



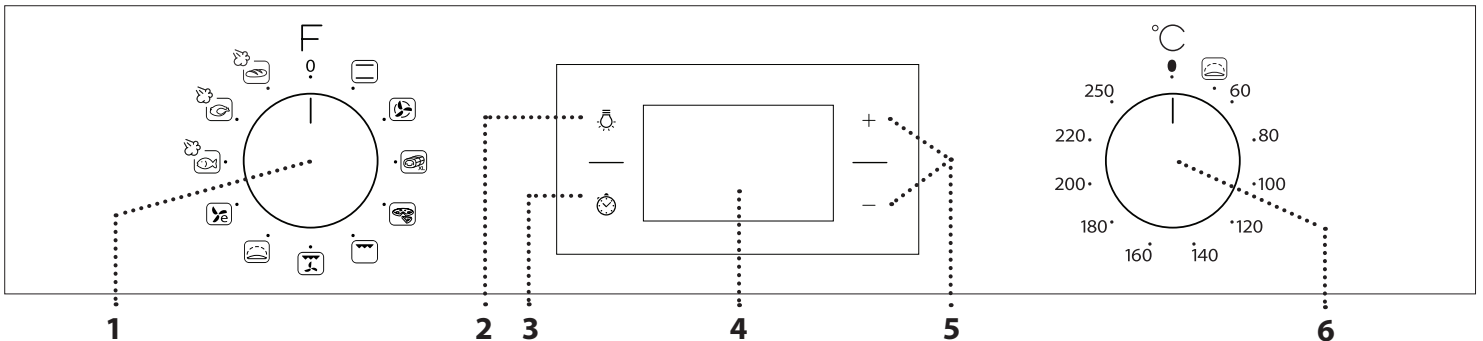
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

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.


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

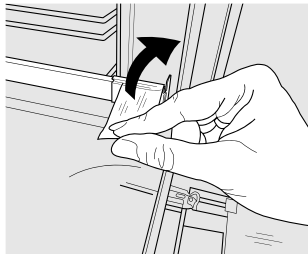
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

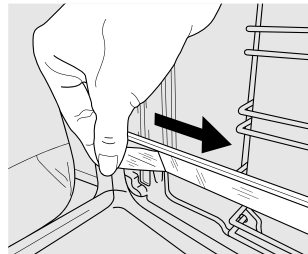
Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



[b]

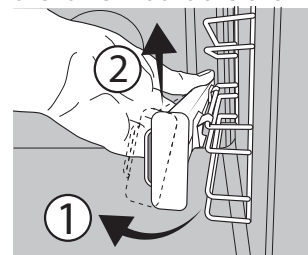
REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

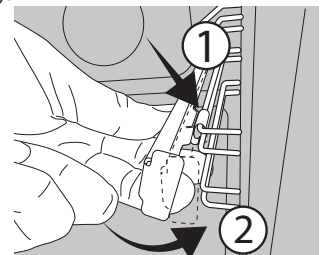
REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf runners, until

the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use + or - to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or - to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN


A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.


Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.


Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.


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


FUNCTIONS & DAILY USE


 **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.

 **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

 **AUTOMATIC CLEANING - PYRO**
For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

 **PIZZA**
For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

 **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.
When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

 **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

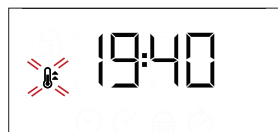
1. SELECT A FUNCTION


To select a function, turn the selection knob to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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






Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.


Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

 **RISING**
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.

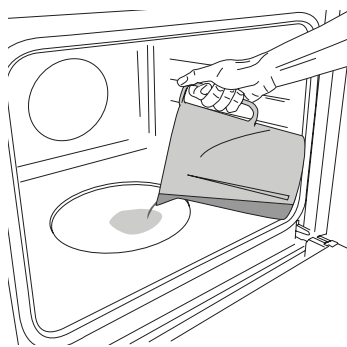
 **ECO FORCED AIR**
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.
When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

STEAM


FISH 	MEAT 	BREAD 
--	--	---

The **STEAM**  functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. **Do not preheat the oven before inserting food.**

STEAM





Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with the quantity of drinking water suggested in the relative cooking table. Place the food in the oven.

Set and activate the **STEAM**  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.


Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set 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.

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".


4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.



DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.





Use **+** or **-** to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.


Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use **-** to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the time you want cooking to end and

press  to confirm.

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING



An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.

Turn the selection knob to select a different function or to **0** to switch the oven off.


Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.



5. SETTING THE TIMER

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




























Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use **-** to reset the time to "00:00".

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60	 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	

ACCESSORIES



Wire shelf



Baking dish or cake tin on the wire shelf






























Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf



Drip tray / Baking tray


Whirlpool

STEAM

RECIPE	FUNCTION 	WATER (ML)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	 	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Whole fish 300 - 600 g	 	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	 	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Roast Beef rare 1 kg	 	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	 	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	 	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	 	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	 	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	 	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Small bread 80 - 100 g	 	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	 	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	 	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	 	250	-	200 - 220	30 - 45	3

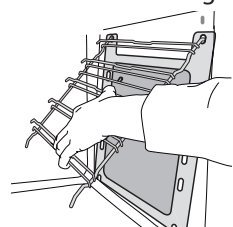
The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the  cooking, just pour 250 ml of white

vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10  cooking cycles.

CATALYTIC PANELS

This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special selfcleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime.



These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.

To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

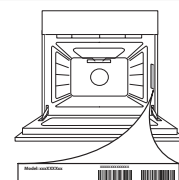
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre.



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

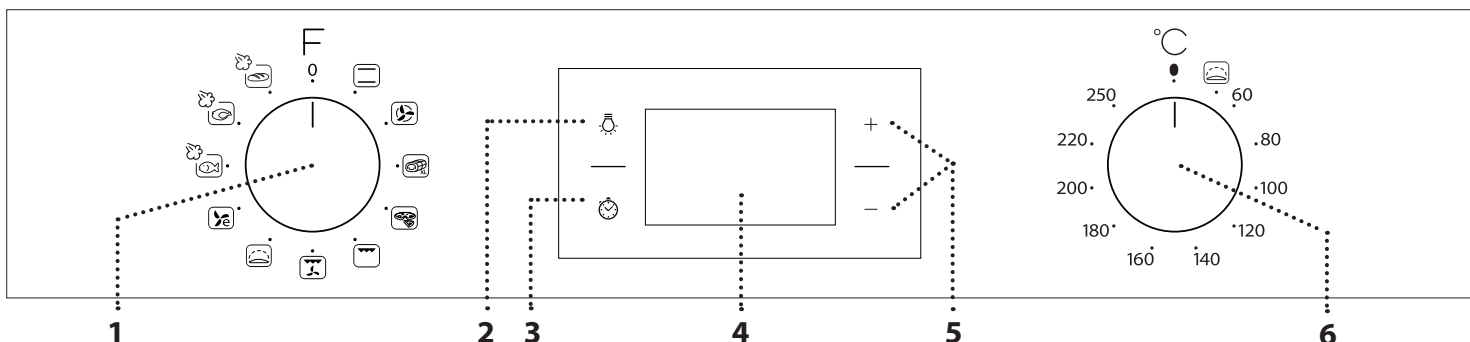


**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**

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



Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ**1. БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ**

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

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

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

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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

4. ДИСПЛЕЙ**5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ**

За промяна на настройките на време за готвене.

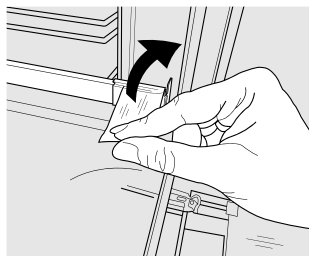
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

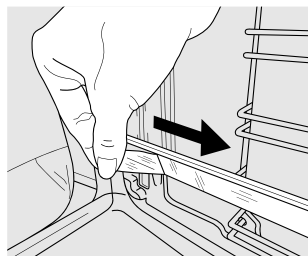
Моля имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутона в средата и той ще изскочи.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ

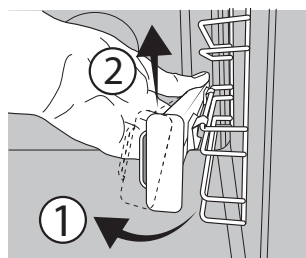
Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.



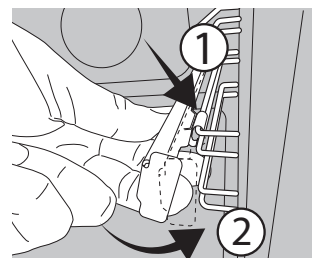
[a]



[b]



[c]



[d]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

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

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

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

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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

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

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ**1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА**

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



Чрез + или - сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез + или - сверете минутите и потвърдете с .

Моля имайте предвид: Когато иконата мига, например след дълго прекъсване на храненето, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната

трябва да е празна.

Моля имайте предвид: След първото използване на уреда се

препоръчва да проветрите помещението.

ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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



АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

За готвене на едри парчета месо (над 2,5 kg).

Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.



PIZZA

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



ГРИЛ

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



ТУРБО ГРИЛ

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

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

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



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

ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията "Втасване", завъртете бутона на термостата на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.



ВТАСВАНЕ

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



ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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

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

STEAM

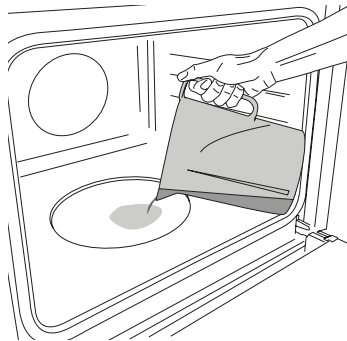
РИБА

МЕСО

ХЛЯБ

Функциите **STEAM** осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете функцията, която отговаря на метода на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица. **Не загревайте предварително фурната, преди да поставите храната.**

STEAM



Когато фурната е студена, налейте посоченото в съответната готварска таблица количество вода в определеното за това място. Поставете храната във фурната. Задаване и активиране на функцията **STEAM** : След края на програмата отворете внимателно вратичката и оставете парата да излезе постепенно.

Моля имайте предвид: По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И СТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

След края на готвенето и при деактивирана функция иконата

🔊 може да продължи да се показва на дисплея, дори след като вентилаторът за охлаждане се е изключил, за да укаже, че във фурната има остатъчна топлина.

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

4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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



Чрез + или - изберете необходимото време за готвене и след това натиснете 🕒 за потвърждение.

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

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

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

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



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

За да активирате функцията, завъртете ключа на термостата до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Моля имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите бутона за избиране до позиция 0

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

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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

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

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

5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

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

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



Чрез + или - задайте необходимото време и потвърдете с 🕒. Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Кейкове с мая		Да	170	30 - 50	2	
		Да	160	30 - 50	2	
		Да	160	40 - 60	4	1
Бисквити / тарталети		Да	160	25 - 35	3	
		Да	160	25 - 35	3	
		Да	150	35 - 45	4	2
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2	
		Да	190 - 250	20 - 50	4	2
Лазаня/паста на фурна/канелони/флан		Да	190 - 200	45 - 65	2	
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2	
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	5	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:



Решетъчен рафт



Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт



Тава за печене / Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт



Тава за отцеждане / Тава за печене

Whirlpool

STEAM

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (ML)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рибни филета / стекове 0,5 - 2 cm	STEAM	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Цяла риба 300 - 600 g	STEAM	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Цяла риба (600 g - 1,2 kg)	STEAM	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Говеждо печено алангле 1 kg	STEAM	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Агнешки крачета 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Пиле / токачка / патица Цяла 1 - 1,5 kg	STEAM	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Пиле / токачка / патица Парчета 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Пиле / пуйка / патица Цяла 3 kg	STEAM	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Агнешко / Говеждо / Свинско 1 kg	STEAM	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Хлебче 80 - 100 g	STEAM	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Сандвич руло в тава 300 - 500 g	STEAM	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Самун хляб 500 g - 2 kg	STEAM	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Багети 200 - 300 g	STEAM	250	-	200 - 220	30 - 45	3

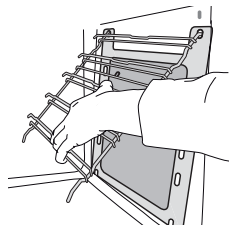
Посоченото време включва фазата на предварително загряване: препоръчително е да поставите храната във фурната и да зададете времето на готвене, когато стартирате функцията.

За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след готвенето с **STEAM**, просто налейте 250 ml бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за

премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване). Оставете да работи на стайна температура за 30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа. Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията **STEAM**.

КАТАЛИТИЧНИ ПАНЕЛИ

Тази фурна е оборудвана със специални каталитични панели, които улесняват почистването на отделението за готвене благодарение на специалното самопочистващо покритие, което е много поресто и може да абсорбира мазнини и замърсявания. Панелите са свързани с носачите за полиците: Когато размествате и закрепвате носачите за полиците, се уверете, че куките отгоре са вмъкнати в съответните отвори в панелите.



За да се възползвате най-добре от самопочистващите свойства на каталитичните панели, препоръчваме да нагреете фурната до 200°C за около час. В това време фурната трябва да е празна. След това оставете фурната да се охлади и с неабразивна гъба премахнете останалите замърсявания от храната.

Моля имайте предвид: Използването на корозивни или абразивни препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, може да повреди каталитичната повърхност и да влоши самопочистващите ѝ свойства. Свържете се с отдела за следпродажбено обслужване при необходимост от замяна на панелите.

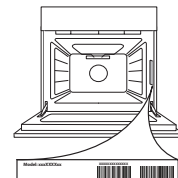
ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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



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

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



Whirlpool



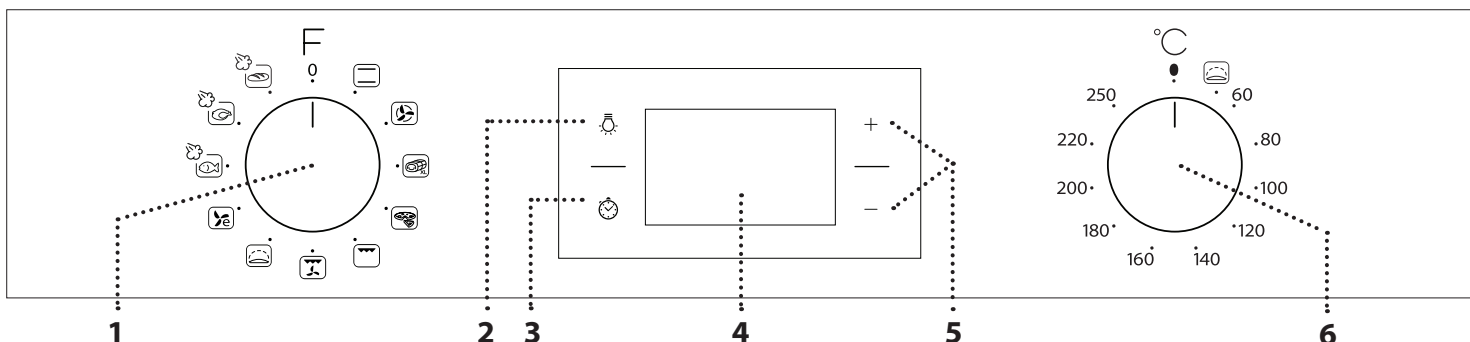
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

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



Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.


OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

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

2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena. Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

4. ZASLON

5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE
Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

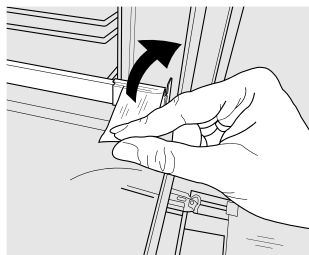
6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

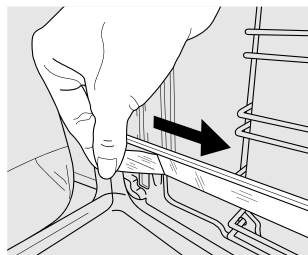
Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočili.

KLIZNE VODILICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]



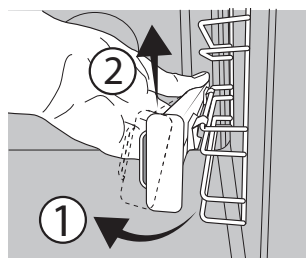
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

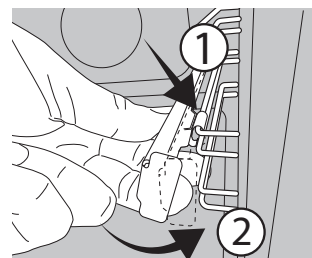
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetki (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetki sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]



SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

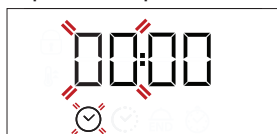
1. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.


2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti.

Upotrijebite + ili - za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

Napominjemo: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno.

Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA

KONVENKCIJSKO

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLITIČKO

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.

PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.

GRILL

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

TURBO GRILL

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

1. ODABERITE FUNKCIJU


Funkciju odaberite tako da okrenete gumb za odabir prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslون i oglasit će se zvučni signal.

2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

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



Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem **gumba za odabir** ili podesiti temperaturu okretanjem **gumba termostata**. Funkcija se ne može pokrenuti ako je uključen **gumb termostata** . Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

DIZANJE TIJESTA

Pokrenite funkciju "Dizanje" tako da okrenete gumb termostata prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.


Napominjemo: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerač vremena.

DIZANJE TIJESTA

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Gumb termostata okrenite na ikonu kako biste uključili ovu funkciju.


ECO TERMOVENTILACIJA

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka.

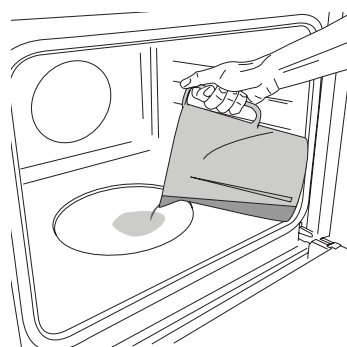
Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .


STEAM

RIBA 	MESO 	KRUH 
--	--	--

Funkcije **STEAM**  pružaju izvrsne rezultate zahvaljujući dodavanju pare u cikluse kuhanja. Isključivo kada je pećnica hladna dodajte pitku vodu na dno pećnice i odaberite funkciju koja odgovara vašem načinu pripreme. Optimalna količina vode i temperature za svaku od kategorija namirnica navedeni su u odgovarajućoj tablici kuhanja. **Nemojte zagrijati pećnicu prije stavljanja jela.**


STEAM




Tek kada je pećnica hladna, napunite udubljenje u pećnici količinom vode navedenom u odgovarajućoj tablici pečenja. Namirnice stavite u pećnicu. Postavite i uključite funkciju **STEAM** : Na kraju pažljivo otvorite vrata i pustite da para polako izađe.


Napominjemo: Prilikom kuhanja na pari nemojte otvarati vrata i nikada nemojte nadolijevati vodu.

3. ZAGRIJAVANJE I PREOSTALA TOPLINA

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

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



Nakon završetka pripreme hrane i isključenja funkcije, ikona  može i dalje biti vidljiva na zaslonu čak i nakon što se ventilator isključi, što znači da u pećnici još ima zaostale topline.

Napominjemo: Vrijeme nakon kojega se ikona isključuje, različito je jer ovisi o nizu čimbenika, kao što su temperatura okoline i funkciji koja je bila u upotrebi. U svakom slučaju, proizvod se smatra isključenim kad je strelica na gumbu za odabir okrenuta na "0".


4. PROGRAMIRANJE PEČENJA



Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

TRAJANJE



Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.

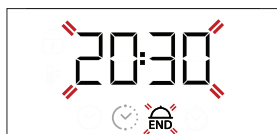


Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem gumba termostata na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napominjemo: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritišćite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00". To vrijeme kuhanja uključuje fazu predgrijanja.























PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena pripreme hrane, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutnačno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje željenog vremena

TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Kolači od dizanog tijesta		Da	170	30 – 50	 2
		Da	160	30 – 50	 2
		Da	160	40 – 60	 4  1
Keksi / voćne tortice		Da	160	25 – 35	 3
		Da	160	25 – 35	 3
		Da	150	35 – 45	 4  2
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	 1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	 4  2
Lazanje/zapečena tjestenina/ kaneloni/kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	 2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	 3
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200 – 230	50 – 100	 2
Prepečeni kruh		5'	250	2 – 6	 5

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki



Plitica za pečenje / plitica za skupljanje viška tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki



Plitica za prikupljanje viška tekućine / Lim za pečenje

završetka i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem gumba termostata na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napominjemo: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem gumba za odabir u položaj **0**

Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE



Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.

Okrenite gumb za odabir kako biste odabrali drugu funkciju ili u **0** kako biste isključili pećnicu.


Napominjemo: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.



5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

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

Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.




Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.


Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite **-** za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ML)	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Ribljí fileti/odresci 0,5 – 2 cm	 	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Cijela riba 300 – 600 g	 	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Cijela riba 600 g – 1,2 kg	 	250	-	180 – 200	25 – 45	3
Slabo pečeno goveđe pečenje 1 kg	 	250	-	190 - 210	40 – 55	3
Janjeća koljenica 500 g – 1,5 kg	 	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Pile / biserka / patka Cijela 1 – 1,5 kg	 	250	-	200 – 220	55 - 75	2
Pile / biserka / patka Komadi 500 g – 1,5 kg	 	250	-	200 – 220	40 – 60	3
Pile / pura / patka Cijela 3 kg	 	250	-	160 – 180	100 - 140	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg	 	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Mali kruščići 80 – 100 g	 	200	-	200 – 220	30 – 45	3
Sendvič kruh u kalupu 300 – 500 g	 	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Kruh 500 g – 2 kg	 	250	-	160 – 170	50 – 100	2
Bageti 200 – 300 g	 	250	-	200 – 220	30 – 45	3

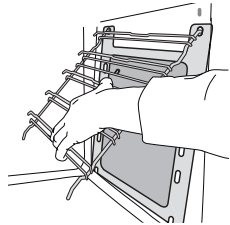
Navedeno trajanje uključuje fazu predgrijanja: preporučujemo da jelo stavite u pećnicu i postavite vrijeme kuhanja kada pokrećete funkciju.

Da biste uklonili preostali kamenac s dna unutrašnjosti nakon pećenja , samo ulijte 250 ml alkoholnog octa u udubljenje (ili možete upotrijebiti neki od proizvoda

za uklanjanje kamenca. Dostupne proizvode potražite u postprodajnom servisu). Pustite da djeluje 30 minuta, a unutrašnjost zatim očistite toplom vodom i mekom krpom. Čišćenje se preporučuje barem nakon svakih 5 – 10  ciklusa kuhanja.

KATALITIČKE PLOČE

Ova je pećnica opremljena posebnim katalitičkim folijama kako bi se olakšalo čišćenje odjeljka za kuhanje zahvaljujući njihovom posebnom premazu s funkcijom samočišćenja koji je visoko porozan i može upiti masnoću i prljavštinu. Te su ploče postavljene na vodilice rešetki: prilikom premještanja i ponovnog postavljanja vodilica rešetki provjerite jesu li kukice na vrhu umetnute u odgovarajuće otvore na pločama.



Kako biste na najbolji način iskoristili svojstva samočišćenja katalitičkih ploča preporučujemo da pećnicu oko jedan sat zagrijavate na 200 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Zatim pustite da se pećnica ohladi prije no što uklonite ostatke jela neabrazivnom spužvom.

Napominjemo: Upotreba nagrizajućih ili abrazivnih sredstava za čišćenje, hrapavih četki, sredstva za ribanje ili raspršivača za čišćenje pećnice mogla bi oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja. Obratite se našem postprodajnom servisu ako trebate zamjenske ploče.

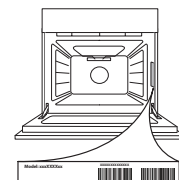
RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do iskljućenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F“.
Na zaslonu se prikazuje poruka „Hot“ (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće.	Previsoka temperatura.	Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.
Tekst na zaslonu nije jasan i čini se da je u kvaru.	Postavljen je neki drugi jezik.	Obratite se najbližem postprodajnom centru za kupce.



Pravila, standardne dokumente i dodatne informacije o proizvodu možete pronaći tako:

- posjetite naše web-mjesto docs.whirlpool.eu
- upotrebom QR koda
- Možete i **kontaktirati naš postprodajni servis** (broj telefona potražite u knjižici jamstva). Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.





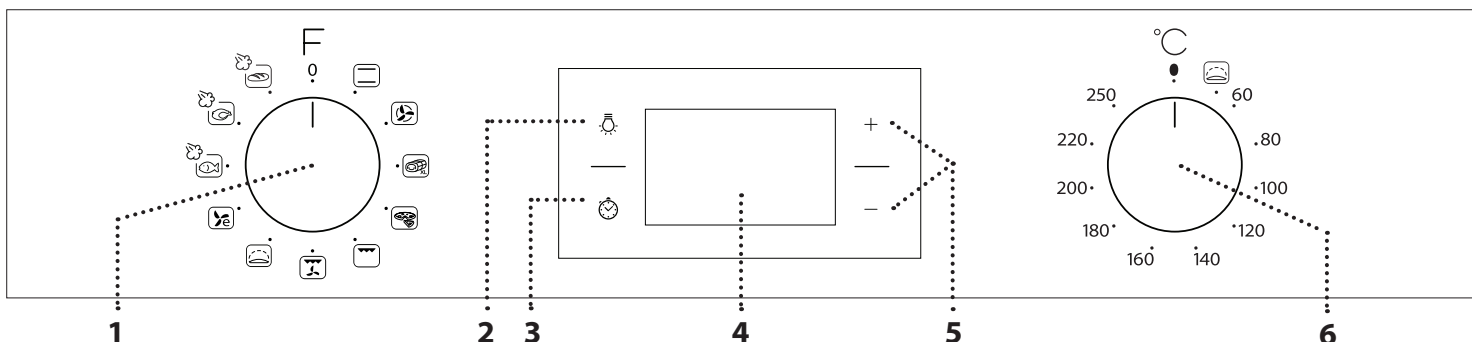
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL

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



Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

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

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

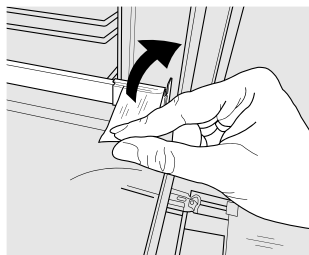
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

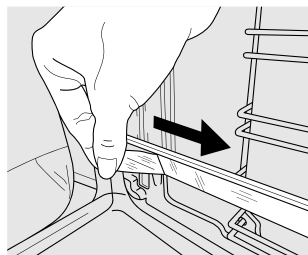
Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ MŘÍŽKY

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



[a]



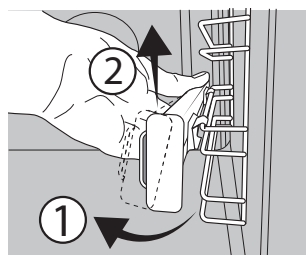
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

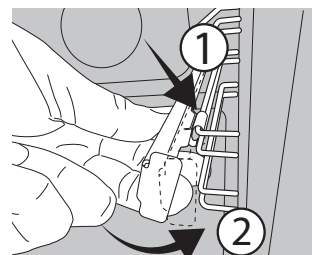
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



[c]



[d]

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH MŘÍŽEK

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



Pro nastavení hodin použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte + nebo - a pro

potvrzení stiskněte .

Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY


Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.


Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny.


V této době musí být trouba prázdná.


Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.


FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

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


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

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

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

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

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

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

1. ZVOLTE FUNKCI


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

2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.





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


KYNUTÍ

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

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

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

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


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

STEAM

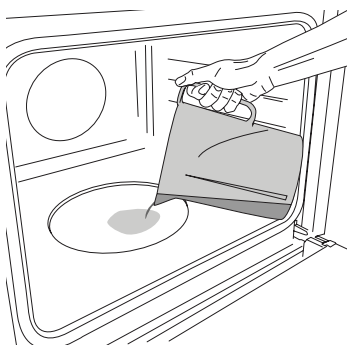
RYBY 

MASO 


CHLÉB 

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

STEAM





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

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


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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLŮ

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

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

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

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

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


4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.



DOBA TRVÁNÍ

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





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

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

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



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

nebo **-** a potvrzení provedte stiskem .

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

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

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

KONEC PEČENÍ

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

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


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



5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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








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







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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

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

STEAM

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

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

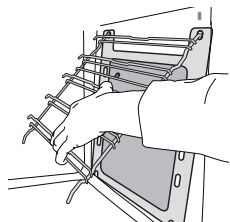
Pro odstranění zbylého vodního kamene ze dna trouby po tepelné přípravě pomocí **STEAM** nalijte do prohlubně dna 250 ml bílého octa (popřípadě použijte speciální prostředek

na odstranění vápenatých usazenin). Jeho dostupnost zjistíte v servisním středisku). Nechte jej působit 30 minut při pokojové teplotě, potom dno vyčistěte teplou pitnou vodou a měkkým hadrem. Doporučujeme provádět čištění alespoň jednou za 5 až 10 **STEAM** pečících cyklů.

KATALYTICKÉ PANELE

Tato trouba může být vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, jež je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu.

Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



Pro nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechte troubu vychladnout.

Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti. Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejních služeb.

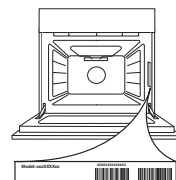
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku získáte:

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



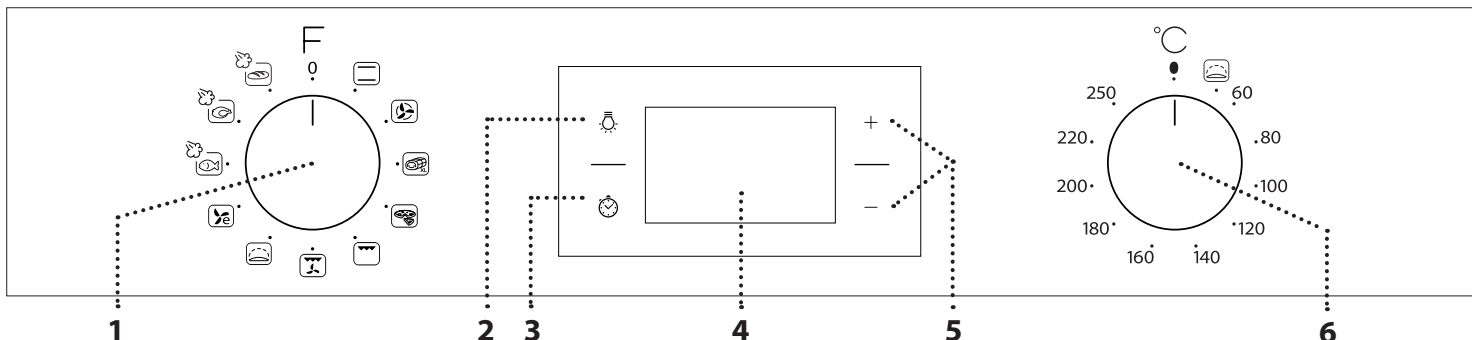
Whirlpool

**TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE**

Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil www.whirlpool.eu/register



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

JUHTPANEELI KIRJELDUS**1. VALIKUNUPP**

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

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. EKRAAN**5. SEADENUPUD**

Küpsetusaja muutmiseks.

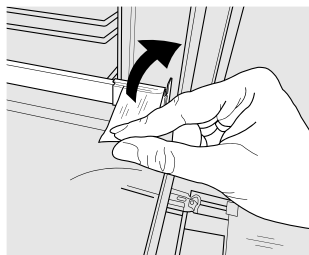
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

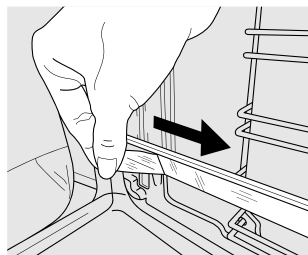
Pange tähele: Nupud liiguvad väljapoole. Vajutage keskel olevaid nuppe ning need klõpsavad välja.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

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



[a]



[b]

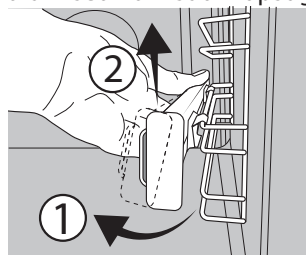
LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

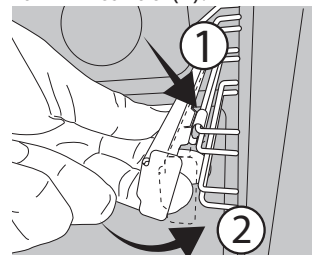
LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riiulijuhikute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riiulijuhikuid, kuni

alumised konksud klõpsuga paika kinnituvad (2).



[c]



[d]

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE**1. KELLAJA SEADISTAMINE**

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaeg:

Vajutage nuppu , kuni tabloole ilmub ikoon ja kahekohaline tundide näidik hakkab vilkuma.



Tundide seadmiseks vajutage nuppe + või - ja kinnitamiseks vajutage nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Minutite seadmiseks vajutage + või - ja kinnitamiseks vajutage .

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

2. AHJU KUUMUTAMINE

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

Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

SUNDÕHK

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

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

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

PITSA

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

GRILLIMINE

Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine.

Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

TURBOGRILL


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

KERGITAMINE

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

SÄÄSTLIK SUNDÕHK

Ühes tükis praadide või täidisega lihalõikude küpsetamine ühel tasandil. Örn ja hootine õhuringlus takistab toidu kuivamist.


Selle ökofunktsiooni kasutamisel ei sütti tuli ECO, kuid selle saab sisse lülitada, vajutades nuppu .

STEAM

KALA 

LIHA 

KÜPSETISED 

Režiimi **STEAM**  funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetusükslitele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. **Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.**

1. FUNKTSIOONI VALIMINE


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

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinuppu, et määrata soovitud temperatuur.



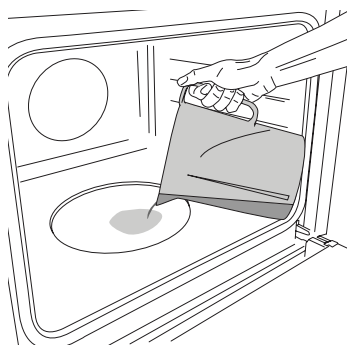
Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates **valikunuppu** või muutes temperatuuri **termostaadinupuga**. Funktsioon ei käivitu, kui **termostaadinupp** on asendis . Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

KERGITAMINE


Kergitamise funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinupp vastava sümboli juurde. Kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni.

Pange tähele: Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

STEAM





Täitke külma ahju süvend vastavas küpsetustabelis toodud joogivee kogusega. Pange toit ahju.


Kinnitage ja aktiveerige funktsioon **STEAM** : Pärast avage ettevaatlikult uks ja laske aurul aeglaselt hajuda.

Pange tähele: Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ust ega lisage auru.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuvat ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikul püsivalt põlev ikoon  annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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



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

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


4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.



KESTUS

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.





Määrake nupuga **+** või **-** vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu .

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

Pange tähele: Määratud küpsetusaeg tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu **-**, et määrata küpsetusajaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etappi.




























KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu **+** või **-** ja

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	 2
		Jah	160	30 - 50	 2
		Jah	160	40 - 60	 4  1
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	 3
		Jah	160	25 - 35	 3
		Jah	150	35-45	 4  2
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15-50	 1 / 2
		Jah	190 - 250	20-50	 4  2
Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloonid / lahtine pirukas		Jah	190 - 200	45 - 65	 2
Lambaliha / vasikaliha / veiseliha / sealiha 1 kg		Jah	190 - 200	80-110	 3
Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg		Jah	200 - 230	50 - 100	 2
Röstitud sai/leib		5'	250	2 - 6	 5

TARVIKUD



Traatrest



Ahjunõud või küpsetuspann restil



Küpsetusplaat / nõrgumispann või küpsetusnõu traatrestil



Nõrgumispann/ Küpsetusplaat

kinnitamiseks vajutage .

Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: funktsioon jääb ootele ja hakkab tööle automaatselt pärast arvatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks seatud ajal.

Pange tähele: Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates valikunupu asendisse „0“.

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP



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

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


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



5. TAIMERI SEADMINE

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

Hoidke nuppu  all, kuni ekraanil hakkab vilkuma  ikoon ja „00:00“.



Vajaliku aja seadmiseks kasutage nuppu **+** või **-** ja kinnitamiseks vajutage . Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks hoidke nuppu  all, kuni ikoon  hakkab vilkuma. Seejärel lähtestage nupuga **-** aeg väärtusele „00:00“.

STEAM

RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (ML)	EELKUUMUTUS	TEMPERatuur (°C)	KESTUS (MIN)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-löigud 0,5 - 2 cm	STEAM	250	—	190 - 210	15-25	3
Terve kala 300 - 600 g	STEAM	250	—	190 - 210	15 - 30	3
Terve kala 600 g - 1,2 kg	STEAM	250	—	180 - 200	25 - 45	3
Veisepraad pooltoores 1 kg	STEAM	250	—	190 - 210	40-55	3
Lambakoot 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	—	170 - 190	60 - 75	2
Kana/pärilkana/part Terve 1-1,5 kg	STEAM	250	—	200 - 220	55 - 75	2
Kana/pärilakana/part Tükeldatud 500 g-1,5 kg	STEAM	250	—	200 - 220	40 - 60	3
Kana/kalkun/part Terve 3 kg	STEAM	250	—	160 - 180	100 - 140	2
Lambaliha/veiseliha/sealiha 1 kg	STEAM	250	—	170 - 190	60 - 100	3
Väike leib/sai 80-100 g	STEAM	200	—	200 - 220	30 - 45	3
Vormileib/sai 300-500 g	STEAM	250	—	170 - 190	45 - 60	3
Leib/sai 500 g-2 kg	STEAM	250	—	160 - 170	50 - 100	2
Baguette'id 200-300 g	STEAM	250	—	200 - 220	30 - 45	3

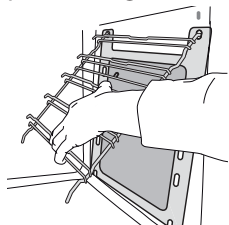
Viidatud aeg sisaldab eelsoojenduse aega: soovime panna toidu ahju ja määrata küpsetusaja funktsiooni käivitamise ajal.

Ahjuõõnsuse põhjast katlakivi eemaldamiseks pärast programmi **STEAM** kasutamist valage õõnsusse 250 ml valget äädikat (või kasutage spetsiaalset katlakivieemaldajat,

saadavuse osas võtke ühendust teenindusega). Laske toatemperatuuril 30 minutit toimida ning puhastage õõnsus seejärel sooja joogivee ja pehme lapiga. Soovitatav on ahju puhastada vähemalt iga 5-10 režiimi **STEAM** küpsetustsükli järel.

KATALÜTILISED PANEELID

Ahi võib olla varustatud spetsiaalsete katalüütiliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist.



Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma.

Paneelid on kinnitatud riiulisiinidele. Riiulisiinide ümbertõstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.

Katalüütiliste paneelide isepuhastustoime tõhusaks kasutamiseks soovime ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele: Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütilist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda! Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

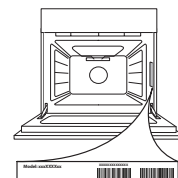
RIKKEOTSING

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



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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





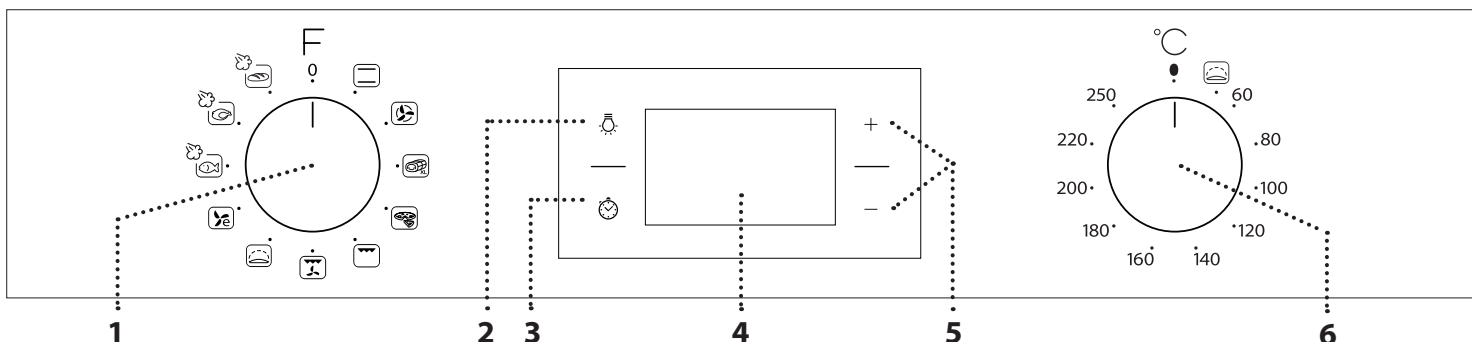
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα www.whirlpool.eu/register



Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιέστε  για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

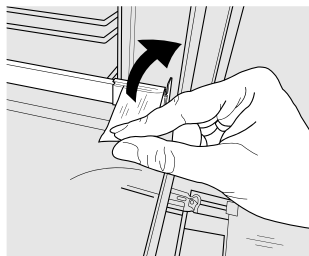
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

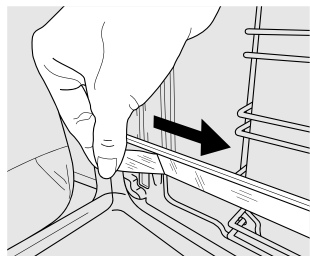
Σημείωση: Οι διακόπτες είναι βυθιζόμενοι. Πατήστε τους διακόπτες στο κέντρο για να βγουν έξω.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΑΥΛΑΚΙΑ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τα αυλάκια ολίσθησης.



[a]



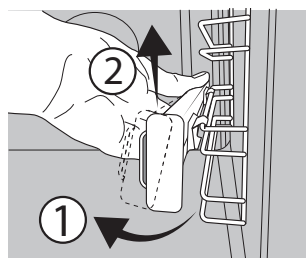
[b]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΑΥΛΑΚΙΩΝ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ [c]

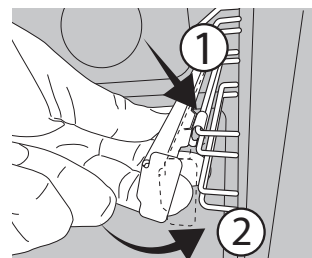
Τραβήξτε το κάτω μέρος του αυλακιού ολίσθησης για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τα αυλάκια ολίσθησης προς τα πάνω, αφαιρώντας τα από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΥΛΑΚΙΩΝ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ [d]

Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1) και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των αυλακίων ολίσθησης κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



[c]



[d]



ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιέστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.


2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.


ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ


1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να

αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνεται το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές. Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείφετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.



ΠΙΤΣΑ

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.



ΓΚΡΙΑ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί.

Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, στρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη.



ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα.

Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το

STEAM

ΨΑΡΙ

ΚΡΕΑΣ

ΨΩΜΙ

Οι λειτουργίες **STEAM** δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα χάρη στην προσθήκη ατμού στους κύκλους ψησίματος. Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, ρίξτε πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και επιλέξτε τη λειτουργία που αντιστοιχεί στον τρόπο προετοιμασίας. Οι βέλτιστες ποσότητες και θερμοκρασίες νερού για κάθε κατηγορία τροφίμων παρατίθενται στον αντίστοιχο πίνακα μαγειρέματος. **Μην προθερμαίνετε το φούρνο πριν προσθέσετε το φαγητό.**

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής στο σύμβολο για τη λειτουργία που απαιτείται: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον επιλογέα θερμοστάτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



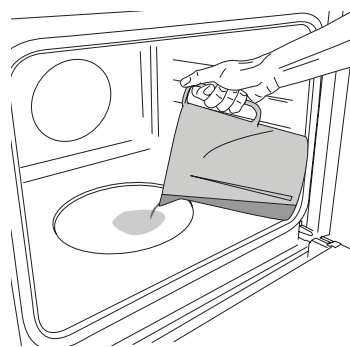
Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το **κουμπί επιλογής** ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον **επιλογέα θερμοστάτη**. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν το **κουμπί θερμοστάτη** είναι ενεργό . Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να ξεκινήσει η λειτουργία "Φούσκωμα", περιστρέψτε τον επιλογέα θερμοστάτη στο σχετικό σύμβολο. Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

STEAM



Μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος, γεμίστε την εσοχή του θαλάμου με την προτεινόμενη ποσότητα νερού στον αντίστοιχο πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.

Ρυθμίστε και ενεργοποιήστε τη λειτουργία **STEAM** : Στο τέλος, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα και αφήστε να διαφύγει ο ατμός αργά.

Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα και ποτέ μη συμπληρώνετε νερό.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε. Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

Μετά το ψήσιμο και με τη λειτουργία απενεργοποιημένη, το εικονίδιο μπορεί να παραμείνει ορατό στην οθόνη ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ανεμιστήρα ψύξης για να υποδείξει ότι υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο θάλαμο.

Σημείωση: Ο χρόνος μετά τον οποίο το εικονίδιο απενεργοποιείται ποικίλλει επειδή εξαρτάται από μια σειρά παραγόντων όπως η θερμοκρασία περιβάλλοντος και η λειτουργία που χρησιμοποιείται. Σε κάθε περίπτωση, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι είναι απενεργοποιημένο όταν ο δείκτης στον διακόπτη επιλογής βρίσκεται στο "0".

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και πατήστε το για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το - για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το έως ότου το εικονίδιο και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	
		Ναι	160	30 - 50	
		Ναι	160	40 - 60	
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	
		Ναι	160	25 - 35	
		Ναι	150	35 - 45	
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	
		Ναι	190 - 250	20 - 50	
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200 - 230	50 - 100	
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	

ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Σχάρα



Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα:



Ταψί ψησίματος/
Λιποσυλλέκτης ή
Ταψί ψησίματος στη σχάρα



Λιποσυλλέκτης/
Ταψί Ψησίματος

να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία στρέφοντας τον επιλογέα θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση "0".

Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.

Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο 0 για να σβήσετε το φούρνο.

Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιέστε το για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το - για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

STEAM

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΝΕΡΟ (ML)	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (MIN)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Φιλέτα ψαριού / κοτολέτες 0,5 - 2 cm		250	—	190 - 210	15 - 25	3
Ολόκληρο ψάρι 300 - 600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	3
Ολόκληρο ψάρι 600 g - 1,2 kg		250	—	180 - 200	25 - 45	3
Ψητό βοδινό 1 kg		250	—	190 - 210	40 - 55	3
Αρνήσιο κότσι 500 g - 1,5 kg		250	—	170 - 190	60 - 75	2
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια Ολόκληρη 1 - 1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	2
Κοτόπουλο / φραγκόκοτα / πάπια Κομμάτι 500 γρ. - 1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	3
Κοτόπουλο / γαλοπούλα / πάπια Ολόκληρο 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	2
Αρνάκι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		250	—	170 - 190	60 - 100	3
Ψωμάκι 80 - 100 g		200	—	200 - 220	30 - 45	3
Ψωμάκι για σάντουιτς σε κουτάκι 300 - 500 g		250	—	170 - 190	45 - 60	3
Ψωμί 500 g - 2 kg		250	—	160 - 170	50 - 100	2
Μπαγκέτες 200 - 300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	3

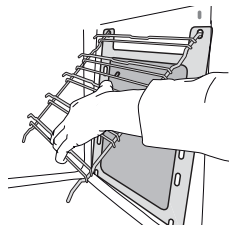
Ο υποδεικνυόμενος χρόνος περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης: συνιστούμε να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος όταν ξεκινάει η λειτουργία.

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων από το κάτω μέρος του φούρνου μετά το μαγείρεμα, απλώς ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι στην εσοχή του θαλάμου (εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε

ένα συγκεκριμένο προϊόν αφαλάτωσης. Για τη διαθεσιμότητα επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών). Αφήστε το να λειτουργήσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά και μετά καθαρίστε τον θάλαμο με ζεστό πόσιμο νερό και ένα μαλακό πανί. Ο καθαρισμός συνιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 κύκλους ψησίματος.

ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΑ ΠΑΝΕΛ

Ο φούρνος εξοπλίζεται με ειδική καταλυτική επένδυση που διευκολύνει τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος χάρη στην ειδική αυτοκαθαριζόμενη επιστρώση, η οποία είναι εξαιρετικά πορώδης και είναι σε θέση να απορροφήσει τα λίπη και τη βρωμιά. Αυτά τα καπάκια εφαρμόζονται στους οδηγούς ραφιών: Όταν επανατοποθετείτε και επαναπροσαρμόζετε τους οδηγούς ραφιών, να βεβαιώνετε ότι οι γάντζοι στην κορυφή είναι τοποθετημένοι στις κατάλληλες οπές στα καπάκια.



Για την καλύτερη χρήση των ιδιοτήτων αυτοκαθαρισμού των καπακιών, σας προτείνουμε να ζεστάνετε το φούρνο στους 200 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Στη συνέχεια αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν καθαρίσετε τα υπολείμματα τροφών με ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

Σημείωση: Η χρήση διαβρωτικών ή αποξεστικών ουσιών, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της. Αν απαιτείται αντικατάσταση των καπακιών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

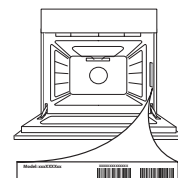
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα.	Βλάβη φούρνου.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F".
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Hot" και η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.	Πολύ υψηλή θερμοκρασία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία.
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σεντ γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.



Μπορείτε να βρείτε πολιτικές, τυπική τεκμηρίωση και πρόσθετες πληροφορίες προϊόντος:

- Την ιστοσελίδα μας docs.whirlpool.eu
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (Βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



Whirlpool



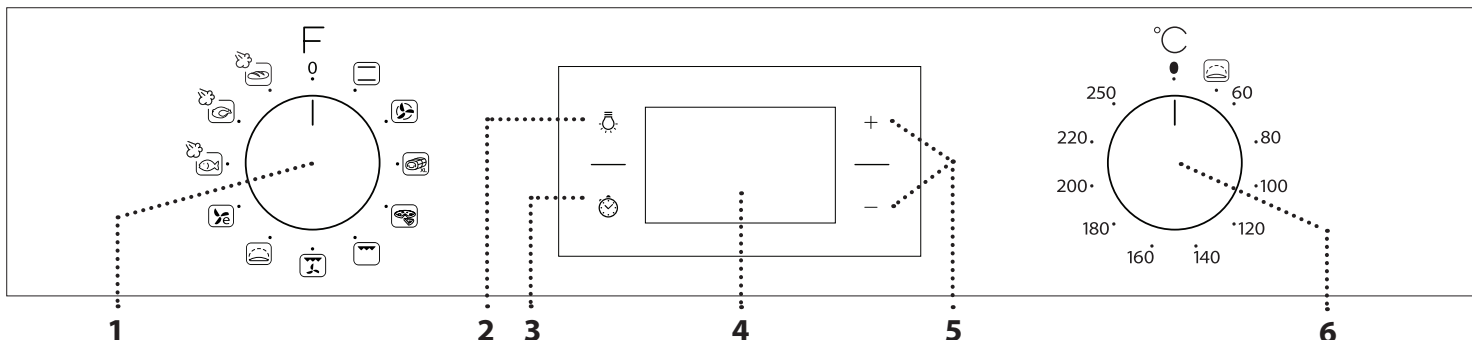
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta

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



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.


A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



1. VÁLASZTÓGOMB

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

2. VILÁGÍTÁS

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

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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

Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. KIJELZŐ

5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

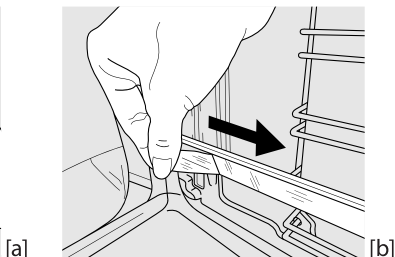
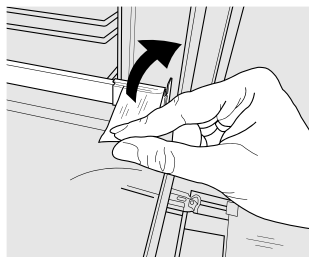
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

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

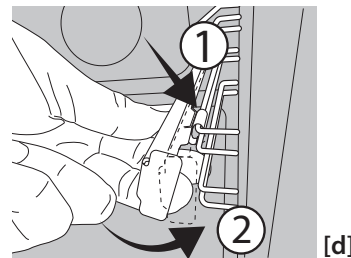
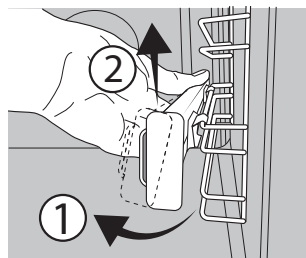


KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA

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

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHÉLYEZÉSE [d]

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





A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHÉLYEZÉSE

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


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


ELSŐ HASZNÁLAT

1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



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

állítsa be a kívánt percet, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

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

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE


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


Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből.


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


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


MINDENNAPI HASZNÁLT / FUNKCIÓK

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


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

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

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

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

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

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

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

KÉZI

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






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

KELESZTÉS

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


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

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

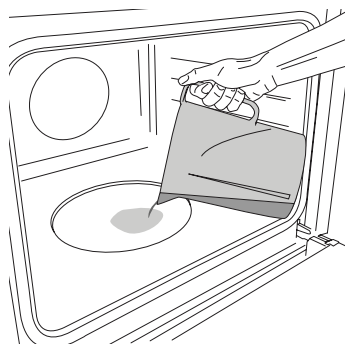
 **ECO HŐLÉGBEFÚVÁS**
Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a  gombbal.

STEAM


HAL 	HÚS 	KENYÉR 
---	---	--

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

STEAM





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

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


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

fel az egységet vízzel.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HŐ

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható  ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsol. A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító  ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

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



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

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


4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.



IDŐTARTAM

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





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

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

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

A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

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



Állítsa be a sütési idő végét a **+** és **-** gombokkal, majd

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson



Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson



Cseppfelfogó tálca/ Sütőtepsi

Whirlpool

nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz.

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

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

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

A SÜTÉS VÉGE



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

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


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



5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

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

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



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

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

STEAM

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

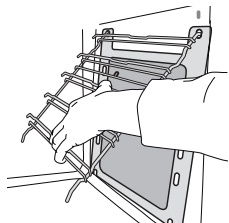
Az itt megadott időbe beleszámít az előmelegítési fázis is: javasoljuk, hogy a funkció indításakor helyezze be az ételt a sütőbe, és állítsa be a sütési időt.

A maradék vízkő eltávolításához az üreg aljáról a gőzölést követően **STEAM** öntsön 250 ml fehér ecetet az üreg kidomborított részére (vagy használjon speciális

vízkömentesítő terméket. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal). Hagyja szobahőmérsékleten működni 30 percen át, majd tisztítsa meg belül meleg ivóvízzel és puha ronggyal. Javasoljuk, hogy a tisztítást minden 5-10 **STEAM** (párolásos) sütési ciklus után végezze el.

KATALITIKUS PANELEK

Ez a sütő olyan speciális katalitikus panelekkel rendelkezik, amelyek megkönnyítik a sütőrész tisztítását a speciális öntisztító bevonatnak köszönhetően. Ez a különösen porózus anyag felszívja a zsírt és az egyéb szennyeződések. A panelek a vezetősínekhez illeszkednek: Amikor kiveszi, majd visszahelyezi a vezetősíneket, ügyeljen arra, hogy a felső kampók beakadjanak a panelek megfelelő mélyedéseibe.



Annak érdekében, hogy a katalitikus panelek öntisztító képessége maximálisan érvényesüljön, javasoljuk, hogy működtesse a sütőt kb. 1 órán keresztül 200 °C-on. Ezalatt a sütő legyen üres. Ezután hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételmaradékokat egy nem súroló szivaccsal.

Megjegyzés: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerket, durva keféket, edénysúrolót vagy sütőtisztító spray-t, mivel ezek károsíthatják a katalitikus felületet és annak öntisztító képességét. Ha új panelekre van szüksége, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

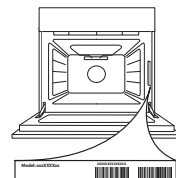
HIBAE LHÁRÍTÁS

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



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

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





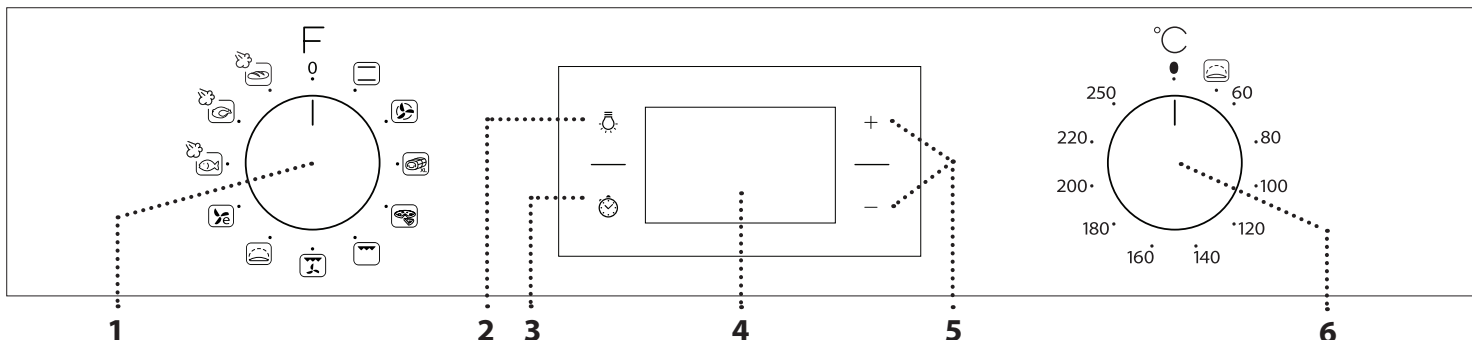
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.


VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

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

2. APGAISMOJUMS

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

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

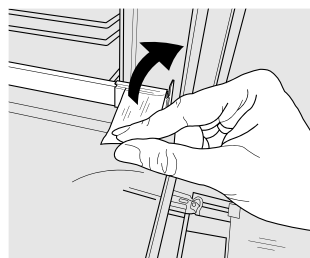
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamu temperatūru manuālajām funkcijām.

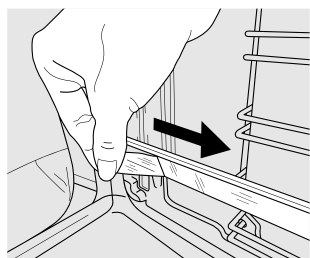
Lūdzu, ņemiet vērā! Slēdži ir izvelkami. Nospiediet slēdžus to vidusdaļā, un tie izbīdīsies uz āru.

SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU VADOTNES

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



[a]



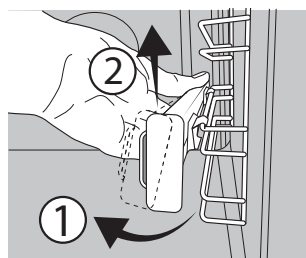
[b]

SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

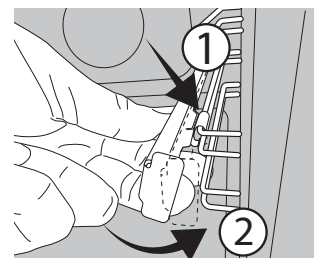
Pavelciet slīdošās slieces apakšdaļu, lai atvienotu apakšējos āķus (1), un velciet slīdošās slieces uz augšu, noņemot tās no augšējiem āķiem (2).

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

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



[c]



[d]



PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plaukta vadotnes, stingri satveriet vadotnes ārējo daļu un velciet to virzienā pie sevis, izvelkot balstu un abas iekšējās tapas no fiksatora.


2. Lai novietotu plaukta vadotnes citā stāvoklī, novietojiet tās pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balstu un stingri spiediet pret iedobes sienu, pareizi fiksējot plaukta vadotni.


PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE


1. LAIKA IESTATĪŠANA

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



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

nospiediet , lai apstiprinātu.

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

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

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

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

STANDARTA REŽĪMS

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

PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

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

AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

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

PICA

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

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus saņemumus vai grauzdētu maizi.

Grilējot gaļu, iesakām izmantot notekpaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecējušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILĒŠANA

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Cepešpannu ieteicams noietot vienu līmeni zemāk, lai tajā savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

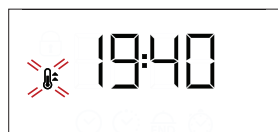
1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai atlasītu vēlamo funkciju, pagrieziet atlasē slēdzi uz attiecīgās funkcijas simbolu: iedegsies displejs un tiks atskaņots skaņas signāls.

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi lai iestatītu vajadzīgo temperatūru.



Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot **atlasē slēdzi**, vai pielāgot temperatūru, pagriežot **termostata slēdzi**. Funkcija sāks darboties tikai tad, ja **termostata slēdzis** būs pagriezts. Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

RAUDZĒŠANA

Lai palaistu funkciju "Raudzēšana", pagrieziet termostata slēdzi uz attiecīgo simbolu; funkcija neieslēgsies, ja krāsnij būs iestatīta cita temperatūra.

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

RAUDZĒŠANA

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

EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt.

Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var islaicīgi ieslēgt, nospiežot

STEAM

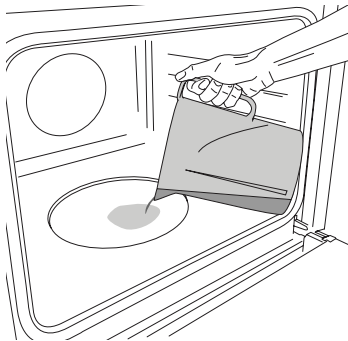
ZIVS

GAĻA

MAIZE

STEAM funkcijas nodrošina izcilu rezultātu, nodrošinot gatavošanas ciklim tvaika padevi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, ielejiet cepeškrāsns apakšdaļā dzeramo ūdeni un izvēlieties gatavošanas metodei atbilstošo funkciju. Optimālais ūdens daudzums un temperatūra katrai pārtikas kategorijai ir norādīta attiecīgajā gatavošanas tabulā. **Pirms produktu ievietošanas neiesildiet cepeškrāsns.**

STEAM



ūdeni.

Tikai tad, kad cepeškrāsns atdzisusi, piepildiet iedobi ar attiecīgajā gatavošanas tabulā norādīto ūdens daudzumu. Ielejiet pārtiku cepeškrāsnī.

Iestatiet un aktivizējiet **STEAM** funkciju: Pēc gatavošanas beigām uzmanīgi atveriet durvis un ļaujiet tvaikam lēni izplūst.

Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavojot ar tvaiku, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet

3. PRIEKŠILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā sāks mirgot ikona kas norādīs uz to, ka priekšildīšana ir aktivizēta.

Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā iedegsies ikona, kas norādīs uz to, ka krāsns ir uzkarusis līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā! Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

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

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


4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.



DARBĪBAS LAIKS

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".





Izmantojiet + vai -, lai atlasītu vēlamu gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamu temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

Lūdzu, ņemiet vērā! Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet -, lai iestatītu gatavošanas laiku uz „00:00”. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas beigu laiku: nospiediet , līdz displejā sāk mirgot ikona  un pašreizējais laiks.



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamu gatavošanas beigu

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMENI UN APRĪKŌJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	40-60	 
Cepumi / groziņi		Jā	160	25-35	
		Jā	160	25-35	
		Jā	150	35-45	 
Pica/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190-250	20 - 50	 
Lazanja/cepti makaroni/ pildīti makaroni/kūkas		Jā	190-200	45-65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Graudzēta maize		5'	250	2-6	

PIEDERUMI



Stieplu
plaukts



Cepešpanna vai kūkas
veidne uz stieplu
plaukta



Cepešpanna/notekapvalde vai
cepšanas trauks uz stieplu
plaukta



Notekapvalde/
Cepšpanna

laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu.

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamu temperatūru: funkcija tiks apturēta, taču tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.

Lūdzu, ņemiet vērā! Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsns, pagriežot atlatē slēdzi stāvoklī 0.

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS



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

Pagrieziet atlatē slēdzi, lai izvēlētos citu funkciju vai 0 izslēgtu cepeškrāsns.


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



5. TAIMERA IESTATĪŠANA

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

Turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot ikona  un "00:00".



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu. Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls.

Piezīmes. Lai atceltu taimeris, turpiniet spiest , līdz displejā sāk mirgot  ikona, bet pēc tam lietojiet -, lai iestatītu laiku uz "00:00".

STEAM

RECEPTĒ	FUNKCIJA	ŪDENS (ML)	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Zivs fileja/kotletes 0,5–2 cm	STEAM	250	—	190–210	15–25	3
300–600 g	STEAM	250	—	190–210	15–30	3
600 g–1,2 kg	STEAM	250	—	180–200	25–45	3
Nedaudz apcepta liellopu gaļa 1 kg	STEAM	250	—	190–210	40–55	3
Jēra gaļa 500 g–1,5 kg	STEAM	250	—	170–190	60–75	2
Cālis/pērļu vistiņa/pīle, 1–1,5 kg	STEAM	250	—	200–220	55–75	2
Cālis / pērļu vistiņa / pīle	STEAM	250	—	200–220	40–60	3
Gabalīņos, 500 g–1,5 kg	STEAM	250	—	160–180	100–140	2
Vista/titars/pīle	STEAM	250	—	160–180	100–140	2
Vesela 3 kg	STEAM	250	—	160–180	100–140	2
Jērs / liellops / cūkgaļa 1 kg	STEAM	250	—	170–190	60–100	3
Nelielas maizītes 80–100 g	STEAM	200	—	200–220	30–45	3
Maizes kukulis veidnē 300–500 g	STEAM	250	—	170–190	45–60	3
Maizes kukulis 500 g–2 kg	STEAM	250	—	160–170	50–100	2
Bagetes 200–300 g	STEAM	250	—	200–220	30–45	3

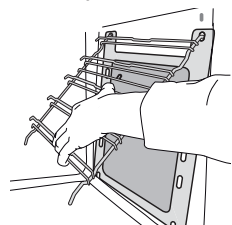
Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze: ievietot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai palaižot funkciju.

Lai notīrītu atlikušās kaļķakmens atliekas cepeškrāsnī apakšā pēc STEAM gatavošanas, iepildiet cepeškrāsnī 250 ml baltā etiķa (vai arī izmantojiet īpašu atkaļķošanas

līdzekli. Lai uzzinātu par tā pieejamību, lūdzu, sazinieties ar Pēcpārdošanas servisu). Ļaujiet tam 30 minūtes iedarboties istabas temperatūrā, pēc tam iztīriet iedobi ar siltu dzeramo ūdeni un mīkstu drānu. Tīrīšanu ieteicams veikt ne retāk kā ik pēc 5–10 STEAM gatavošanas cikliem.

KATALĪTISKIE PANEĻI

Šo cepeškrāsnī var aprīkot ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kuras, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakaļ, pārlicinieties, ka augšējie āķi ir ieāķēti attiecīgajos plātņu caurumos.



Lai nodrošinātu labāko katalītisko paneļu paštīrošo īpašību sniegumu, krāsnī ieteicams uzsildīt līdz 200 °C uz aptuveni vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā! Kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekļi, cietas birstes, asi sūkļi vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmēt ierīces paštīrošās īpašības. Ja nepieciešama plātņu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

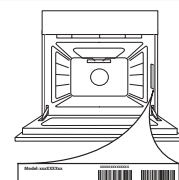
PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsnis nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsnis ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	Cepeškrāsnis nedarbojas.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.
Displejā ir redzams paziņojums “Hot” (Karsts) un izvēlētā funkcija nedarbojas.	Pārāk augsta temperatūra.	Pirms funkcijas aktivizēšanas ļaujiet cepeškrāsnij atdzist. Atlasiet citu funkciju.
Displejs uzrāda neskaidru tekstu un šķiet bojāts.	Cits valodu kopums.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas klientu apkalpes centru.



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

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





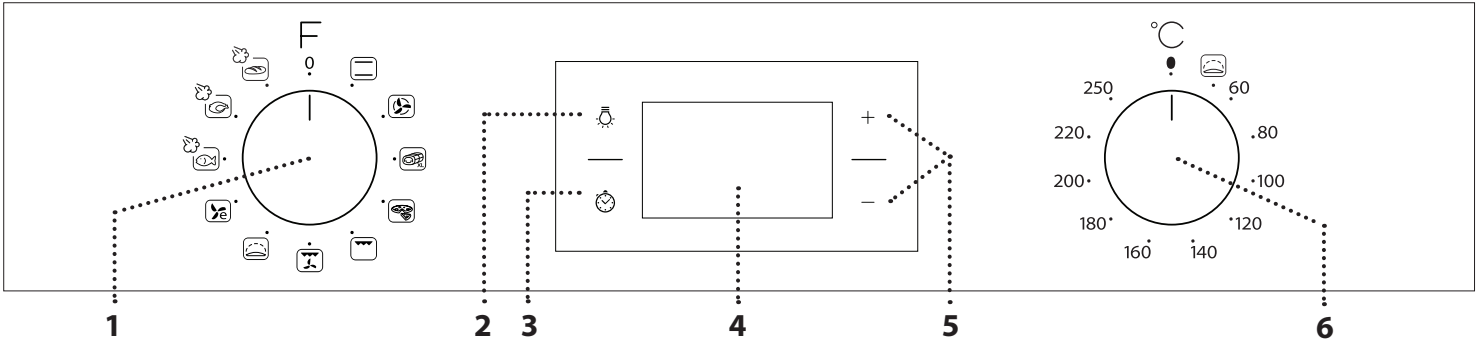
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

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



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

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

2. LEMPUTĖ

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

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

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

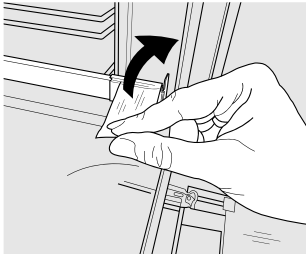
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

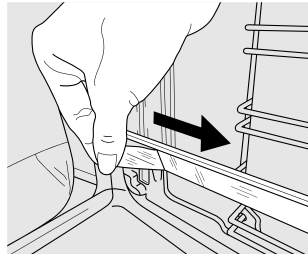
Atkreipkite dėmesį. Valdymo rankenėlės yra ištraukiamos. Paspauskite rankenėlės vidurį ir ji iššoks.

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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



[a]



[b]

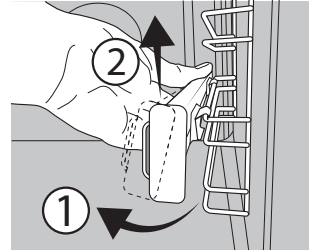
SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

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

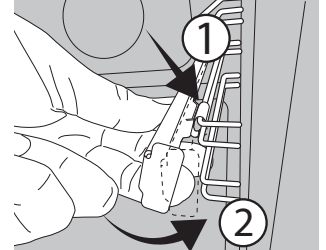
SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1),

tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol užsifiksuos apatiniai kabliukai (2).



[c]



[d]

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

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



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

minutes ir patvirtinkite paspausdami .

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

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus.

Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

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

FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS



TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS

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



AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOJANT PIROLIZĘ

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



PICA

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



KEPINTUVAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsą kepa ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.



INTENSYVUS KEPINIMAS

Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

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



Atkreipkite dėmesį. Ši nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami **pasirinkimo rankenėlę** arba reguliuoti temperatūrą pasukdami **termostato rankenėlę**. Funkcija neveiks, jei **termostato rankenėlė** bus nustatyta į padėtį . Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

TEŠLOS KILDINIMAS

Norėdami įjungti kildinimo funkciją, sukite termostato rankenėlę iki atitinkamo simbolio; Jei orkaitėi bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįsijungs.

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



TEŠLOS KILDINIMAS

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



„ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelių mėsos gabalus su įdaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdžiūti kintamas oro srautas.

Kai naudojama EKO funkcija, lemputė lieka išjungta viso gaminimo metu, tačiau ją galima laikinai įjungti paspaudus

STEAM

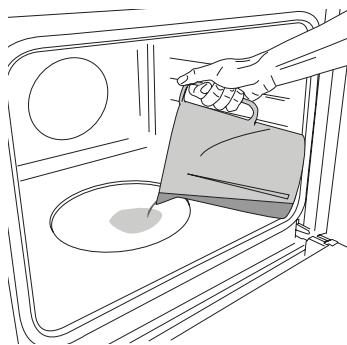
ŽUVIS

MĖSA

DUONA

Šios **STEAM** funkcijos užtikrina puikius rezultatus, nes gaminimo cikluose yra naudojami garai. Tik kol orkaitė dar šalta, orkaitės apačioje įpilkite geriamo vandens ir pasirinkite jūsų gaminimo būdą atitinkančią funkciją. Optimalus vandens kiekio ir temperatūros santykis kiekvienai maisto kategorijai nurodomas atitinkamoje gaminimo lentelėje. **Prieš įdėdami maistą iš anksto nekaitinkite orkaitės.**

STEAM



Tik kai orkaitė dar šalta, į geriamo vandens įdubą įpilkite atitinkamoje gaminimo lentelėje nurodytą vandens kiekį. Į orkaitę sudėkite produktus.

Junkite **STEAM** funkciją: Pasibaigus procesui atsargiai atidarykite dureles ir lėtai išleiskite garus.

Atkreipkite dėmesį. Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir

nebandykite įpilti daugiau vandens.

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garso signalas, o ekrane mirksinti piktograma nurodo, kad vykdomas įkaitinimas. Pasibaigus šiai fazei, pasigirs garso signalas, o piktograma ekrane nurodo, kad orkaitė pasiekė nustatytą temperatūrą: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

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



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

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


4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.



TRUKMĖ

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





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

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

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




























GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

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



Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite gaminimo pabaigos

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30 - 50	 2
		Taip	160	30 - 50	 2
		Taip	160	40 - 60	 4  1
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25 - 35	 3
		Taip	160	25 - 35	 3
		Taip	150	35-45	 4  2
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15 - 50	 1 / 2
		Taip	190 - 250	20 - 50	 4  2
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190-200	45-65	 2
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190-200	80-110	 3
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50 - 100	 2
Skrudinta duona		5'	250	2-6	 5

PRIEDAI



Grotelės




Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių



Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių



Surinkimo padėklas / Kepimo dėklas

laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs praėjus tiek laiko, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenėlę į padėtį **0**.

Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.

GAMINIMO PABAIGA



Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.

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


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



5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

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

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



Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

Pastabos. Jei norite atšaukti laikmatį, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi **-** nustatykite „00:00“ laiką.

STEAM

RECEPTAS	FUNKCIJA	VANDUO (ML)	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Žuvis (filė / kotletai 0,5–2 cm)	STEAM	250	—	190 - 210	15–25	3
Visa žuvis 300–600 g	STEAM	250	—	190 - 210	15 - 30	3
Visa žuvis 600 g–1,2 kg	STEAM	250	—	180 - 200	25–45	3
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg	STEAM	250	—	190 - 210	40–55	3
Ēriuko koja 500 g – 1,5 kg	STEAM	250	—	170–190	60 - 75	2
Vištiena / perlinė višta / antiena Visa 1–1,5 kg	STEAM	250	—	200 - 220	55 - 75	2
Vištiena / perlinė višta / antiena 500 g–1,5 kg	STEAM	250	—	200 - 220	40 - 60	3
Vištiena / kalakutiena / antiena Visa 3 kg	STEAM	250	—	160 - 180	100 - 140	2
Aviena / jautiena / kiauliena 1 kg	STEAM	250	—	170–190	60 - 100	3
Duonelė 80–100 g	STEAM	200	—	200 - 220	30–45	3
Sumuštinų kepalas skardoje 300–500 g	STEAM	250	—	170–190	45 - 60	3
Duonos kepalas 500 g – 2 kg	STEAM	250	—	160 - 170	50 - 100	2
Prancūziškas batonas 200–300 g	STEAM	250	—	200 - 220	30–45	3

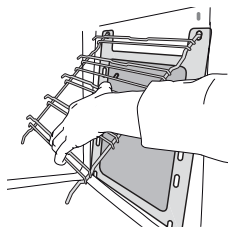
Į trukmę įeina įkaitinimo fazės laikotarpis: rekomenduojame sudėti maistą į orkaitę ir nustatyti gaminimo laiką tik orkaitėi pasiekus reikiamą temperatūrą.

Jei baigę STEAM gaminti norite pašalinti ant dugno likusias nuoviras, įpilkite į griovelį 250 ml balto acto (galite naudoti

ir kitus nuoviras šalinančius produktus. Norėdami įsigyti, kreipkitės į techninės priežiūros po pardavimo tarnybą). Esant kambario temperatūrai palaukite 30 min., tada išvalykite šiltu geriamu vandeniu ir minkšta šluoste. Valyti rekomenduojame bent kas 5–10 STEAM gaminimo ciklą.

KATALIZINIAI ĮDĖKLAI

Šioje orkaitėje gali būti naudojami kataliziniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaimė nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Šie įdėklai tvirtinami prie skersinių grotelių. Jei pakeičiate skersinių grotelių padėtį ir vėl jas įstatote, įsitinkite, kad viršutiniai kabliukai įstatyti į atitinkamas angas įdėkluose.



Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir palikti veikti apytikriai vieną valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada pašalinkite maisto likučius kempine.

Atkreipkite dėmesį, naudojant koroziją sukeliančias ar abrazyvias valymo priemones, kietus šepetėlius, puodų šveitiklius ar orkaitės purškiklius galima pažeisti katalizinį paviršių, dėl ko pablogės jo savaiminio valymosi savybės. Dėl įdėklų pakeitimo kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

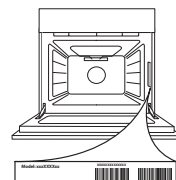
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

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

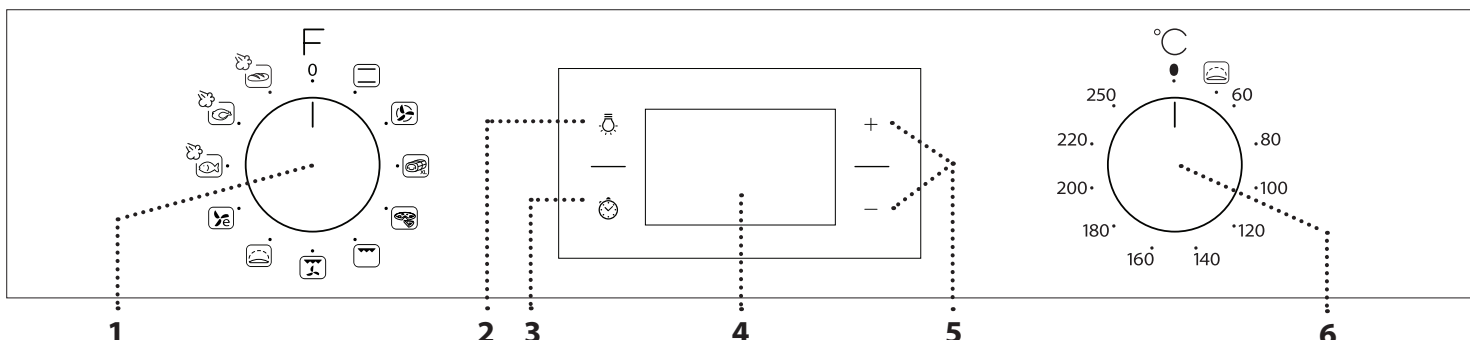


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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




Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

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

2. ŚWIATŁO

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

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

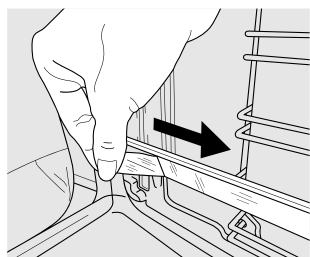
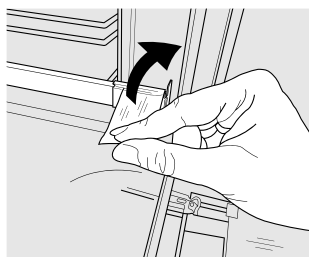
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

Uwaga: Pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

PROWADNICE WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

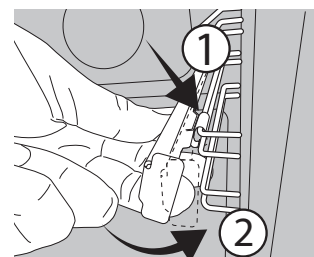
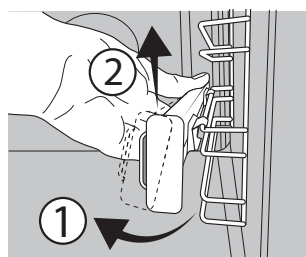
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

**DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]**

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

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]



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

**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC**



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


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

PIERWSZE UŻYCIE**1. USTAWIANIE ZEGARA**

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



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

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

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

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Rozgrzać piekarnik do 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WYMUSZONY NADMUCH

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO

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

PIZZA

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

GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

TURBO GRILL


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

WYRASTANIE

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

TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza.


Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .

STEAM

RYBY 

MIĘSO 

CHLEB 

Korzystając z funkcji **STEAM** , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. **Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.**

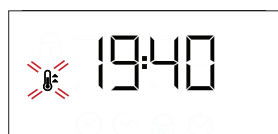
1. WYBRAĆ FUNKCJĘ


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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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



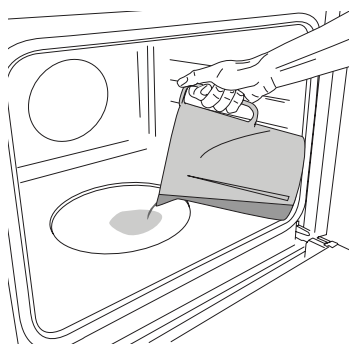
Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą **pokrętła wyboru** lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą **pokrętła termostatu**. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli **pokrętko termostatu** będzie ustawione w pozycji . Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko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

WYRASTANIE


Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, należy obrócić pokrętko termostatu do pozycji oznaczonej odpowiednim symbolem; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.

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

STEAM





dolewać wody.


Tylko kiedy piekarnik jest zimny, wypełnić wytłoczenie komory odpowiednią ilością wody pitnej, sugerowaną w odpowiedniej tabeli gotowania. Włożyć danie. Ustawić i aktywować funkcję **STEAM** : Na koniec ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby para mogła swobodnie wydobywać się z piekarnika.

Uwaga: Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika i nie należy

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego. Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona  poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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



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

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


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.



CZAS TRWANIA

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





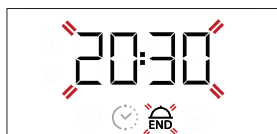
Za pomocą **+** lub **-** ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

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

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

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



































Za pomocą **+** lub **-** ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

TABELA PIECZENIA

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

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

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłącz piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji **0**.

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

KONIEC PIECZENIA



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

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



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



5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

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



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

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

STEAM

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (ML)	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Filety rybne / kotlety 0,5 - 2 cm	STEAM	250	—	190 - 210	15 - 25	3
Cała ryba 300 g - 600 g	STEAM	250	—	190 - 210	15 - 30	3
Cała ryba 600 g - 1,2 kg	STEAM	250	—	180 - 200	25 - 45	3
Befszyk krwisty 1 kg	STEAM	250	—	190 - 210	40 - 55	3
Goleń jagnięca 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	—	170 - 190	60 - 75	2
Kurczak / perliczka / kaczk W całości 1 - 1,5 kg	STEAM	250	—	200 - 220	55 - 75	2
Kurczak / perliczka / kaczk W kawałkach 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	—	200 - 220	40 - 60	3
Kurczak / królik / kaczk W całości 3 kg	STEAM	250	—	160 - 180	100 - 140	2
Jagnięcina / cielęcina / wołowina 1 kg	STEAM	250	—	170 - 190	60 - 100	3
Mały chleb (80 g - 100 kg)	STEAM	200	—	200 - 220	30 - 45	3
Bochenek kanapkowy w puszcze 300 - 500 g	STEAM	250	—	170 - 190	45 - 60	3
Bochenek chleba (500 g - 2 kg)	STEAM	250	—	160 - 170	50 - 100	2
Bagietki 200 - 300 g	STEAM	250	—	200 - 220	30 - 45	3

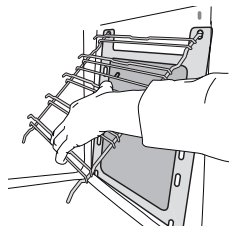
Podany czas obejmuje fazę wstępnego nagrzewania: zalecamy umieszczenie żywności w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia podczas uruchamiania funkcji.

Aby usunąć osady z kamienia z dna komory piekarnika **STEAM**, wystarczy wlać 250 ml białego octu do wgłębienia komory

piekarnika (ewentualnie można użyć odpowiedniego produktu do odkamieniania). Aby sprawdzić dostępność, skontaktuj się z serwisem technicznym. Pozostawić środek na 30 min w temperaturze pokojowej, po czym wyczyścić komorę szmatką nasączoną w ciepłej wodzie pitnej. Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli pieczenia **STEAM**.

PANELE KATALITYCZNE

Piekarnik może być wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest wysoce porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C przez około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. Jeśli potrzebne będą panele zamiennne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

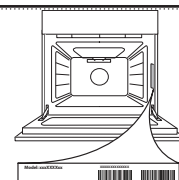
USUWANIE USTEREK

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



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

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



Whirlpool



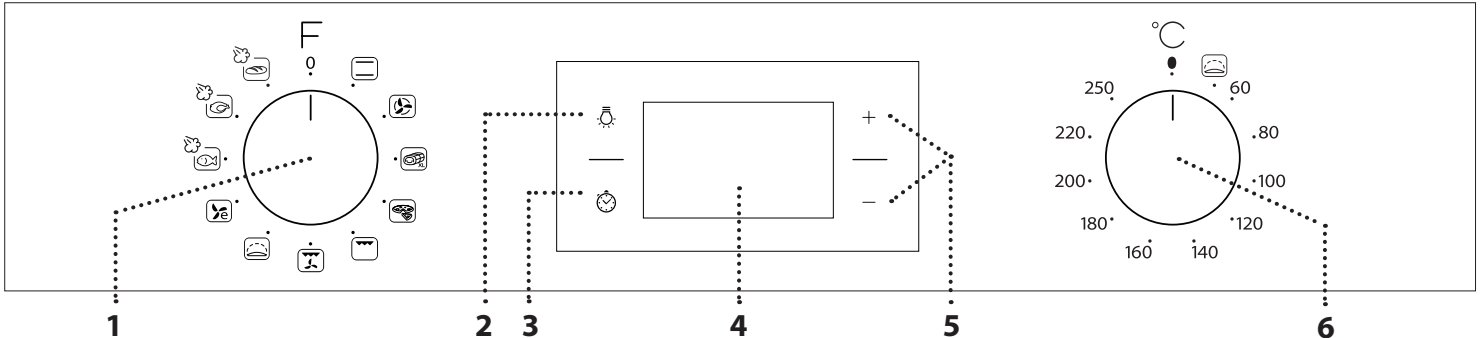
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

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



Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță.


DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. BEC

Cu cuptorul pornit, apăsați  pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul compartimentului cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

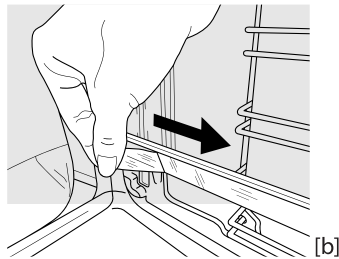
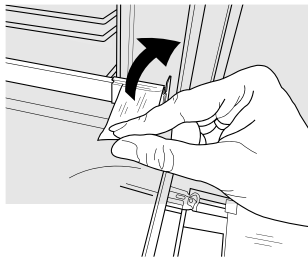
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Vă rugăm să rețineți: Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

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

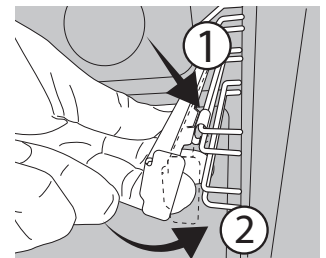
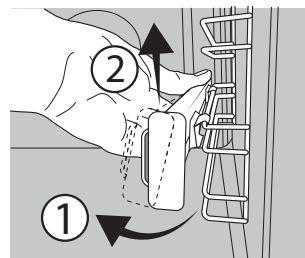


DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

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

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grățar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grățar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).





DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grățar, apucați ferm de partea exterioră a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.



2. Pentru a re poziționa ghidajele pentru grățar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioră lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grățar este fixat corespunzător.

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați + sau - pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați + sau - pentru a seta minutele și apăsați  pentru a

confirma.

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

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ



CONVENȚIONAL

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor mâncăruri care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

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



PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.



GRILL

Pentru a frige medaioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



DOSPIRE

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



AER FORȚAT ECO

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe

STEAM

PEȘTE

CARNE

PÂINE

Funcțiile **STEAM** permit obținerea de rezultate excelente datorită adăugării aburilor la ciclurile de preparare. Numai când cuptorul este rece, turnați apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și selectați funcția specifică pentru preparatul dumneavoastră. Cantitățile și temperaturile optime ale apei pentru fiecare categorie de alimente sunt indicate în tabelul aferent cu informații privind prepararea. **Nu preîncălziți cuptorul înainte de a adăuga alimente.**

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

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

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți butonul termostatului pentru a seta temperatura dorită.



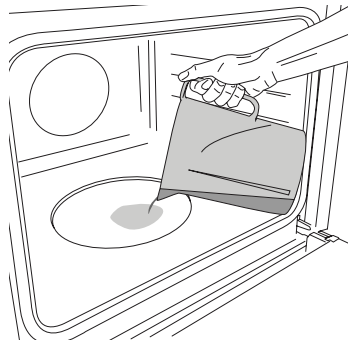
Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind **butonul de selectare** sau puteți regla temperatura rotind **butonul termostatului**. Funcția nu va porni dacă **butonul termostatului** va fi pe . Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului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

DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți butonul termostatului spre simbolul corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcția nu va porni.

Vă rugăm să rețineți: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

STEAM



Numai când cuptorul este rece, umpleți locașul cavității cu cantitatea de apă potabilă recomandată în tabelul aferent cu informații privind prepararea. Introduceți alimentele.

Setați și activați funcția **STEAM** : La final, deschideți cu grijă ușa și lăsați aburii să iasă ușor.

Vă rugăm să rețineți: În timpul preparării cu aburi, nu deschideți ușa și nu completați niciodată cu apă.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

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

La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei pe afișaj. În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

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

După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

Vă rugăm să rețineți: Durata de timp după care pictograma se dezactivează variază deoarece depinde de o serie de factori precum temperatura ambientală și funcția utilizată. În orice caz, se poate considera că aparatul este dezactivat atunci când indicatorul de pe butonul de selectare se află în dreptul simbolului „0”.

4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATĂ

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



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

Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați **-** pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe până când pictograma și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați **+** sau **-** pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

ACCESORII



Grătar
metalic



Vas de copt sau formă
pentru prăjituri pe
grătarul metalic



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



Tavă de
colectare a
grăsimii scurse/
Tavă de copt

de preparare și apăsați pe pentru a confirma.

Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind butonul de selectare în poziția **0**.

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

FINALIZAREA PREPARĂRII

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

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

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

5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

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

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



Utilizați **+** sau **-** pentru a seta ora și apăsați pe pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească, apoi utilizați **-** pentru a reseta ora la „00:00”.

STEAM

REȚETĂ	FUNCȚIE	APĂ (ML)	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Fileuri/medalioane de pește 0,5 - 2 cm	STEAM	250	—	190 - 210	15 - 25	3
Pește întreg 300 - 600 g	STEAM	250	—	190 - 210	15 - 30	3
Pește întreg 600 g - 1,2 kg	STEAM	250	—	180 - 200	25 - 45	3
Mușchi de vită, în sânge 1 kg	STEAM	250	—	190 - 210	40 - 55	3
Pulpă de miel 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	—	170 - 190	60 - 75	2
Pui/bibilică/rață Întreg 1 - 1,5 kg	STEAM	250	—	200 - 220	55 - 75	2
Pui/bibilică/rață Bucăți de 500 g - 1,5 kg	STEAM	250	—	200 - 220	40 - 60	3
Pui/curcan/rață Întreg 3 kg	STEAM	250	—	160 - 180	100 - 140	2
Miel/vită/porc 1 kg	STEAM	250	—	170 - 190	60 - 100	3
Pâine mică 80 - 100 g	STEAM	200	—	200 - 220	30 - 45	3
Chiflă pentru sandwich la tavă 300 - 500 g	STEAM	250	—	170 - 190	45 - 60	3
Franzelă 500 g - 2 kg	STEAM	250	—	160 - 170	50 - 100	2
Baghetă franțuzească 200 - 300 g	STEAM	250	—	200 - 220	30 - 45	3

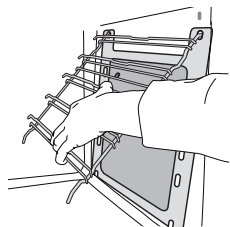
Durata de timp indicată cuprinde etapa de preîncălzire: vă recomandăm să așezați alimentele în cuptor și să setați durata de preparare la pornirea funcției.

Pentru a elimina calcarul rămas în partea inferioară a cavității după preparare **STEAM**, pur și simplu turnați 250 ml de oțet alb în locașul cavității (ca alternativă, utilizați un produs de decalcifiere specific).

Pentru a verifica disponibilitatea acestuia, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare). Lăsați să acționeze la temperatura camerei timp de 30 de minute, apoi curățați cavitatea cu apă potabilă caldă și o lavetă moale. Curățarea este recomandată cel puțin la fiecare 5 - 10 **STEAM** cicluri de preparare.

PANOURI CATALITICE

Acest cuptor poate fi dotat cu garnituri catalitice speciale care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria. Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului: La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați cuptorul să se răcească înainte de îndepărtarea oricărui resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau spray-uri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare. Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

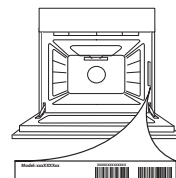
REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

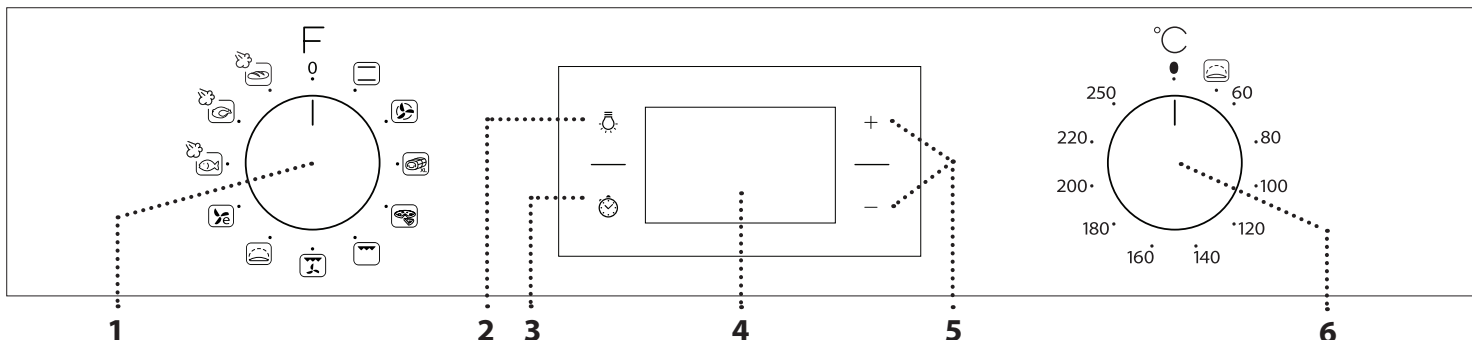
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriiți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare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



Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



**HVALA ŠTO STE KUPILI PROIZVOD
KOMPANIJE WHIRLPOOL**Kako biste dobili kompletniju podršku, registrujte svoj uređaj na www.whirlpool.eu/register**Pažljivo pročitate bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.****OPIS KONTROLNE TABLE****1. DUGME ZA BIRANJE**

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite na položaj 0 da biste isključili pećnicu.

2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera. Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

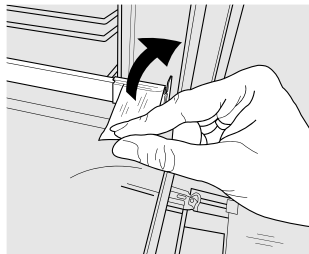
4. DISPLEJ**5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE**
Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.**6. DUGME TERMOSTATA**

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

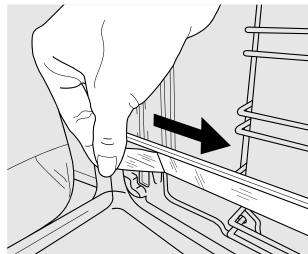
Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači. Pritisnite dugmad u sredini kako bi iskočila.

KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.



[a]



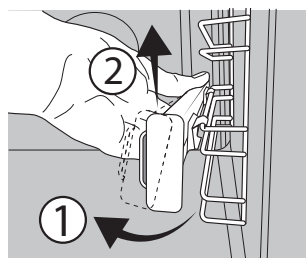
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

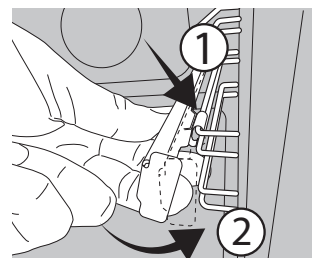
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

POVONO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.

2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA**1. PODEŠAVANJE VREMENA**

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte sve dok i dve cifre koje označavaju sat ne zatrepere na ekranu.



Koristite + ili - da biste podesili sat i pritisnite da potvrdite. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite + ili - da podesite minute i pritisnite za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

2. ZAGREVANJE PEĆNICE


Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.


Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise. Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatni pribor iz unutrašnjosti rerne.


Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.


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


FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA


 **KONVENCIONALNO**
Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.

 **KRUŽ. VAZDUHA**
Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

 **AUTOMATSKO ČIŠĆENJE – PIROLIZA**
Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.

 **PIZZA**
Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.

 **GRILL**
Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

 **TURBO ROŠTILJ**
Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

1. IZABERITE FUNKCIJU


Da biste izabrali funkciju, uključite dugme za odabir simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašiće se zvučni signal.

2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

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






Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti **dugme za odabir** ili podesiti temperaturu uključivši **dugme termostata**. Funkcija neće otpočeti ako je **dugme termostata** uključeno . Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

NARASTANJE TESTA

Da biste pokrenuli funkciju „Narastanje testa“, okrenite dugme termostata na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

 **NARASTANJE TESTA**
Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Okrenite dugme termostata na odgovarajuću ikonicu kako biste aktivirali ovu funkciju.


 **EKO KRUŽENJE VAZDUHA**
Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

STEAM

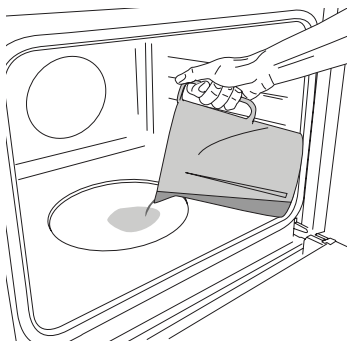
RIBA 

MESO 


HLEB 

Funkcije **STEAM**  obezbeđuju izvanredne rezultate zahvaljujući dodatnoj pari u ciklusima pečenja. Kada je pećnica hladna, sipajte vodu za piće na dno pećnice i izaberite odgovarajuću funkciju za svoj način pripreme. Optimalna količina i temperatura vode za svaku kategoriju hrane je navedena u odgovarajućoj tabeli za kuvanje. **Pećnicu ne zagrevajte pre stavljanja hrane.**

STEAM




Samo kada je pećnica hladna, napunite prorez šupljine količinom vode za piće koja je navedena u odgovarajućoj tabeli pečenja. Stavite hranu u pećnicu.


Podesite i aktivirajte funkciju **STEAM** : Na kraju, pažljivo otvorite vrata i pustite da para lagano izađe.

Obratite pažnju na sledeće: Tokom kuvanja na pari, ne otvarajte vrata i nikad ne


dosipajte vodu..

3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica  na displeju označiće da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

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

Nakon pečenja i sa deaktiviranom funkcijom, ikona  može i dalje da bude vidljiva na displeju čak i kada se ventilator za hlađenje isključi da bi pokazala da ima preostale toplote u odeljku.

Obratite pažnju na sledeće: Vreme nakon kog se ikona isključuje varira, jer to zavisi od niza faktora kao što su ambijentalna temperatura i funkcija i koja je korišćena. U svakom slučaju, proizvod treba smatrati isključenim kada pokazivač dugmeta za biranje bude na „0“.



4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

TRAJANJE

Nastavite da pritisunate sve dok ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Pomoću **+** ili **-** podesite vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite da biste potvrdili.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti dugme termostata na željenu temperaturu: oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritisunate sve dok ikona ne počne da treperi na displeju, onda pomoću **-** resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite sve dok ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.

Koristite **+** ili **-** da podesite vreme kada želite da se pečenje završi i pritisnite za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti dugme termostata na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste otkazali podešavanje, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za biranje na položaj **0**.

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena. Okrenite dugme za biranje da biste izabrali drugu funkciju ili da **0** biste isključili pećnicu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.

5. PODEŠAVANJE TAJMERA

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

Nastavite da pritisunate sve dok ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite **+** ili **-** da podesite željeno vreme i pritisnite za potvrdu. Oglašiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritisunate sve dok ikona ne počne da treperi, a zatim pomoću **-** resetujte vreme na „00:00“.

TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Kolači sa kvascem		Da	170	30 – 50	2
		Da	160	30 – 50	2
		Da	160	40–60	4 1
Biskviti / Tortice		Da	160	25–35	3
		Da	150	35–45	4 2
Pica/Fokača		Da	190 – 250	15–50	1/2
		Da	190 – 250	20 – 50	4 2
Lazanje / zapečena testenina / kaneloni / zapečeni kolači		Da	190 – 200	45 – 65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80–110	3
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Tostirani hleb		5'	250	2–6	5

DODATNI PRIBOR



Žičana rešetka



Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki



Pleh za pečenje/pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki



Pleh za sakupljanje masnoće / Pleh za pečenje u rerni

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ML)	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODATNI PRIBOR
Riblji fileti/kotleti 0,5–2 cm	STEAM	250	–	190–210	15–25	3
Cela riba 300–600 g	STEAM	250	–	190–210	15–30	3
Cela riba 600 g–1,2 kg	STEAM	250	–	180–200	25–45	3
Krvavi biftek 1 kg	STEAM	250	–	190–210	40–55	3
Jagnjeća kolenica 500 g–1,5 kg	STEAM	250	–	170–190	60–75	2
Piletina / biserka / pačestina Cela 1–1,5 kg	STEAM	250	–	200–220	55–75	2
Piletina / biserka / pačestina Komadi 500 g–1,5 kg	STEAM	250	–	200–220	40–60	3
Piletina / čuretina / pačestina Cela 3 kg	STEAM	250	–	160–180	100–140	2
Jagnjetina / govedina / svinjetina 1 kg	STEAM	250	–	170–190	60–100	3
Mali hleb 80–100 g	STEAM	200	–	200–220	30–45	3
Sendvič vekna u kalupu 300–500 g	STEAM	250	–	170–190	45–60	3
Vekna hleba 500 g–2 kg	STEAM	250	–	160–170	50–100	2
Bageti 200–300 g	STEAM	250	–	200–220	30–45	3

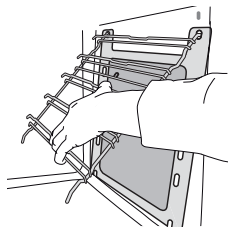
Navedeno vreme uključuje fazu predzagrevanja: preporučujemo da hranu stavite u pećnicu i da podesite vreme pečenja prilikom pokretanja funkcije.

Da biste uklonili preostali kamenac sa dna odeljka nakon STEAM pečenja, sipajte 250 ml belog sirćeta u prorez šupljine

(ili koristite namensko sredstvo za uklanjanje kamenca za dostupnost kontaktirajte Postprodajni servis). Sačekajte da odstoji na sobnoj temperaturi 30 minuta, potom očistite unutrašnjost toplom vodom i mekanom krpom. Čišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10 STEAM ciklusa pečenja.

KATALITIČKE PLOČE

Ova pećnica može biti opremljena specijalnim katalitičkim oblogama koje olakšavaju čišćenje odeljka za pečenje zahvaljujući svojoj specijalnoj površini sa sposobnošću samočišćenja, koja je veoma porozna i može da apsorbira masti i prljavštinu. Ove ploče su postavljene na vodičama: Prilikom promene položaja i ponovnog postavljanja vodiča, vodite računa da kuke na vrhu uđu u odgovarajuće otvore na pločama.



Za najbolje korišćenje funkcije samočišćenja katalitičkih ploča, preporučujemo zagrevanje pećnice na 200 °C oko sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna. Zatim ostavite pećnicu da se ohladi pre nego što neabrazivnim suđerom skinete sve ostatke hrane.

Obratite pažnju na sledeće: Korišćenje korozivnih ili abrazivnih deterdženata, čvrstih četki, živce za sudove ili spreja za čišćenje može da ošteti katalitičku površinu i ugrozi njene karakteristike samočišćenja. Kontaktirajte postprodajni centar ako je potrebna zamena ploča.

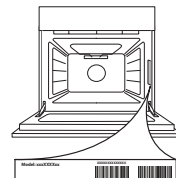
OTKLANJANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li kvar i dalje postoji.
Na displeju se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.	Kvar pećnice.	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.
Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti.	Temperatura previsoka.	Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.
Na displeju se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za klijente.



Smernice, standardna dokumentacija i dodatne informacije o proizvodu se mogu naći:

- sa naše internet stranice docs.whirlpool.eu
- ili pomoću QR koda
- Takođe, možete kontaktirati naš postprodajni servis (broj se nalazi u garantnoj knjižici). Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



Whirlpool



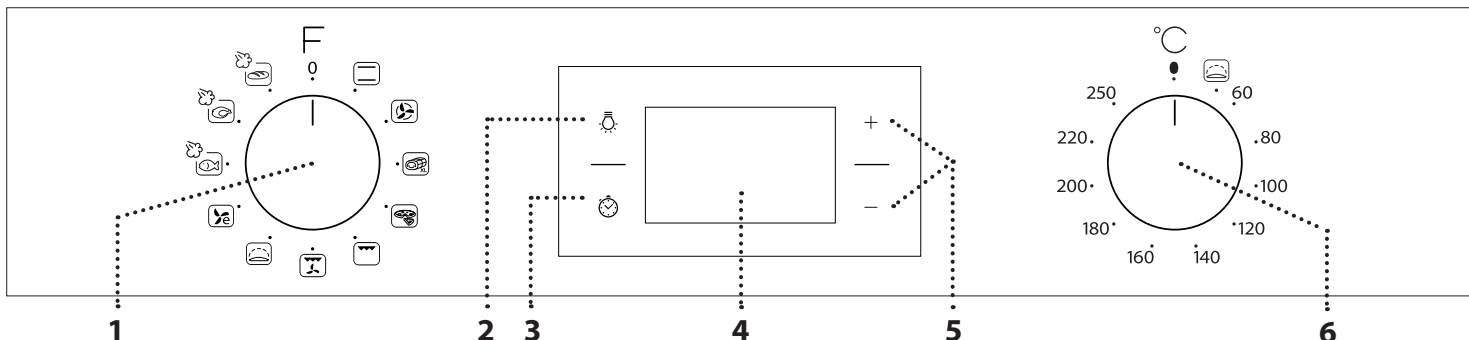
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

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



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


OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



1. VOLIACI GOMBÍK

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

2. SVETLO

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

3. NASTAVENIE ČASU

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

4. DISPLEJ

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla.

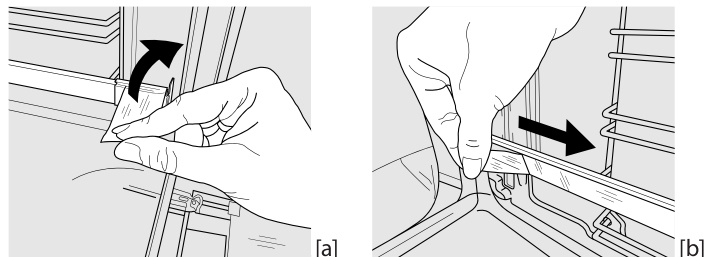
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA POLICE

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

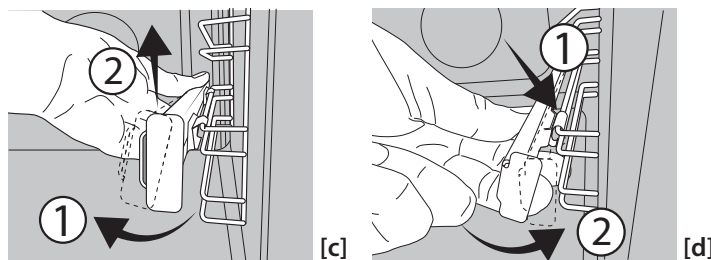


VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

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

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

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





VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ

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



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

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

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



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

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

2. ZOHREJTE RÚRU

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

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

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

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



TRADIČNÉ

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



VHÁŇANÝ VZDUCH

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



AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

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



PIZZA

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



GRIL

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

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



TURBO GRIL

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

1. VYBERTE FUNKCIU

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

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

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



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

KYSNUTIE

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

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



KYSNUTIE

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



VHÁŇANÝ VZDUCH EKO

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

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

STEAM

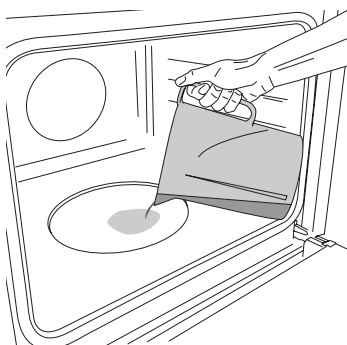
RYBY

MÄSO

CHLIEB

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

STEAM



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

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

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

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLLO

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

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

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

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

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


4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.



TRVANIE

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





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

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

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




























PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



Pomocou + alebo - nastavte želaný čas ukončenia pečenia

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

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

PRÍSLUŠENSTVO



Drôtený rošt




Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte



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



Nádoba na odkvapkovanie Plech na pečenie

a stlačte  na potvrdenie.

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

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

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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

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


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



5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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

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



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

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

STEAM

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

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

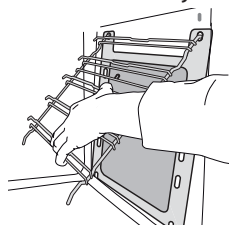
Na odstránenie vodného kameňa zo dna rúry po príprave jedla **STEAM** nalejte 250 ml bieleho octu do priehlbiny (prípadne použite špeciálny prípravok na odstraňovanie

vodného kameňa. Dostupnosť si overte v popredajnom servise). Nechajte pôsobiť pri izbovej teplote 30 minút, potom rúru vyčistite teplou pitnou vodou a mäkkou handričkou. Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s **STEAM**.

KATALYTICKÉ PANELE

Táto rúra by mohla byť vybavená špeciálnou katalytickou vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnej samočistiacej vrstve, ktorá je veľmi pórovitá a absorbuje masť a nečistoty.

Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt: Pri premiestňovaní a opätovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytických panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozornenie: používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti. V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na náš popredajný servis.

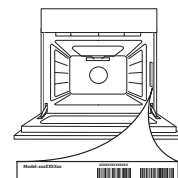
RIEŠENIE PROBLÉMOV

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



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



Whirlpool



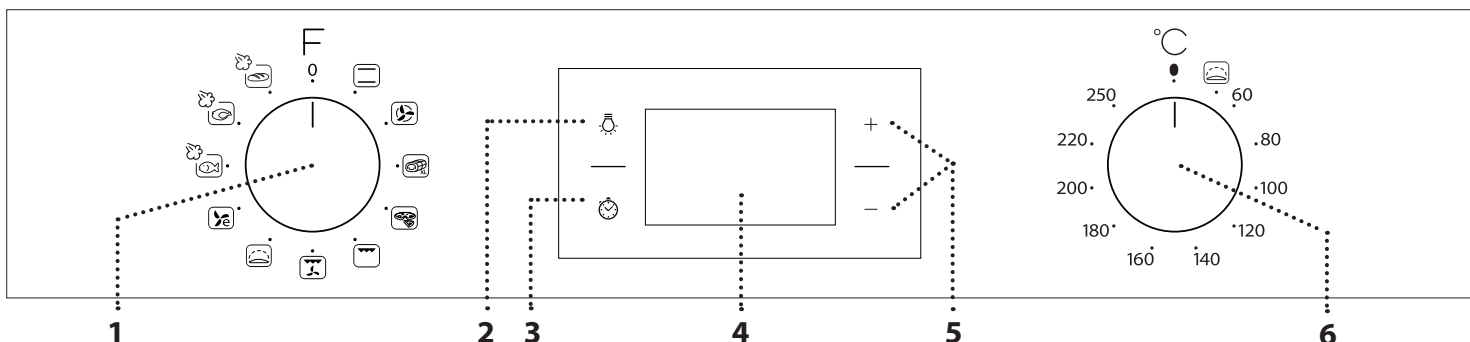
HVALA, KER STE SE ODLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

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



Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.


OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

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

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečiice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika. Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA
Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

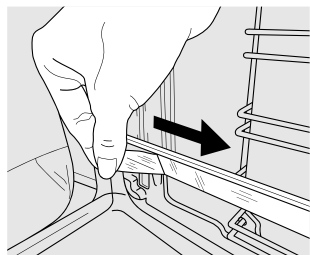
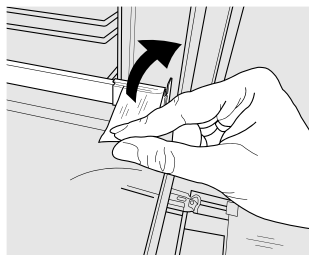
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.

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

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečiice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].

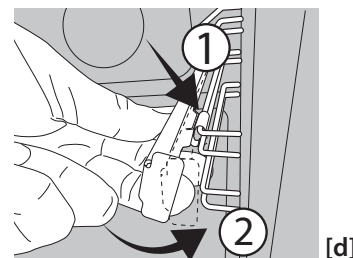
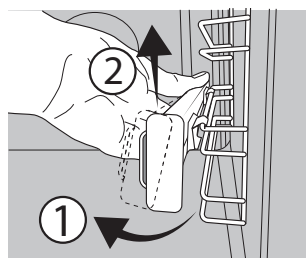


DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrдите na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrđijo (2).





ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.



2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati simbol  in številki za ure na zaslonu.



Uporabite + ali - za nastavitve ure in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začneta utripati. Uporabite + ali - za nastavitve minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečiice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

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

FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate, da zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.

PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

HITRI ŽAR


Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

VZHAJANJE

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj ikone.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka.


Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

STEAM

RIBA 

MESO 

KRUH 

Funkcije **STEAM**  zagotavljajo odlične rezultate zahvaljujoč dodajanju pare k ciklom priprave. Samo ko je pečica hladna, na dno pečice vlijte pitno vodo in izberite posebno funkcijo za vašo pripravo. Optimalne količine vode in temperature za vsako kategorijo živil so navedene v ustrezni preglednici za pripravo jedi. **Pred dodajanjem živil pečice ne segrejte.**

1. IZBIRA FUNKCIJE


Za izbiro funkcije zavrtite izbirni gumb v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.

2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

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



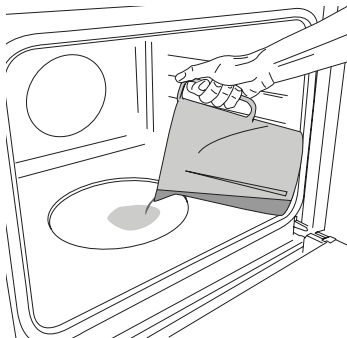
Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite **izbirni gumb** ali da spremenite temperaturo z **gumbom za nastavev temperature**. Funkcija se ne bo zagnala, če je **gumb za nastavev temperature** v položaju . Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

VZHAJANJE


Za zagon funkcije „Vzhajanje“ zavrtite gumb za nastavev temperature v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

STEAM




Samo ko je pečica hladna, napolnite nišo s količino pitne vode, ki je navedena v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Živila položite v pečico.

Nastavite in vklopite funkcijo **STEAM** : Na koncu pazljivo odprite vrata in počakajte, da para počasi uide.


Opomba: Med kuhanjem s paro ne odpirajte vrat in nikoli ne dolivajte vode.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: 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 končni rezultat priprave hrane.

Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol  ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.


4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.



TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.





Uporabite **+** ali **-**, da nastavite zelen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas kuhanja, pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom **-** ponastavite čas kuhanja na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.






















NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavev časa konca priprave pritisnite **+** ali **-** in za

PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30 - 50	 2
		Da	160	30 - 50	 2
		Da	160	40-60	 4  1
Piškoti/kolači		Da	160	25-35	 3
		Da	160	25-35	 3
		Da	150	35-45	 4  2
Pica/fokača		Da	190 - 250	15 - 50	 1/2
		Da	190 - 250	20-50	 4  2
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190 - 200	45-65	 2
Jagnjetina/teletina/govedina/švinjina 1 kg		Da	190 - 200	80-110	 3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200-230	50-100	 2
Popečen kruh		5'	250	2-6	 5

PRIBOR



Rešetka



Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki



Originalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki



Prestrezni pekač/
Pekač

potrditev  .

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj „0“.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

KONEC PRIPRAVE HRANE



zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.

Zavrtite izbirni gumb, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj „0“ da pečico izklopite.


Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.



5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritisnite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega časa pritisnite **+** ali **-** in za potrditev  . Ko se nastavljeni čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom **-** ponastavite čas na „00:00“.

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ML)	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Ribji fileti/kotleti 0,5–2 cm	STEAM	250	-	190 - 210	15–25	3
Cela riba 300–600 g	STEAM	250	-	190 - 210	15–30	3
Cela riba 600 g–1,2 kg	STEAM	250	-	180–200	25–45	3
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg	STEAM	250	-	190 - 210	40–55	3
Jagnjetina 500 g–1,5 kg	STEAM	250	-	170–190	60 - 75	2
Piščanec/pegatka/raca Celi 1–1,5 kg	STEAM	250	-	200–220	55 - 75	2
Piščanec/pegatka/raca Kosi 500 g–1,5 kg	STEAM	250	-	200–220	40–60	3
Piščanec/puran/raca Celi 3 kg	STEAM	250	-	160–180	100–140	2
Jagnjetina/govedina/svinjina 1 kg	STEAM	250	-	170–190	60 - 100	3
Majhen kruh (80–100 g)	STEAM	200	-	200–220	30–45	3
Hlebec za sendvič v modelu za peko 300–500 g	STEAM	250	-	170–190	45–60	3
Štruca kruha 500 g–2 kg	STEAM	250	-	160–170	50–100	2
Francoske štruce 200–300 g	STEAM	250	-	200–220	30–45	3

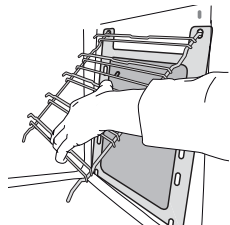
Navedeni čas vključuje fazo predgretja: priporočamo, da živila vstavite v pečico in čas priprave nastavite ob zagonu funkcije.

Za odstranjevanje kamna z dna vdolbine po pripravi hrane s funkcijo **STEAM** v nišo preprosto nalijte 250 ml belega kisa (Uporabite lahko tudi poseben izdelek za odstranjevanja

vodnega kamna. Za razpoložljivost se obrnite na servisno službo). Na sobni temperaturi pustite delovati 30 minut in nato nišo očistite s toplo pitno vodo in mehko krpo. Čiščenje priporočamo najmanj vsakih 5 do 10 **STEAM** ciklov priprave jedi v pečici.

KATALITIČNE PLOŠČE

Pečica je lahko opremljena s posebnimi katalitičnimi oblogami, ki lajšajo čiščenje notranjosti pečice zaradi samočistilne prevleke, ki je visokoporozna in vpija maščobo ter umazanijo. Te plošče so pritrjene na vodila za pekače: ko premikate in nato znova nameščate vodila za pekače, se prepričajte, da sta kavljna na zgornjem delu ustrezno vstavljena v luknji v ploščah.



Da bi kar najbolje izkoristili samočistilne sposobnosti katalitičnih plošč, priporočamo, da pustite pečico približno eno uro delovati pri 200 °C. V tem času mora biti pečica prazna. Nato počakajte, da se pečica ohladi, preden odstranite morebitne ostanke hrane z neabrazivno čistilno gobico.

Opomba: uporaba korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za pekače ali razpršil za čiščenje pečic lahko poškoduje katalitične površine in zmanjša njihove samočistilne sposobnosti. Če potrebujete nadomestne plošče, se obrnite na našo servisno službo.

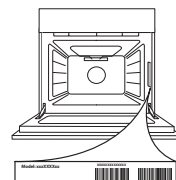
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za prodajne storitve.



Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:

- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu
- z uporabo kode QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kodo, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



Whirlpool



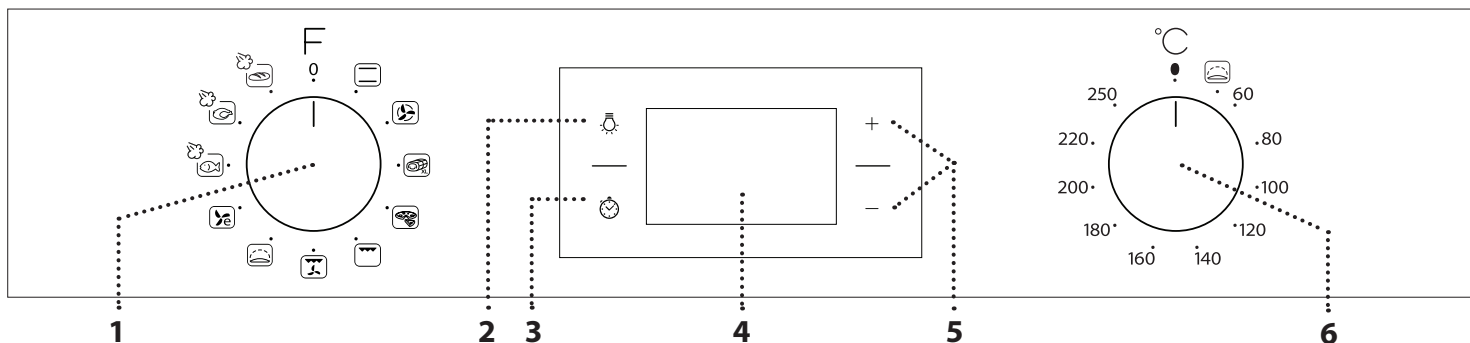
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ WHIRLPOOL

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



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнена, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу у духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування.

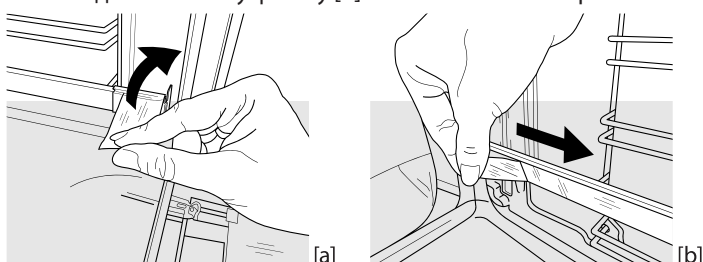
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

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



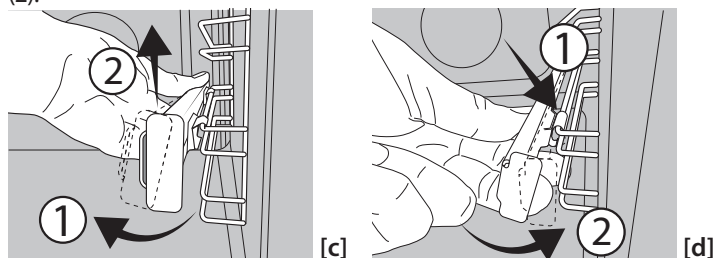
ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

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

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

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

(2).



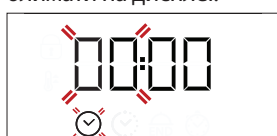
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

- Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину направляючої, потягніть її на себе, щоб витягнути опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
- Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



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

Зверніть увагу: якщо значок блимає, наприклад, після тривалих

перебоїв у подачі електроенергії, необхідно скинути налаштування часу.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.




3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Поверніть ручку вибору в положення **0**
- Поверніть ручку вибору за годинниковою стрілкою, щоб вибрати першу доступну функцію приготування.
- Поверніть ручку вибору назад у положення **0**
- Натисніть і утримуйте піктограму , 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 , 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.


ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

 **СТАНДАРТНИЙ**
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.


 **ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ**
Для приготування різних продуктів із однаковою температурою приготування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.


 **АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ**
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.


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


 **ГРИЛЬ**
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.

 **ТУРБОГРИЛЬ**
Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбівів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.


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

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

При використанні функції «Есо» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку .

STEAM

РИБА 	М'ЯСО 	ХЛІБ 
--	---	--

Ці **STEAM**  функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духова шафа холодна, налейте питну воду на дно та виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. **Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.**

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



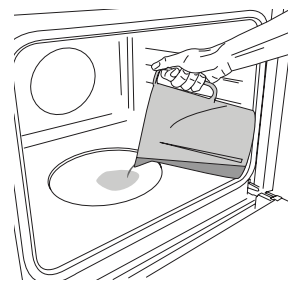
Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи **ручку вибору**, або відрегулювати температуру, повертаючи **ручку термостата**. Функція не буде запущена, якщо **ручка термостата** знаходиться в положенні **0**. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки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

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання тіста», встановіть ручку термостата на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.


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

STEAM




доливайте воду.


Лише коли духова шафа охолола, заповніть заглиблення питною водою, необхідна кількість зазначена у відповідній таблиці готування. Покладіть продукти в духову шафу. Налаштуйте та активуйте функцію

STEAM : В кінці обережно відкрийте дверцята і дайте парі повільно вийти.


Зверніть увагу: Під час приготування на пару не відкривайте дверцята та ніколи не

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

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

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духова шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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



Після завершення приготування і при відключеній функції значок  може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому разі вибір вважається вимкненим, коли показник на ручці вибору знаходиться в положенні «0».


4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.


ТРИВАЛІСТЬ

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





За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  потім за допомоги кнопки **-** скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Форма для випікання або форма для тортів на решітці



Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці



Піддон/ Деко для випікання

завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши ручку вибору у положення **0**.

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

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ



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

Поверніть ручку вибору, щоб обрати іншу функцію, або у положення **0**, щоб вимкнути духову шафу.


Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.



5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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

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



За допомоги кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

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

STEAM

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ВОДА (МЛ)	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Рибне філе / котлети 0,5 – 2 см	STEAM	250	–	190 – 210	15 – 25	3
Ціла риба 300 – 600 г	STEAM	250	–	190 – 210	15 – 30	3
Ціла риба 600 г – 1,2 кг	STEAM	250	–	180 – 200	25 – 45	3
Ростбіф з кров'ю 1 кг	STEAM	250	–	190 – 210	40 – 55	3
Гомілка ягняти 500 г – 1,5 кг	STEAM	250	–	170 – 190	60 – 75	2
Курка / цесарка / качка Ціла 1 – 1,5 кг	STEAM	250	–	200 – 220	55 – 75	2
Курка / цесарка / качка Шматками, 500 г – 1,5 кг	STEAM	250	–	200 – 220	40 – 60	3
Курятина / кролятина / качатина Ціла, 3 кг	STEAM	250	–	160 – 180	100 – 140	2
Ягнятина / яловичина / свинина 1 кг	STEAM	250	–	170 – 190	60 – 100	3
Хлібна булочка 80 – 100 кг	STEAM	200	–	200 – 220	30 – 45	3
Бутербродний хліб у формі 300 – 500 г	STEAM	250	–	170 – 190	45 – 60	3
Буханка хліба 500 г – 2 кг	STEAM	250	–	160 – 170	50 – 100	2
Багети 200 – 300 г	STEAM	250	–	200 – 220	30 – 45	3

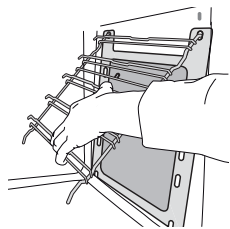
Вказаний час включає етап попереднього нагрівання: рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування при запуску функції.

Щоб видалити з дна накип, що залишився після приготування **STEAM**, просто вилийте в заглиблення 250 мл білого оцту (в якості альтернативи використовуйте спеціальний продукт для

видалення накипу. Щоб дізнатися про доступність, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування). Залиште його при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, потім очистіть заглиблення теплою питною водою і м'якою тканиною. Очищення рекомендується принаймні кожні 5 – 10 **STEAM** циклів приготування.

КАТАЛІТИЧНІ ПАНЕЛІ

Ця духову шафа може бути оснащена спеціальними каталітичними втулками, які полегшують чищення відділення для готування завдяки наявності спеціального самоочисного покриття, яке є дуже проникним і яке здатне вбирати жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решітки: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



З метою найбільш ефективного використання властивостей самоочищення каталітичних панелей рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою. Потім, перш ніж видалити будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте духовій шафі охолонути.

Зверніть увагу: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилувачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості. Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

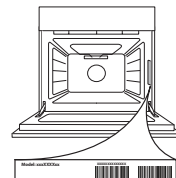
ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:

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



Whirlpool

