Cseppfelfogó tálca / tepsi

 Sütőforma a sütőrácsra vagy a cseppfelfogó tálcán / tepsi

 Tálca vízzel

FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA

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

A funkciót bármikor megszakíthatja, ha kikapcsolja a sütőt, a **választógombot** a **0**, a **hőmérséklet-szabályozó gombot** pedig a **●** állásba forgatja.

A funkció aktiválását követően a termosztát LED kigyullad, majd, ha a sütő elérte a megadott hőmérsékletet, a LED kialszik. Ekkor helyezze be az ételt a sütőbe, és kezdje meg a sütést.

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


AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÁS HASZNÁLATA


Az **időzítőgombbal** lehetőség van a különböző üzemmódok sütési idejének megtartására vagy átprogramozására.

Ne feledje: Ha pár másodpercig nem érint meg semmilyen gombot, hangjelzés lesz hallható, és minden beállítás el lesz mentve.

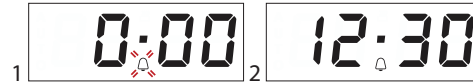
A KONYHAI IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

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

Az időzítő bekapcsolásához nyomja meg hosszan az **időzítő gombot**: a kijelzőn a  ikon villog (1).

Állítsa be a kívánt időtartamot a **+** és a **-** gombokkal: pár másodperc múlva elindul a visszaszámlálás. A kijelzőn a pontos idő látszik, valamint a  ikon égve marad, jelezve, hogy időzítést állított be (2).

Amikor az időzítő lejárt, nyomja meg hosszan az **időzítőgombot** a hangjelzés kikapcsolásához.



1 Ne feledje: Ha szükséges, megnézheti, hol tart a számláló, ha 2 másodpercre ismét megnyomja az időzítőgombot.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

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 tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

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

KÜLSŐ BURKOLATOK

Nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket. Ne használjon dörzshatású vagy korrozív tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

BELSŐ BURKOLATOK

Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

A sütő ajtaja a tisztítás megkönnyítése érdekében levehető.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

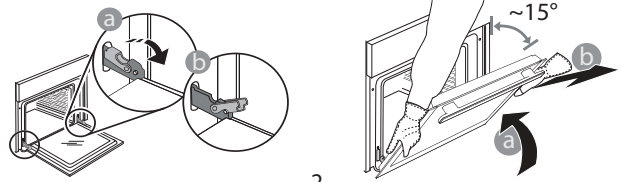
A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. 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 izzóhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

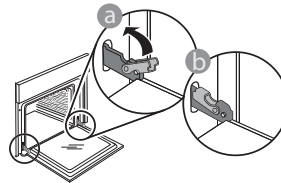
Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és emelje felfelé és nyomja előre a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek (1). Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből (2). Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



1

2

Az ajtó visszahelyezéséhez emelje az ajtót a sütő elé, majd illessze a zsanérok kapcsait a foglatukba, és rögzítse a felső részüket a foglatba. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe (3): Győződjön meg róla, hogy a kallantyúkat teljesen leengedte. Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



3

Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

HIBAELHÁRÍTÁS

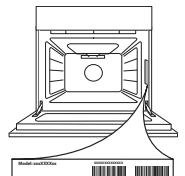
Mi a teendő, ha...	Lehetséges okok	Megoldások
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot.

* Kizárólag bizonyos típusok esetén



A Biztonsági útmutatót, a Használati útmutatót, a termékspecifikációt és az energiafogyasztási adatokat letöltheti:

- a docs.whirlpool.eu honlapról
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.





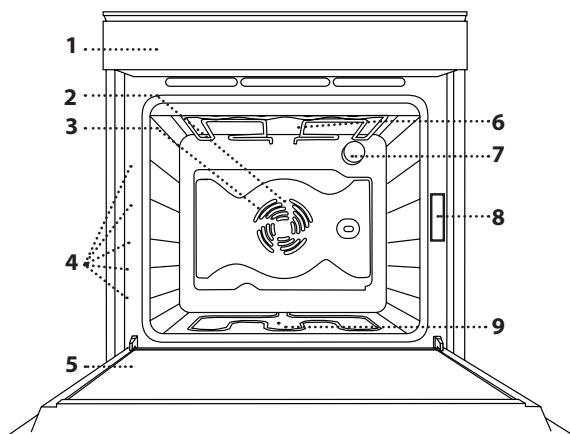
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBK WHIRLPOOL

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



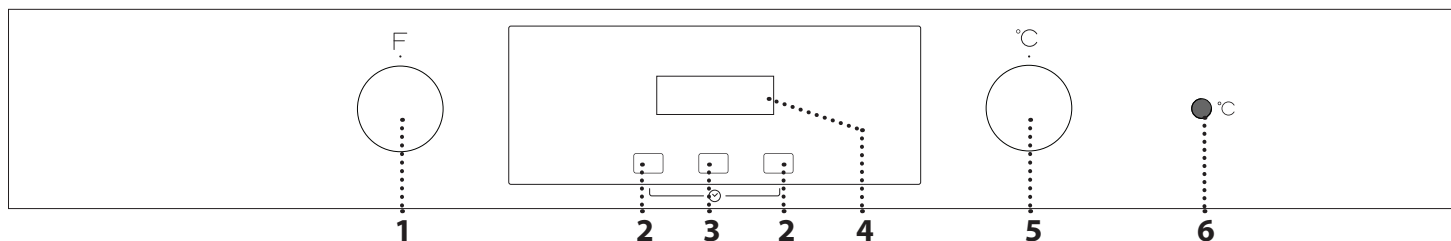
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Ventilátor
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Svetlo
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

OVLÁDACÍ PANEL



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. TLAČIDLÁ - / +

Na zníženie alebo zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji.

3. TLAČIDLO NASTAVENIA ČASU

Na výber rôznych nastavení: času trvania, ukončenia prípravy jedla, časovača.

4. DISPLEJ

5. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu, aktivujete zvolenú funkciu.

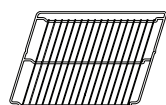
6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVVU

Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

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

PRÍSLUŠENSTVO

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

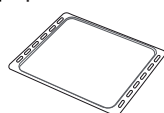


ROŠT. Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

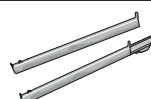


NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE. Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie šťiav pod roštom.

Používa sa na pečenie a cukrárenských pečeného mäsa, rýb atď.



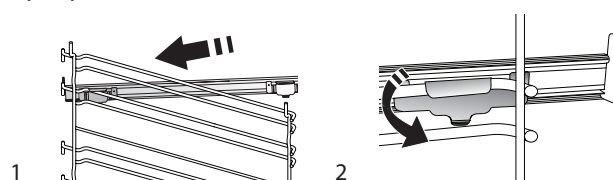
PLECH NA PEČENIE. akéhokoľvek chleba výrobkov, ale tiež pečených v alobalu



POSUVNÉ BEŽCE *

Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva. Odstráňte z nich ochranné plasty. Položte nádobu na odkvapkávanie na teleskopické lišty, upevnite ju medzi zadnú a prednú úchytku.

Posuvné bežce možno nasadiť na hociakorej úrovni. Nasadíte ich tak, že pripichnete vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuniete, pokiaľ to ide (1). Druhú svorku spustíte na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že spodnú časť svorky pevne potlačíte o vodiacu lištu (2). Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete kolajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: rošty teraz možno vybrať. Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU A TÓNU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť čas. Na displeji bliká „AUTO“ a „0.00“.



Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel + a —. Čas nastavte pomocou tlačidiel + a —.

Stlačte tlačidlo na nastavenie času na potvrdenie.

Po zvolení želaného času môžete zmeniť tón alarmu: na displeji sa zobrazí „ton 1“.



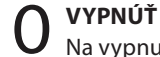
Želaný tón vyberiete stlačením tlačidla — a potvrdíte stlačením tlačidlo na nastavenie času.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, napríklad po dlhšom výpadku prúdu, postupujte, ako je opísané vyššie.

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

.VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte voliacim gombíkom na symbol požadovanej funkcie.



VYPNÚŤ

Na vypnutie rúry.



OSVETLENIE

Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.



STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

Kysnuté koláče	✓	160 – 180	35 – 55	2	
Sušienky/košíčky	✓	170 – 180	15 – 40	3	
Mrazená pizza	✓	250	10 – 15	2	
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákyapy	✓	190 – 200	40 – 65	2	
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg	✓	190 – 200	90 – 110	2	
Kurča/Králík/Kačica 1 kg	✓	190 – 200	65 – 85	2	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, vcelku)	✓	180 – 200	40 – 60	2	



SMART CLEAN (iba na niektorých modeloch)

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Táto funkcia by sa mala zapnúť, iba keď je rúra studená a na dno rúry ste naliali 200 ml pitnej vody. Nastavte časovač na 30 minút a teplotu na 90 °C. Po skončení cyklu počkajte cca 15 minút, až potom otvorte dverka.



KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni. Pri tejto funkcii sa jedlo prepeče rovnomerne, dozlatista a dochrumkava zhora i zospodu.

Plnený koláč	✓	150 – 190	30 – 85	2	
Slané koláče	✓	175 – 200	40 – 50	2	
Plnená zelenina	✓	175 – 200	50 – 60	2	

*K dispozícii len na niektorých modeloch

2. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.



GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

Opečený chlieb	✓	200	2 – 5	4	
Rybíe filé / plátky	✓	200	30 – 40 *	4	
Klobásky / kebab/ rebierka / hamburgery	✓	200	30 – 50 *	4	

* V polovici prípravy jedlo obráťte



TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

Pečené kurča 1 – 1,3 kg	-	200	55 – 70 *	2	
Krvavý roastbeef 1 kg	-	200	35 – 50 **	2	
Pečené zemiaky	-	200	45 – 55 **	2	
Gratinovaná zelenina	-	200	20 – 30	2	

* V polovici prípravy jedlo obráťte

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



ROZMRAZIT

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.


























TURBO VENTILÁTOR

Na prípravu jedla s chrumkavým spodkom a mäkkým vrchom. Ideálne na prípravu nepredpečených jedál s tekutou plnkou (napr. tort, slivkových koláčov, zákuskov s ricottou a pizze s bohatou pokrývkou) na jednej úrovni. Vložte jedlo na 2. úroveň. Pred pečením rúru predhrejte. Táto funkcia je ideálna aj pre hotové mrazené jedlá (napr. pizza, zemiakové lupienky, štrúdlá, lasagne). Postupujte podľa pokynov na obale výrobku.

VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych jedál, ktoré potrebujú tú istú teplotu, na dvoch úrovniach zároveň (napr. ryba, zelenina, koláče). Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.






		 °C		
Kysnuté koláče	✓	150 – 170	30 – 90	 
Plnený koláč	✓	150 – 190	35 – 90	 
Sušienky/košíčky	✓	150 – 175	20 – 45	 
Chlieb / pizza / posúch	✓	190 – 250	20 – 50	 
Mrazená pizza	✓	250	10 – 20	 
Slané koláče	✓	175 – 190	50 – 65	 
Lasagne a mäso	✓	200	50 - 100 *	 
Mäso a zemiaky	✓	200	45 - 100 *	 
Ryby a zelenina	✓	175	30 – 50 *	 

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

SPODNÝ OHREV

Túto funkciu použijete po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalú prípravu jedla, napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa.

AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL


V tabuľke sú uvedené recepty , či je potrebné predhriatie , teplota  °C, čas prípravy , príslušenstvo a úroveň  navrhovaná pre prípravu. Čas prípravy jedla sa začína jeho vloženie do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

Zobrazené príslušenstvo:

 Rošt

 Forma na tortu na rošte

 Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie

 Forma na tortu na rošte alebo nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie

 Nádoba s vodou

. AKTIVOVANIE FUNKCIE

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

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliacim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na  a .

Po aktivovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

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

. POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA




Stlačením *tlačidla na nastavenie času* je možné zvoliť rôzne režimy na uchovanie alebo programovanie času prípravy.

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách nečinnosti sa ozve bzučiak a všetky nastavenia budú potvrdené.

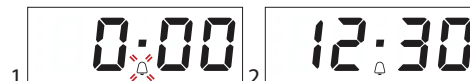
NASTAVENIE ČASOVAČA

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

Časomer aktivujete dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času*: na displeji bliká symbol  (1).

Pomocou tlačidiel  a  zvolíte želané trvanie. Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách. Na displeji sa zobrazí čas a  zostane svietiť, čo potvrdzuje, že časovač je nastavený (2).

Na konci dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času* alarm deaktivujete.



Upozornenie: Ak chcete zobrazit odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte tlačidlo na nastavenie času na 2 sekundy.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

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 alebo 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 škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedál sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

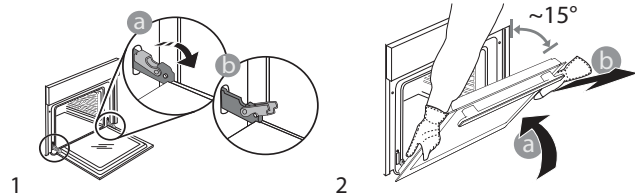
VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

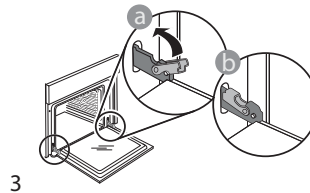
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20-40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a zdvihnite úchytky a potlačte ich dopredu, až sú v polohe odomknutia (1). 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, až kým sa neuvolnia zo sedla (2). Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy (3): Dávajte pozor, aby ste ich sklopili celkom. Opatrne potlačte a skontrolujte, či sú úchytky v správnej polohe



3. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

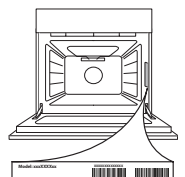
Čo robiť, ak...	Možné príčiny	Riešenia
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.
Na displeji se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za kljente.

*K dispozícii len na niektorých modeloch



Bezpečnostné pokyny, Návod na používanie, Technické a energetické údaje spotrebiča si môžete stiahnuť:

- 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.





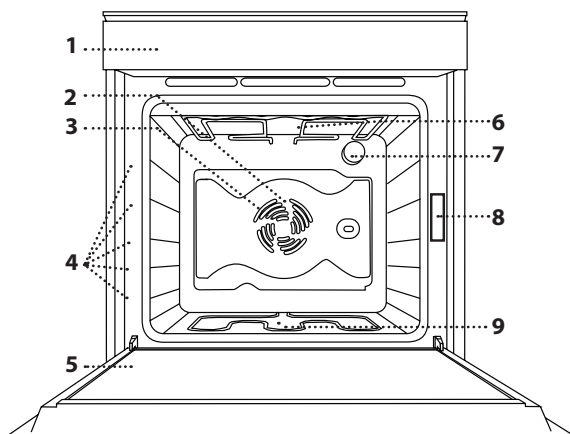
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ
WHIRLPOOL

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



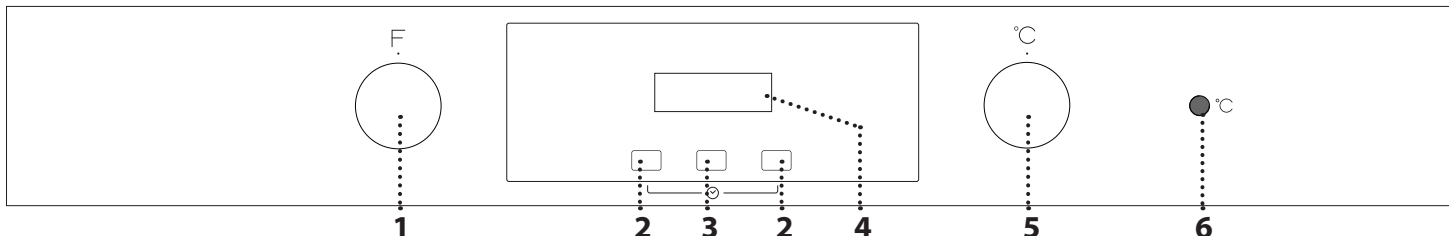
Перед використанням пристрою уважно прочитайте
інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
3. Вентилятор
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. КНОПКИ - / +

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, часу завершення готування, таймера.

4. ДИСПЛЕЙ

5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

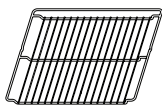
6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

Зверніть увагу: Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ПРИЛАДДЯ

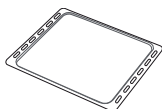
Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.



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



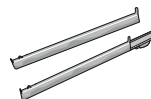
ПІДДОН. Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.



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

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

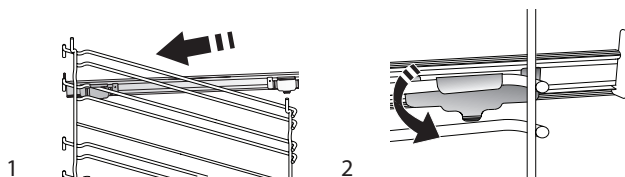


ВИСУВНІ ПОЛОЗИ.*

Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

Зніміть захисну пластикову упаковку. Встановіть піддон на телескопічні напрямні, фіксуючи його між задньою та передньою застілкою.

Висувні полози можна встановлювати на будь-якому рівні. Щоб вставити висувні полози, закріпіть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору (мал. А). Опустіть інший затискач на його місце. Щоб зафіксувати напрямну, сильно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки (2). Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер решітку можна зняти. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

* Доступно лише на деяких моделях

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ТОНУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час доби: на дисплеї блиматимуть написи «0.00» та «AUTO».



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки + та -: Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —.

Натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Обравши потрібне значення часу, можна змінити попереджувальний сигнал: На дисплеї з'явиться «тон 1».



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку —, потім натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час доби, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, виконайте дії, описані вище.

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

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 все приладдя.

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

При цьому духовна шафа має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції.



ВИМК
Для вимкнення духової шафи.



ЛАМПА
Для увімкнення освітлення духової шафи.



ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

Іконка	Символ	Температура	Температура	Таймер	Рішотка
Пирогов з дріжджового тіста	✓	160 - 180	35 - 55	2	2
Печиво/тарталетки	✓	170 - 180	15 - 40	3	3
Заморожена піца	✓	250	10 - 15	2	2
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги	✓	190 - 200	40 - 65	2	2
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг	✓	190 - 200	90 - 110	2	2
Курятина / кролятина / качатина 1 кг	✓	190 - 200	65 - 85	2	2
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)	✓	180 - 200	40 - 60	2	2



SMART CLEAN (Лише у деяких моделях)

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Цю функцію слід активувати, лише коли духовна шафа холодна, попередньо наливши 200 мл питної води на дно духової шафи. Встановіть таймер на 30 хвилин та температуру на 90°C. Щойно цикл буде завершений, почекайте приблизно 15 хвилин перед тим як відкривати двері.

ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка.

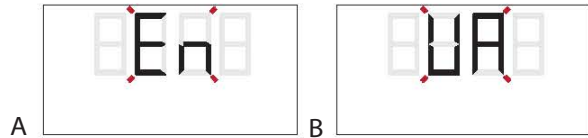
* Доступно лише на деяких моделях

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Ви можете змінити налаштування мови дисплея через хвилину після першого увімкнення приладу. Для цього потрібно:

- Натисніть і утримуйте «кнопку годинника» та кнопку + близько десяти секунд, доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму - .
- Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



- Використовуйте кнопки піктограм +/-, щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою «кнопку годинника», щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

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



ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка.

Іконка	Символ	Температура	Температура	Таймер	Рішотка
Пиріг із начинкою	✓	150 - 190	30 - 85	2	2
Солоні пироги	✓	175 - 200	40 - 50	2	2
Фаршировані овочі	✓	175 - 200	50 - 60	2	2



ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте в нього 500 мл питної води.

Іконка	Символ	Температура	Температура	Таймер	Рішотка
Підсмажений хліб	✓	200	2 - 5	4	4
Рибне філе / скибки	✓	200	30 - 40 *	4	3
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери	✓	200	30 - 50 *	4	3

* Переверніть страву через половину часу приготування



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте у нього 500 мл питної води.

Іконка	Символ	Температура	Температура	Таймер	Рішотка
Смажене курча 1-1,3 кг	-	200	55 - 70 *	2	1
Ростбіф з кров'ю (1 кг)	-	200	35 - 50 **	2	2
Смажена картопля	-	200	45 - 55 **	2	2
Овочева запіканка	-	200	20 - 30	2	2

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

РОЗМОРОЖУВАННЯ










Для швидкого розморожування їжі. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР

Для страв з хрустким низом та м'яким верхом. Ідеально для приготування тортів з рідкою начинкою та без основи-напівфабрикату (наприклад, пироги, пироги зі сливами, пироги з сиром, а також піци з великою кількістю начинки) на одній полиці. Поставте продукти на полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу. Ця функція також ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів (наприклад, піци, смаженої картоплі, струдця, лазаньї). Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці продуктів.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на двох полицях (наприклад, риби, овочів, пирогів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

№	📏	🌡️	🕒	🕒	🔧
Пироги з дріжджового тіста	✓	150 - 170	30 - 90	 	
Пиріг із начинкою	✓	150 - 190	35 - 90	 	
Печиво / тарталетки	✓	150 - 175	20 - 45	 	
Хліб / піца / фокача	✓	190 - 250	20 - 50	 	
Заморожена піца	✓	250	10 - 20	 	
Солоні пироги	✓	175 - 190	50 - 65	 	
Лазанья та м'ясо	✓	200	50 - 100 *	 	
М'ясо та картопля	✓	200	45 - 100 *	 	
Риба та овочі	✓	175	30 - 50 *	 	

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

НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад овочів та м'ясного рагу.

ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені рецепти №, якщо потрібне попереднє прогрівання 🌡️, температура 🌡️, час приготування 🕒, приналежності та рівень 🔧 рекомендовані для приготування страви. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

Позначення приладдя:

* Доступно лише на деяких моделях

 Решітка

 Форма для випікання тортів на решітці

 Піддон/деко для випікання

 Форма для випічки на решітці або піддон / деко для випікання

 Для випікання із водою

• АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЇ

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

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *регулятор вибору і ручку термостата* на значок 0 і ●.

Після активації функції світлодіодний термостат засвітиться і знову вимкнеться, коли духову шафу досягне заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

• ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

Натискаючи *кнопку встановлення часу*, можна обрати різні режими, щоб зберегти або запрограмувати час готування.

Зверніть увагу: Якщо не виконувати жодних дій кілька секунд, пролунає звуковий сигнал, і всі налаштування будуть підтверджені.

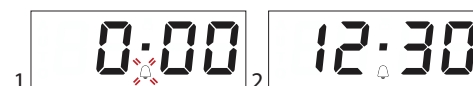
НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функцію активовано або коли духову шафу вимкнено.

Для того, щоб активувати таймер, натисніть довготривало *кнопку часу*: на дисплеї блимає символ ⏰ (1).

Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок + і -: зворотній відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї з'явиться час доби, а символ ⏰ продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера (2).

Наприкінці тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал.



Зверніть увагу: Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, натисніть *кнопку часу* на 2 секунди.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Забороняється застосовувати пароочисники.

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 серветкою. Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

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. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.

Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

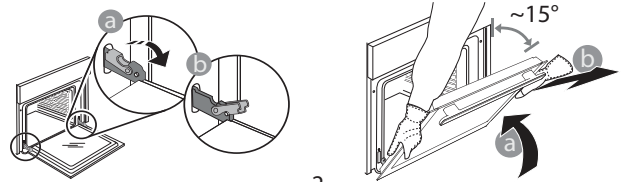
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

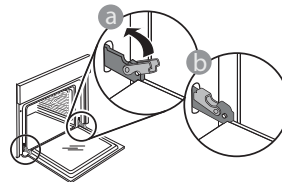
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 В, Т 300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і піднімайте фіксатори, проштовхуючи їх вперед, поки вони не будуть встановлені в положення розблокування (1). Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти і водночас тягнути їх угору, поки вони не вивільняться зі свого гнізда (2). Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.



Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть фіксатори в початкове положення (3): Переконайтеся, що повністю опустили їх. Легко натисніть, щоб пересвідчитися, що фіксатори знаходяться у правильному положенні.



Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

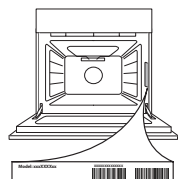
Що робити, якщо...	Можливі причини	Усування
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

* Доступно лише на деяких моделях



Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки, інструкцію з експлуатації, довідковий листок технічних даних та дані з електроспоживання:

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





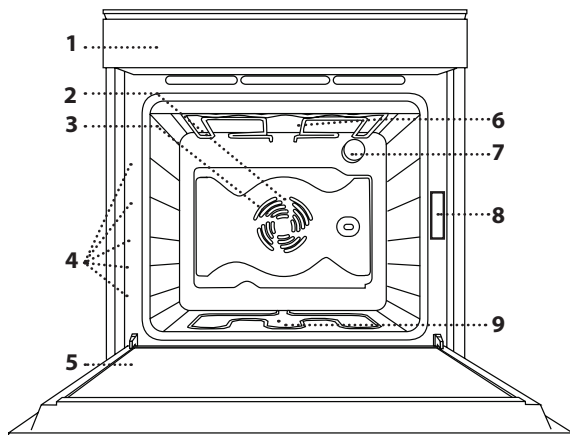
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOLI TOOTE

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



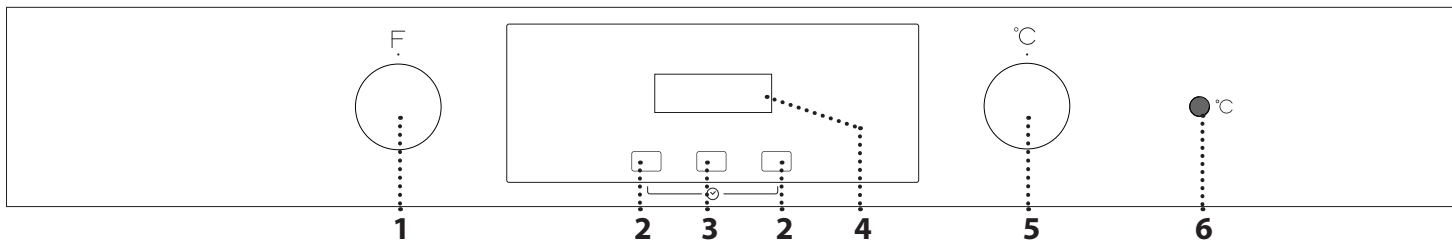
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



- 1. Juhtpaneel
- 2. Ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
- 3. Ventilaator
- 4. Riilisiinid (taseme number on märgitud ahju esiküljel)
- 5. Uks
- 6. Ülemine kütteelement / grill
- 7. Lamp
- 8. Identimisplaat (ärge eemaldage)
- 9. Alumine kütteelement (pole nähtaval)

JUHTPANEEL



1. VALIKUNUPP

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

2. Nupud - / +

Kuval näidatud väärtuse vähendamiseks/suurendamiseks.

3. AJA NUPP

Mitmesuguste seadistuste valimiseks: kestus, küpsetuse lõpuaeg, taimer.

4. KUVA

5. TERMOSTAADINUPP

Keerake soovitud temperatuuri valimiseks, aktiveerides valitud funktsiooni.

6. LED-LAMP TERMOSTAAT/EELSOOJENDUS

Lülitub soojendamise ajal sisse. Lülitub välja, kui soovitud temperatuur on saavutatud.

Pange tähele: Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage nupu keskele ja see tuleb paneeli seest välja.

TARVIKUD

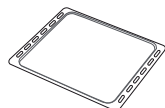
Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.



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



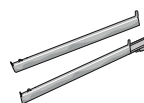
TILKUMISALUS. Kasutamiseks ahjuplaadina liha, kala, köögiviljade, foccaccia jms küpsetamisel või siis küpsetusmahlade kogumiseks asetatuna resti alla.



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

Veenduge, et resti tõstetud äär on ülevalpool, ja lükake rest rõhtsalt mööda riilisooni ahju.

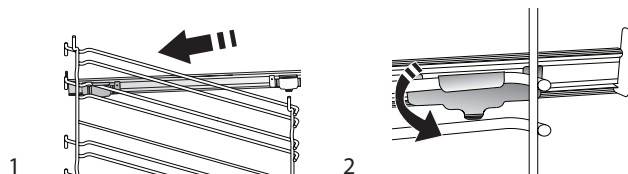
Muud tarvikud, nt nõrgumispann ja küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhtsalt sisse lükata.



LIUGSIINID.*

Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks. Eemaldage neilt kaitsev plastümbris. Asetage tilkumisalus teleskoopsiinidele, fikseerides selle tagumise ja eesmise kinnituse vahel.

Liugsiinid võib kinnitada ükskõik millisele tasemele. Liugsiinide paigaldamiseks kinnitage siini ülemine klamber riilisiini külge ja lükake see nii kaugemale, kui see läheb (1). Langetage teine klamber oma kohale. Siini kinnitamiseks vajutage klambri alumine osa kindlalt vastu riilisiini (2). Veenduge, et siinid liiguvad vabalt. Korraldage toimingut teisel samal tasemel asuval riilisiinil.



RIILISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

Riilijuhikute eemaldamiseks tõstke juhikuid ülespoole ja tõmmake õrnalt alumine osa oma pesast välja: Nüüd saab siinid eemaldada. Riilisiinide tagasipaigaldamiseks paigutage kõigepealt oma pesa siinide ülemine osa. Hoidke neid üleval, libistage küpsetuskambrisse, seejärel laske alla oma kohale alumises pesas.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA JA TOONI SEADMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaaeg. Kuval vilguvad „AUTO“ ja „0.00“.



Kellaaaja seadmiseks vajutage korraga nuppe + ja -. Seadke kellaaeg nuppudega + ja -.

Kinnitamiseks vajutage aja nuppu.

Kui olete valinud kellaaaja, on võimalik muuta alarmi tooni. Ekraanil kuvatakse "ton 1".



Soovitud tooni valimiseks vajutage nuppu -, seejärel vajutage kinnitamiseks aja nuppu.

Pange tähele! Kellaaaja muutmiseks hiljem, näiteks pikema elektrikatkestuse järel, toimige nii, nagu on ülalpool kirjeldatud.

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake valikunupp soovitud sümbolile.



VÄLJAS

Ahju väljalülitamiseks.



LAMP

Ahju lambi sisselülitamiseks.



TAVAPÄRANE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

	☐	☑	🌡️	🕒	🍳
Pärmitainast koogid		☑	160 - 180	35 - 55	2
Küpsised / korvikesed		☑	170 - 180	15 - 40	3
Sügavkülmutatud pitsa		☑	250	10 - 15	2
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		☑	190 - 200	40 - 65	2
Lambaliha/vasikaliha/veiseliha/sealiha 1 kg		☑	190 - 200	90 - 110	2
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		☑	190 - 200	65 - 85	2
Küpsetatud kala / kalalõigud 0,5 kg (fileed, terved)		☑	180 - 200	40 - 60	2



SMART CLEAN (ainult mõnedel mudelitel)

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupriitmete eemaldamist. Enne selle funktsiooni kasutamist peaks ahi olema külm ja selle põhja valatud 200 ml joogivett. Seadke taimer 30 minutile ja temperatuuriks 90 °C. Kui sükkel on lõpetanud, oodake ligikaudu 15 minutit, enne kui ukse avate.



KONVEKTSIOONKÜPSETUS

Liha või vedela sisuga kookide küpsetamiseks ühel tasandil. Selle funktsiooniga saab ühtlase, kuldpruuni ja krõbeda katte ning põhja.

	☐	☑	🌡️	🕒	🍳
Täidisega kook		☑	150 - 190	30 - 85	2
Soolased pirukad		☑	175 - 200	40 - 50	2
Täidetud aedvili		☑	175 - 200	50 - 60	2

2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt 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. Funktsiooni õigesti kasutamiseks järgige juhiseid.

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



GRILL

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Liha grillimisel soovitame asetada selle alla lihamahlade kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml joogivett.

	☐	☑	🌡️	🕒	🍳
Röstitud sai/leib		☑	200	2-5	4
Kalafilee/lõigud		☑	200	30 - 40 *	4 3
Vorstid / kebap / ribi / kotletid		☑	200	30 - 50 *	4 3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes



TURBOGRILL

Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.

	☐	☑	🌡️	🕒	🍳
Grillkana 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
Veisepraad pooltoores 1 kg		-	200	35-50 **	2
Ahjukartulid		-	200	45 - 55 **	2
Köögiviljagrataan		-	200	20 - 30	2

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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



SULATUS

Toidu kiire sulatamine Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.



TURBOVENTILAATOR

Krõbeda põhja ja pehme pealisosaga toidu valmistamiseks. Sobib suurepäraselt vedela täidise ja eelküpsetamata põhjaga kookide (näiteks tordid, ploomikoogid, kohupiimakoogid, kuid ka ohtra pealiskattega pitsad) valmistamiseks ühel tasandil. Paigutage toit teisele tasandile. Enne küpsetamise alustamist eelkuumutage ahju. See funktsioon sobib ka külmutatud kiirtoitude (näiteks pitsad, sipsid, struudlid, lasanje) küpsetamiseks. Järgige toote pakendil olevaid juhiseid.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

SUNDÕHK

Mitmesuguste sama temperatuuri nõudvate toitude (nt kala, köögiviljad, koogid) valmistamiseks korraga kahel tasandil. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.

☐	☑	🌡️°C	🕒	🔥
Pärmitainast koogid	✓	150–170	30–90	3 1
Täidisega kook	✓	150 - 190	35–90	3 1
Küpsised/marjakorvikesed	✓	150 - 175	20–45	3 1
Sai / pitsa / focaccia	✓	190–250	20–50	3 1
Sügavkülmutatud pitsa	✓	250	10 - 20	3 1
Soolased pirukad	✓	175 - 190	50–65	3 1
Lasanje ja liha	✓	200	50 - 100 *	3 1
Liha ja kartulid	✓	200	45 - 100 *	3 1
Kala ja köögiviljad	✓	175	30 - 50 *	3 1

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

ALUMINE KUUMUTUS

Kasutage seda funktsiooni pärast küpsetamist toidu põhja pruunistamiseks. Funktsiooni saab kasutada ka aeglaseks küpsetamiseks, näiteks köögiviljade ja lihahautiste valmistamiseks.

KUIDAS KÜPSETUSTABELEID LUGEDA

Tabelis on toodud retseptid ☐|, kui eelkuumutamine on vajalik ☑, temperatuur 🌡️°C, toiduvalmistamise aeg 🕒, tarvikud ja tase 🔥 küpsetamiseks soovitatud. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ning sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka püreklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meeles pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

Näidatud tarvikud:

- ☑️...☑️ Traatrest
- ☑️...☑️ Koogivorm restil
- ☑️...☑️ Rasvavann / küpsetusplaat
- ☑️...☑️ Koogivorm restil või rasvavann / küpsetusplaat või koogivorm restil
- ☑️...☑️ Veevann

. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

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

Funktsiooni katkestamiseks suvalisel hetkel lülitage ahi välja, keerake *valikunupp* ja *termostaadinupp* asenditesse 0 ja ●.

Kui funktsioon on aktiveeritud, süttib termostaadi LED-lamp, mis lülitub uuesti välja, kui ahi saavutab valitud temperatuuri. Nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele: Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

. ELEKTROONILISE PROGRAMMEERIJA KASUTAMINE

Aja nupuga on võimalik valida erinevaid režiime küpsetusaja hoidmiseks või programmeerimiseks.

Pange tähele: kui mõne sekundi jooksul midagi ei tehta, väljastab sumisti helisignaali ja kõik sätted kinnitatakse.

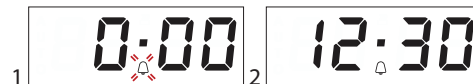
MINUTILUGEJA SEADMINE

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.

Timeri aktiveerimiseks vajutage pikalt *aja nuppu*: sümbol ⏰ vilgub kuval (1).

Kasutage nuppe + ja —, et seada soovitud kestus. Ajaarvestus alguseni algab mõne sekundi pärast. Kuvatakse kellaeg ja ⏰ jääb põlema, mis viitab, et taimer on aktiveeritud (2).

Pärast lõpetamist vajutage pikalt *aja nuppu*, et alarm välja lülitada.



Pange tähele: ajaarvestuse vaatamiseks ja vajaduse korral muutmiseks vajutage veel 2 sekundit aja nuppu.

* Saadaval ainult teatud mudelitel

PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid küürimispastasid 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 pind on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid ega 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. Suure niiskusesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

Puhastage ukseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

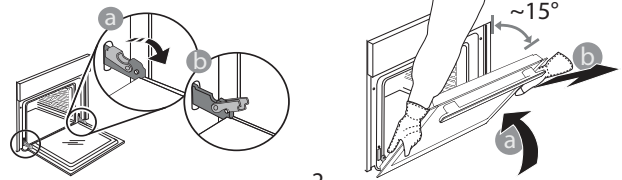
LAMBIPIRNI VAHETAMINE

Ühendage ahi vooluvõrgust lahti, keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

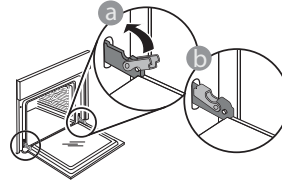
Pange tähele: Kasutage ainult 20-40 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenpirne. Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses. Ärge käsitsige lambipirne paljaste kätega, kuna sõrmejäljed võivad neid kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

Ukse eemaldamiseks avage see täielikult ja tõstke haake, lükates neid edasi, kuni need on avatud asendis (1). Sulgege üks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Eemaldage üks seda lihtsalt sulgedes ja samal ajal ülespoole tõmmates, kuni see lahti tuleb (2). Pange üks pehme pinna peale ühele küljele maha.



Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage haagid oma algsesse kohta (3). Langetage need kindlasti lõpuni oma kohale. Vajutage neile õrnalt peale, et need kindlasti õigesse kohta läheksid.



3 Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid. Kui uks ei liigu korralikult, võib see viga saada.

RIKKEOTSING

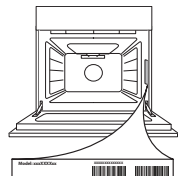
Mida teha, kui...	Võimalikud põhjused	Lahendused
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima teenindusega.

* Saadaval ainult teatud mudelitel



Ohutus-, kasutusjuhendi, tootekirjelduse ja energiaandmed saab laadida alla järgmiselt:

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





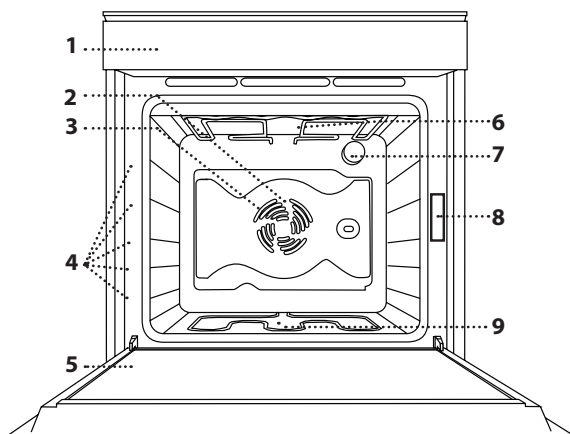
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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



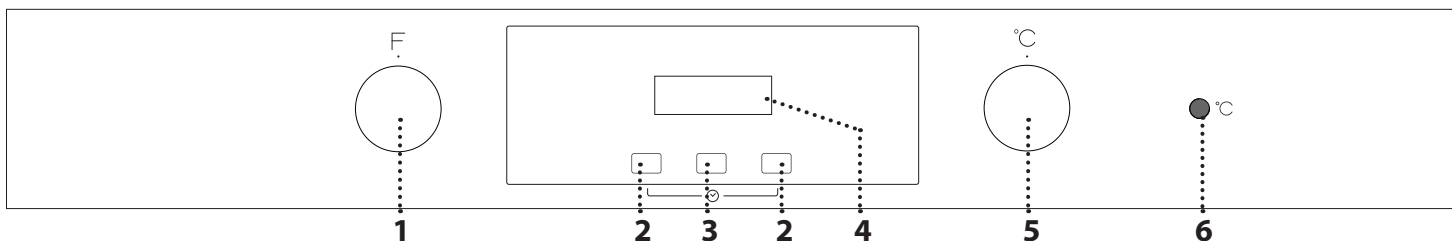
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Drošības norādījumus.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Lokveida sildelements (nav redzams)
3. Ventilators
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts cepeškrāsns priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements/grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte (nenotem)
9. Apakšējais sildelements (nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsi, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsi.

2. POGA -/+

Lai samazinātu vai palielinātu displejā redzamo vērtību.

3. LAIKA POGA

Dažādu iestatījumu atļasei: ilgums, gatavošanas beigu laiks, taimeris.

4. DISPLEJS

5. TERMOSTATA SLĒDZIS

Grieziet, lai iestatītu vēlamo temperatūru, ieslēdzot atlasīto funkciju.

6. TERMOSTATA/PRIEKŠSILDĪŠANAS GAISMAS DIODES INDIKATORS

Ieslēdzas sakarsēšanas laikā. Izslēdzas, sasniedzot vēlamo temperatūru. Lūdzu, ņemiet vērā: Slēdži ir izvelkami. Nospiediet slēdžus to vidusdaļā, un tie izbīdīsies.

PIEDERUMI

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Papildu piederumus, kas nav iekļauti komplektā, var iegādāties pēcpārdošanas centrā.



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



ŠĶIDRUMU SAVĀKŠANAS PANNA. 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 stieplu

plaukta.



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

Ievietojiet stieplu plauktu, horizontāli bīdot to pa plauktu vadotnēm tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

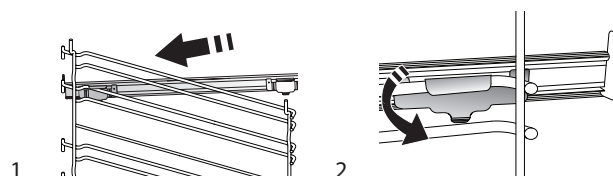
Citi piederumi, kā piemēram, cepešpanna un ceptāšanas trauki tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.



BĪDĀMAS SLIECES.*

Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai. Noņemiet plastmasas aizsargplēvi. Novietojiet šķidrumu savākšanas paplāti uz teleskopiskajām sliecēm, nostiprinot to starp aizmugurējo un priekšējo fiksatoru.

Bīdāmās slieces ir iespējams uzstādīt jebkādā līmenī. Lai uzstādītu bīdāmās slieces, piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta vadotnē un iebīdīet to līdz galam (1). Nolaidiet otru stiprinājumu paredzētajā vietā. Lai nostiprinātu vadotni, stingri spiediet skavas apakšdaļu pret plaukta vadotni (2). Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otrai plaukta vadotnei tajā pašā līmenī.



PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, paceliet tos un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus. Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA UN TOŅA IESTATĪŠANA

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jāiestata diennakts laiks: Displejā mirgos režīma "AUTO" (Automātiski) un "0.00" indikators.



Lai iestatītu diennakts laiku, vienlaikus nospiediet pogu + un -: Ar pogu + un - iestatiet diennakts laiku.

Lai apstiprinātu, nospiediet *laika pogu*.

Pēc vēlamās laika vērtības izvēles ir iespējams mainīt brīdinājuma signāla toni: ekrānā ir redzams "ton 1".



Lai atlasītu vēlamo toni, nospiediet pogu —, tad nospiediet *laika pogu*, lai apstiprinātu izvēli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai mainītu diennakts laiku, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, rīkojieties, kā aprakstīts iepriekš.

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

. FUNKCIJAS ATLASE

Lai izvēlētos funkciju, grieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam.

IZSLĒGTS

Lai izslēgtu ierīci.

APGAISMOJUMA SPULDZE

Lai ieslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu.

STANDARTA REŽĪMS

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

Rauga kūkas	✓	160–180	35–55	2
Cepumi/groziņi	✓	170–180	15–40	3
Sasaldēta pīca	✓	250	10–15	2
Lazanja/cepta pasta/kaneloni/augļu pirāgi	✓	190–200	40–65	2
Jēra/teļa/liellopu/cūkgaļa 1 kg	✓	190–200	90–110	2
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg	✓	190–200	65–85	2
Cepta zivs/pagatavota pergamentā 0,5 kg (vesela, filejas)	✓	180–200	40–60	2

SMART CLEAN (tikai dažos modeļos)

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdianu paliekas. Šo funkciju ieslēdz tikai tad, ja cepeškrāsns ir atdzisusi un tās apakšā ir ieliets 200 ml dzeramā ūdens. Iestatiet taimeru uz 30 minūtēm un 90 °C temperatūru. Kad cikls pabeigts, uzgaidiet aptuveni 15 minūtes pirms ierīces durvju atvēršanas.

CEPŠANA AR KONVEKCIJU

Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta. Šī funkcija piešķirs vienmērīgu, zeltainu, kraukšķīgu garoziņu gan ēdiana augšpusē, gan apakšpusē.

Kūka ar pildījumu	✓	150–190	30–85	2
Sājās kūkas	✓	175–200	40–50	2
Pildīti dārzeņi	✓	175–200	50–60	2

* Tikai atsevišķiem modeļiem

2. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsnī, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartona elementus un caurspīdīgās plēves, kā arī visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsnī līdz 250 °C apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Ievērojiet norādījumus, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

GRILĒŠANA

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet šķidrums savākšanas paplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet trauku jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml dzeramā ūdens.

Grauzdēta maize	✓	200	2–5	4
Zivs fileja/gabaliņi	✓	200	30–40 *	4 3
Desas/kebabu/ribiņas/hamburgeri	✓	200	30–50 *	4 3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

TURBOGRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams novietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

Cepta vista 1–1,3 kg	-	200	55–70 *	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg	-	200	35–50 **	2
Cepti kartupeļi	-	200	45–55 **	2
Dārzeņu gratīni (sacepums)	-	200	20–30	2

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

ATKAUSĒŠANA

Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku. Novietojiet ēdianu uz vidējā plaukta. Neizpakoiet to, lai nepieļautu ēdiana izžūšanu.

TURBO VENTILATORS

Ēdieniem ar kraukšķīgu pamatni un mīkstu augšpusi. Ideāli piemērots kūku cepšanai ar šķidru pildījumu un bez iepriekš izceptas pamatnes (piem., smilšu miklas pirāgiem, plūmju kūkām, kēksiem un picām ar bagātīgu virskārtu) uz viena plaukta. Novietojiet ēdianu uz 2. plaukta. Pirms gatavošanas iesildiet cepeškrāsnī. Šī funkcija ir piemērota arī saldētu pusfabrikātu gatavošanai (piem., picām, frī kartupeļiem, strūdelēm, lazanjām). Ievērojiet uz iepakojuma esošos norādījumus.

**PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA**

Paredzēta, lai vienlaikus pagatavotu dažādus produktus (piemēram, zivis, dārzeņus, pīrāgus), izmantojot vienu un to pašu temperatūru un novietojot produktus uz diviem plauktiem. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.

ĪO		🌡️°C	🕒	
Rauga kūkas	✓	150–170	30–90	
Kūka ar pildījumu	✓	150–190	35–90	
Cepumi/groziņi	✓	150–175	20–45	
Maize/pica/fokača	✓	190–250	20–50	
Sasaldēta pica	✓	250	10–20	
Sājās kūkas	✓	175–190	50–65	
Lazanja un gaļa	✓	200	50–100 *	
Gaļa un kartupeļi	✓	200	45–100 *	
Zivs un dārzeņi	✓	175	30–50 *	

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

**APAKŠĒJĀ KARSĒŠANA**

Izmantojiet šo funkciju pēc gatavošanas, lai apbrūninātu ēdiena apakšu. Šī funkcija izmantojama arī lēnai gatavošanai, piemēram, gatavojot dārzeņu un gaļas sautējumus.

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā ir uzskaitītas receptes **ĪO|**, ja nepieciešama iepriekšēja uzkaršēšana , temperatūra **🌡️°C**, gatavošanas laiks **🕒**, piederumi un līmenis , kas ieteicami gatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākus iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes, un cepšanas traukus. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

Parādītie piederumi:

Metāla režģis

Kūkas veidne uz metāla režģa

Taukvielu panna/cepešpanna

Kūkas veidne uz metāla režģa vai taukvielu panna/cepešpanna

Paplāte ar ūdeni

. FUNKCIJAS AKTIVIZĒŠANA

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

Lai jebkurā laikā pārtrauktu funkcijas darbību, izslēdziet cepeškrāsnī, pagrieziet *atlasē slēdzi* un *termostata slēdzi* stāvoklī **O** un **●**.

Pēc funkcijas ieslēgšanas iedegsies termostata gaismas diode, un, kad cepeškrāsnī sasniegta izvēlētā temperatūra, diode nodziest: levietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: ievietojot ēdienu krāsnī, pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

. ELEKTRONISKĀ PROGRAMMĒTĀJA IZMANTOŠANA

Nospiežot *laika pogu*, ir iespējams izvēlēties dažādus režīmus, lai saglabātu iestatījumu vai ieprogrammētu gatavošanas laiku.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja dažas sekundes netiek veikta neviena darbība, atskanēs skaņas signāls un visi iestatījumi tiks apstiprināti.

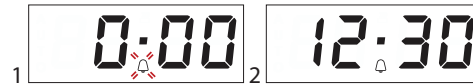
MINŪŠU ATGĀDINĀTĀJA IESTATĪŠANA

Šī iespēja neietekmē un neaktivizē gatavošanu, taču ļauj displeju izmantot kā taimeri gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāsns ir izslēgta.

Turiet nospiestu *laika pogu*, lai ieslēgtu taimeri: kad displejā mirgos simbols (1).

Izmantojiet pogu **+** un **-**, lai iestatītu vēlamo ilgumu: pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite. Displejā ir redzams diennakts laiks, un paliek iedegts, apstiprinot, ka taimeris ir iestatīts (2).

Turiet nospiestu *laika pogu*, lai ieslēgtu brīdinājuma signālu.



Lūdzu, ņemiet vērā: Lai skatītu laika atskaiti un vajadzības gadījumā to mainītu, vēlreiz 2 sekundes spiediet laika pogu.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veikt cepeškrāsns apkopi, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

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

Izmantojiet virtuves cimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas cepeškrāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Notīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu. Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras 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. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durvīņas var izņemt.

PIEDERUMI

Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas; bet, ja tie vēl ir karsti, izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

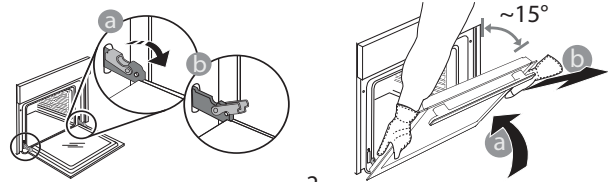
SPULDZES NOMAIŅA

Atvienojiet cepeškrāsns no barošanas avota, atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ. Pievienojiet cepeškrāsns elektrotīklam.

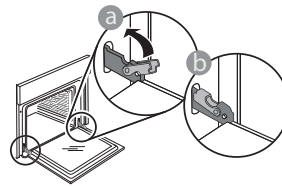
Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai 20–40 W/230 V G9 tipa T300 °C halogēnlampas. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Gaismas spuldze ir iespējams iegādāties, sazinoties ar pēcpārdošanas centru. Neņemiet spuldzes ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsns, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un paceliet fiksatorus, bīdot tos uz priekšu, līdz tie tiek atbloķēti (1). Aizveriet durvis iespējami stingri. Ar abām rokām stingri turiet durvis — neceliet tās aiz roktura. Izņemiet durvis, tās verot ciet un vienlaikus velkot uz augšu, līdz tās atbrivojas (2). Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīksta pamatnes.



1 Ievietojiet atpakaļ durvis, virzot tās gar cepeškrāsns, novietojot fiksatoru āķus preti to vietām un nostiprinot augšdaļu paredzētajā vietā. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolieciet fiksatorus to sākotnējā stāvoklī (3): Noteikti nolaidiet tos līdz galam. Viegli piespiežot, pārbaudiet, vai fiksatori ir pareizā stāvoklī.



3 Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet iepriekš minētās darbības: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

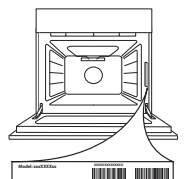
Kā rīkoties, ja...	Iespējamie iemesli	Risinājumi
Krāsns nedarbojas.	Energoapgādes pārtraukums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsns un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.

* Tikai atsevišķiem modeļiem



Drošības norādījumus, lietotāja rokasgrāmatu, izstrādājuma īpašo zīmi un energopatēriņa informāciju varat lejuplādēt:

- Apmeklējot tīmekļa vietni docs.whirlpool.eu
- Izmantojot QR kodu
- Vai arī **sazinieties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu** (telefona numurs norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas apkopes dienestu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.





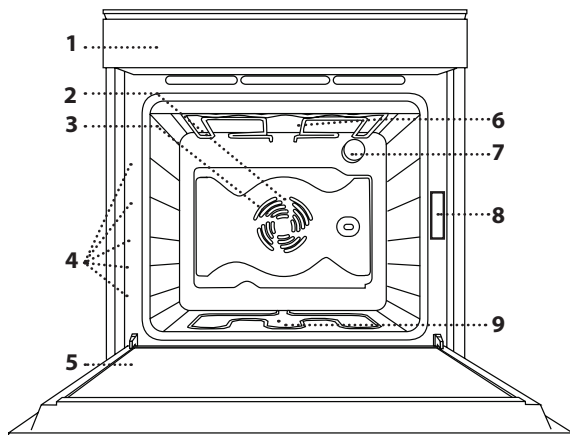
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

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



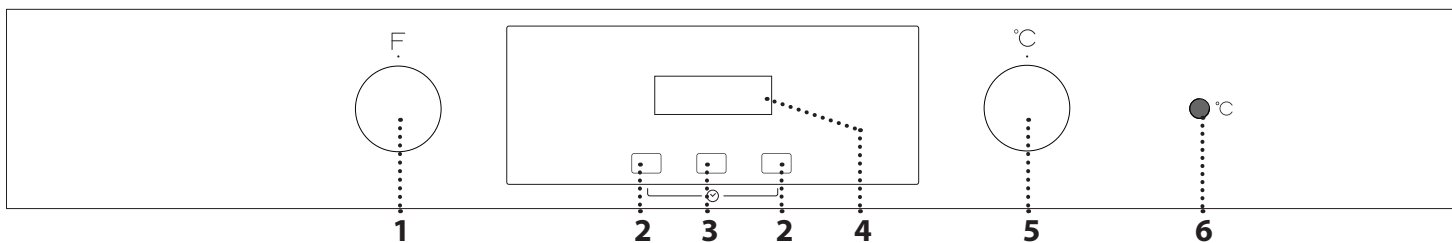
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo skydelis
2. Žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Ventiliatorius
4. Lentynų laikikliai (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinamasis elementas / grilis
7. Lempa
8. Duomenų lentelė (nenuimkite)
9. Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)

VALDYMO SKYDELIS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĒ

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

2. - / + MYGTUKAI

Ekrane rodomai reikšmei sumažinti arba padidinti.

3. LAIKO MYGTUKAS

Įvairiems nustatymams pasirinkti: trukmė, gaminimo pabaigos laikas, laikmatis.

4. EKRANAS

5. TERMOSTATO RANKENĖLĒ

Sukdami pasirinkite reikiamą temperatūrą, aktyvinkite norimą funkciją.

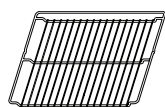
6. LED TERMOSTATAS / IŠANKSTINIS PAŠILDYMAS

Įsijungia vykstant kaitinimo procesui. Išsijungia, kai pasiekama norima temperatūra.

Atkreipkite dėmesį: Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite ratuko vidurį ir jis iššoks.

PRIEDAI

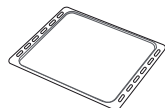
Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis. Kitų priedų galima nusipirkti atskirai techninės priežiūros centre.



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

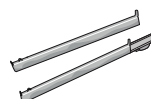


LAŠĖJIMO DĒKLAS. Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.



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

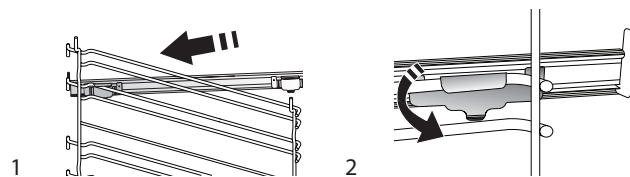
Įstatykite grotelės horizontaliai ir stumkite jas išilgai kreipiamųjų grotelių. Įsitinkinkite, kad pakeltas grotelių kraštas yra nukreiptas į viršų. Kitus priedus, pvz., surinkimo padėklą ir kepimo skardą, dėkite taip pat, kaip ir grotelės.



SLANKIEJI BĒGELIAI.*

Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą. Nuimkite nuo jų apsauginį plastiką. Surinkimo padėklą padėkite ant teleskopinių bėgelių jį užfiksuodami tarp priekinio ir galinio fiksatorių.

Slankiuosius bėgelius galima įstatyti bet kuriame lygmenyje. Norėdami įstatyti slankiuosius bėgelius, viršutinį bėgelio fiksatorių pritvirtinkite prie kreipiamųjų grotelių ir nustumkite jį iki galo (1). Nuleiskite kitą fiksatorių į jo padėtį. Pritvirtinkite tvirtai spausdami apatinę fiksatoriaus dalį į kreipiamąsias grotelės (2). Patikrinkite, ar bėgeliai gali judėti laisvai. Tuos pačius veiksmus atlikite ant kreipiamųjų grotelių kitoje pusėje ir tame pačiame lygmenyje.



KREIPIAMŪJŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

Norėdami išimti kreipiamąsias grotelės, šiek tiek pakelkite jas į viršų, tada atsargiai ištraukite apatinę dalį iš įstatymo vietos: dabar galite išimti kreipiamąsias grotelės.

Norėdami įstatyti kreipiamąsias grotelės, pirmiausia įstatykite jas į viršutinę tvirtinimo vietą. Laikydami pakeltas stumkite jas į orkaitės kamerą, tada nuleiskite į apatinę įstatymo vietą.

* Tik tam tikruose modeliuose

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO IR TONO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti paros laiką. ekrane mirksės „AUTO“ ir „00:00“.



Norėdami nustatyti dienos laiką, vienu metu paspauskite mygtukus + ir —: Nustatykite paros laiką mygtukais + ir —.

Patvirtinkite paspausdami *laiko mygtuką*.

Pasirinkus norimą laiko reikšmę, galimas pakeisti įspėjamojo signalo toną: ekrane rodoma „ton 1“ (1 tonas).



Norėdami pasirinkti norimą toną, paspauskite mygtuką —, tada patvirtinkite paspausdami *laiko mygtuką*.

Atkreipkite dėmesį: Norėdami vėliau pakeisti paros laiką, pavyzdžiui, jei ilgam buvo dingusi elektra, atlikite prieš tai aprašytus veiksmus.

FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.



IŠJUNGTA

Orkaitės išjungimas.



LEMPUTĖ

Orkaitės apšvietimo įjungimas.



ĮPRASTINIS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

Įol	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Mieliniai pyragai	✓	160–180	35–55	2
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	✓	170–180	15–40	3
Užšaldyta pica	✓	250	10–15	2
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu	✓	190–200	40–65	2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg	✓	190–200	90 - 110	2
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg	✓	190–200	65 - 85	2
Kepta žuvis / kepama kepimo popieriuje 0,5 kg (filė / visa žuvis)	✓	180–200	40–60	2



„SMART CLEAN“ (tik kai kuriuose modeliuose)

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Šis funkcija turi būti aktyvinama tik kai orkaitė šalta ir įpylus 200 ml geriamojo vandens orkaitės apačioje. Nustatykite laikmatį 30 minučių, o temperatūrą 90°C. Kai ciklas bus baigtas, palaukite maždaug 15 minučių prieš atidarydami dureles.



KONVEKČINIS KEPIMAS

Ši funkcija skirta mėsai gaminti arba pyragams su skystu įdaru kepti ant vienos lentynėlės. Naudojant šią funkciją galėsite apskrudinti patiekalą iki rudumo iš viršaus ir iš apačios.

Įol	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Pyragai su įdaru	✓	150 - 190	30–85	2
Pikantiški pyragai	✓	175 - 200	40 - 50	2
Įdarytos daržovės	✓	175 - 200	50–60	2

* Tik tam tikruose modeliuose

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas. Tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę.

Iš orkaitės pašalinkite visas kartonines apsaugines dalis ir skaidrią plėvelę bei išimkite priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Vadovaukitės instrukcijomis, kad tinkamai nustatytumėte funkciją.

Atkreipkite dėmesį: Panaudojus prietaisą pirmą kartą, rekomenduojama išvedinti kambarį.



GRILIS

Naudojama didkepsniams, kebabams ir dešrelėms kepti, daržovių apkepiui ruošti ar duonai paskrudinti. Jei mėsa kepage ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

Įol	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Skrudinta duona	✓	200	2–5	4
Žuvies filė / gabalėliai	✓	200	30 - 40 *	4 3
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai	✓	200	30–50 *	4 3

*Praėjus pusei ruošimo laiko, maistą apverskite



INTENSIVUSIS KEPIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo padėklą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į jį 500 ml geriamojo vandens.

Įol	☑	🌡️°C	🕒	🍳
Keptas viščiukas 1–1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Keptos bulvės	-	200	45 - 55 **	2
Daržovių apkepas	-	200	20–30	2

*Praėjus pusei ruošimo laiko, maistą apverskite

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



ATITIRPINIMAS

Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.



GALINGAS VENTILIATORIUS

Maistui su traškiu pagrindu ir minkštu viršumi ruošti. Idealiai tinka pyragams su skystu įdaru ir iš anksto neiškeptu pagrindu (pvz., vaisiniams pyragaičiams, slyvų pyragams, rikotos pyragams bei picoms su daug priedų) kepti vienoje lentynėlėje. Maistą padėkite ant antros lentynėlės. Prieš gamindami iš anksto įkaitinkite orkaitę. Ši funkcija taip pat idealiai tinka gaminti užšaldytus pusgaminius (pvz., picas, traškučius, štrudelį, lazaniją). Paisykite instrukcijų ant produkto pakuotės.

PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS

Kelių patiekalų, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, gaminimas ant dviejų lentynų tuo pačiu metu (pvz., žuviai, daržovėms, pyragaičiams). Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

Įor	🌀	🌡️°C	🕒	🍷
Mieliniai pyragai	✓	150–170	30–90	3 1
Pyragai su įdaru	✓	150 - 190	35–90	3 1
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai	✓	150 - 175	20–45	3 1
Duona / pica / itališka duonelė	✓	190 - 250	20 - 50	3 1
Užšaldyta pica	✓	250	10–20	3 1
Pikantiški pyragai	✓	175 - 190	50–65	3 1
Lazanija ir mėsa	✓	200	50 - 100 *	3 1
Mėsa ir bulvės	✓	200	45 - 100 *	3 1
Žuvis ir daržovės	✓	175	30–50 *	3 1

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

APATINIS ŠILDYMAS

Naudokite šią funkciją, kai norite, kad po kepimo apačia paruduotų. Šią funkciją taip pat galima naudoti lėtai ruošiant maistą, pavyzdžiui daržoves ir mėsos troškinius.

KAIP NAUDOTIS GAMINIMO LENTELĖMIS

Lentelėje pateikiami receptai Įor, jei reikia įkaitinti iš anksto 🌀, temperatūra 🌡️°C, gaminimo laikas 🕒, priedai ir lygis 🍷 pasiūlymai pagaminti. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas įdedamas į orkaitę, neįskaitant įkaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiausias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškepęs, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo kepimo skardas ir orkaitės padėklus. Taip pat galite naudoti karščiui atsparius arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis.

Parodyti priedai:

- 🌀 Grotelės
- 🍷 Pyrago formoje ant grotelių lentynos
- 🍷 Surinkimo padėklas / kepimo skarda
- 🍷 Pyrago forma ant grotelių arba surinkimo padėklas / kepimo skarda
- 🍷 Padėklas su vandeniu

ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

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

Funkciją galima pertraukti bet kuriuo metu – išjunkite orkaitę, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę* į padėtis 0 ir ●.

Kai funkcija aktyvinama, užsidega termostato LED lemputė, kuri užgęsta orkaitei įkaitus iki reikiamos temperatūros tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

ELEKTRONINIO PROGRAMAVIMO NAUDOJIMAS

Spaudžiant *laiko mygtuką* galima pasirinkti įvairius režimus gaminimo laikui išlaikyti ar užprogramuoti.

Atkreipkite dėmesį: Keletą sekundžių neatlikus jokių veiksmų pasigirs garsinis signalas ir visi nustatymai bus patvirtinti.

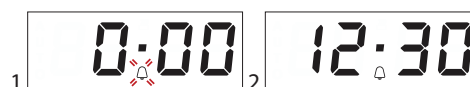
LAIKO PRIMINIMO NUSTATYMAS

Ši parinktis nenutraukia arba nesuaktyvina gaminimo proceso, bet leidžia naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Aktyvinkite laikmatį, ilgai spausdami *laiko mygtuką*: simbolis 🕒 ims mirksėti ekrane (1).

Mygtukais + ir – nustatykite norimą trukmę: po kelių sekundžių prasidės atskaita. Ekrane rodomas paros laikas ir 🕒, rodantis, kad laikmatis nustatytas (2).

Funkcijai pasibaigus, ilgai spausdami *laiko mygtuką* išjunkite laikmatį.



Atkreipkite dėmesį: Norėdami peržiūrėti likusį laiką ir prireikus jį pakeisti, dar kartą paspauskite ir 2 sekundes palaikykite laiko mygtuką.

* Tik tam tikruose modeliuose

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrangos.

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 mikroplošto 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. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti.

PRIEDAI

Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

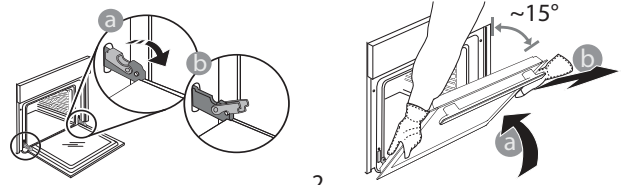
LEMPUTĖS KAITIMAS

Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo, atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį. Įjunkite orkaitę į elektros tinklą.

Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 20–40 W / 230 V, G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes. Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009). Lempučių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. Nelieskite lempučių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtinus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

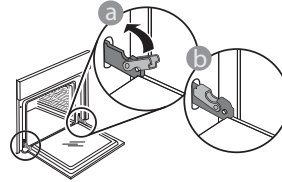
Kai norėsite išimti dureles, atidarykite jas iki galo ir pakelkite fiksatarius, stumdami juos pirmyn, kol jie bus atlaisvintoje padėtyje (1). Uždarykite dureles. Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos. Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksmą ir šiek tiek patraukdami į viršų, kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietas (2). Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.



1

2

Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galo. Nuleiskite fiksatarius į pradinę padėtį (3): Įsitikinkite, kad nuleidote jus žemyn iki galo. Atsargiai paspauskite ir patikrinkite, ar fiksatoriai yra tinkamoje padėtyje.



3

Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuojasi su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus. Dureles galima sugadinti, jei jos neatsidarinės tinkamai.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

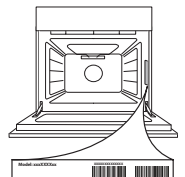
Ką daryti, jei...	Galimos priežastys	Sprendimai
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.

* Tik tam tikruose modeliuose



Saugos instrukcijas, naudotojo vadovą, gaminio duomenų lapą ir energijos sąnaudų duomenis galite atsisiųsti:

- 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.

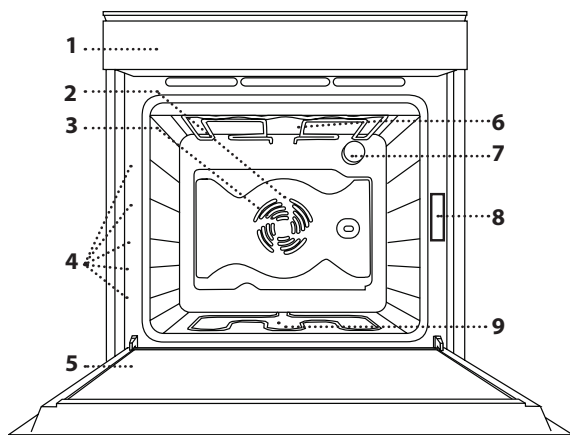


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

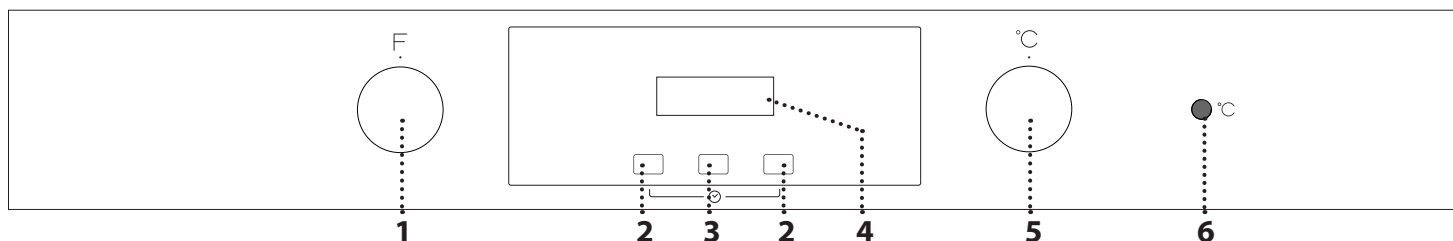
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Wentylator
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji **O**, by wyłączyć urządzenie.

2. PRZYCISKI - / +

Służą do zmniejszania lub zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu.

3. PRZYCISK ZEGARA

służy do wybierania różnych ustawień: czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

4. WYŚWIETLACZ**5. POKRĘTŁO TERMOSTATU**

Obrócić, aby ustawić żądaną temperaturę dla wybranej uprzednio funkcji.

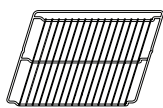
6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

Uwaga: Pokręta są chowane. Pokrętko wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

AKCESORIA

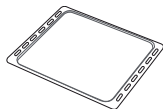
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.



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



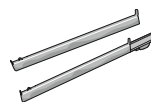
BLACHA-OCIEKACZ. Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.



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

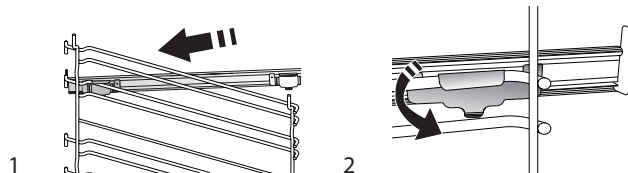
Umieścić ruszt poziomo, wsuwając go między pręty drabinki na blachy i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz, czy blacha do pieczenia są wsuwane poziomo, w taki sam sposób jak ruszt.

**WYSUWANE PROWADNICE ***

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów. Usunąć z nich folię ochronną. Umieścić ociekacz na prowadnicach teleskopowych pomiędzy i zamocować tylnym a przednim zaczepem.

Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie. Aby zamontować szyny przesuwne, należy zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe (1). Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki (2). Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC**

Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: teraz prowadnice można wyjąć. Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

PIERWSZE UŻYCIĘ

1. USTAWIANIE AKTUALNEJ GODZINY I DŹWIĘKU ALARMU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić aktualną godzinę: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "AUTO" oraz "0.00".



Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski + i -: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i -.

Nacisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Po wybraniu żądanej godziny można zmienić dźwięk alarmu: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać żądany dźwięk wcisnąć przycisk —, następnie wcisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.

Uwaga: Aby później ustawić aktualną godzinę, na przykład po długiej przerwie w dostawie prądu, powtórzyć wyżej opisane czynności.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

. WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

WYŁĄCZONY

Do wyłączania piekarnika.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA

Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Ciasta drożdżowe	✓	160 - 180	35 - 55	2
Krucze ciasteczka / rogaliki	✓	170 - 180	15 - 40	3
Mrożona pizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki	✓	190 - 200	40 - 65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Ryba pieczona/w folii 0,5 kg (filety, w całości)	✓	180 - 200	40 - 60	2

SMART CLEAN (Tylko w niektórych modelach)

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.

PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewni równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.

Ciasto z nadzieniem	✓	150 - 190	30 - 85	2
Stone ciasta	✓	175 - 200	40 - 50	2
Nadziewane warzywa	✓	175 - 200	50 - 60	2

2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu.

Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

GRILL

Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Tosty	✓	200	2 - 5	4
Filety rybne / kawałki	✓	200	30 - 40 *	4 3
Kiełbaski/kebaby/zeberka/hamburgery	✓	200	30 - 50 *	4 3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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 blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Pieczony kurczak 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Befsztyk krwisty 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Pieczone ziemniaki	-	200	45 - 55 **	2
Zapiekane warzywa	-	200	20 - 30	2

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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

ROZMRAŻANIE

Dla szybszego rozmrażania żywności. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

TURBOWENTYLATOR

Do przyrządzania potraw z chrupkim spodem i miękką górą. Jest to idealna funkcja do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem i bez upieczonej wcześniej podstawy (np. tart, ciast ze śliwkami, ciast z serem ricotta oraz pizy z dużą ilością dodatków) na jednym poziomie. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem. Ta funkcja doskonale nadaje się również do przygotowywania gotowych potraw zamrożonych (np. pizy, frytek, placków, lazanii). Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu produktu żywnościowego.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

TERMOOBIEG

Do jednoczesnego pieczenia różnych potraw wymagających tej samej temperatury, na dwóch półkach (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Ciasta drożdżowe	✓	150 - 170	30 - 90	3 1
Ciasto z nadzieniem	✓	150 - 190	35 - 90	3 1
Krucze ciasteczka/Rogaliki	✓	150 - 175	20 - 45	3 1
Chleb/ pizza/ focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	3 1
Mrożona pizza	✓	250	10 - 20	3 1
Stone ciasta	✓	175 - 190	50 - 65	3 1
Lasagne i mięso	✓	200	50 - 100 *	3 1
Mięso i ziemniaki	✓	200	45 - 100 *	3 1
Ryby i warzywa	✓	175	30 - 50 *	3 1

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

GRZAŁKA DOLNA

Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

W tabeli podano przepisy IOI, informacje o ewentualnej konieczności nagrzewania wstępnego ☑, temperaturze 🌡️°C, czasie pieczenia 🕒, akcesoriach i sugerowanym poziomie 🍷 pieczenia. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

Pokazane akcesoria:

☑ Ruszt

🍷 Forma do ciasta na ruszcie

☑ Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

☑ Tortownica na ruszcie lub blacha na ściekający tłuszcz / blacha do ciast

☑ Blacha z wodą

. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętkę wyboru funkcji oraz pokrętkę termostatu odpowiednio w położeniach 0 oraz ●.

Po włączeniu tej funkcji zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

. UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

Wciskając przycisk zegara można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli nie podejmie się żadnego działania w ciągu kilku sekund, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i wszystkie ustawienia zostaną zatwierdzone.

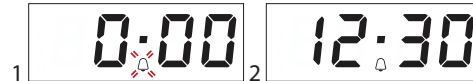
USTAWIANIE MINUTNIKA

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

Nacisnąć przycisk zegara aby uruchomić minutnik: symbol 🕒 miga na wyświetlaczu (1).

Aby ustawić żądany czas pieczenia należy użyć przycisków + oraz — : odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol 🕒 potwierdzający ustawienie minutnika (2).

Na końcu nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby dezaktywować alarm.



Uwaga: Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je jeśli to konieczne, naciskać ponownie przycisk zegara przez 2 sekundy.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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 urządzenie zostało odłączone 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 rozproszone 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. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń (jeśli akcesoria są jeszcze gorące, użyć rękawic kuchennych). Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

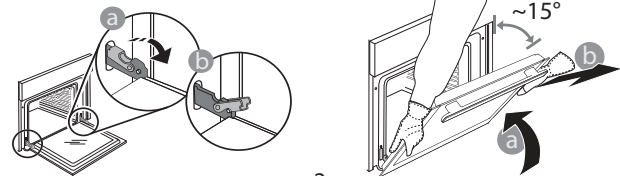
WYMIANA LAMPY

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

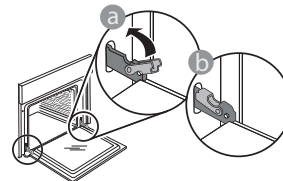
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. 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.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i podnieść zaczepy popychając je do przodu do momentu aż zostaną odblokowane (1). Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami - nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania (2). Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.



1 Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia (3): Upewnić się, że zaczepy zostały całkowicie opuszczone. Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



3 Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

USUWANIE USTEREK

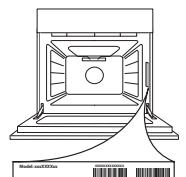
Co zrobić, gdy...	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć kuchenkę i włączyć ją ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktuj się z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażowej Klienta.

* Dostępne tylko w wybranych modelach



Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, karta produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Można również **skontaktować się z naszym serwisem technicznym** (Patrz numer telefonu na karcie gwarancyjnej). Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej urządzenia.



Whirlpool

