



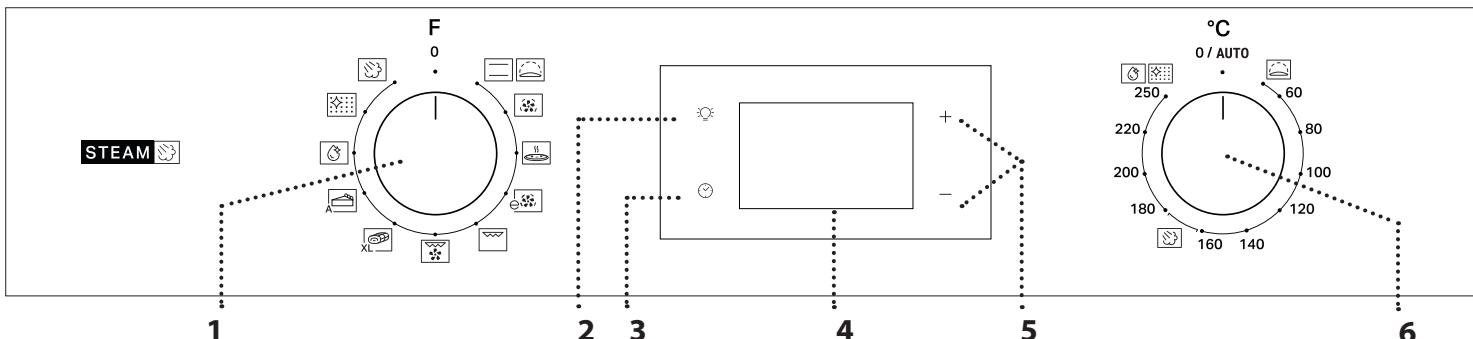
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

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.

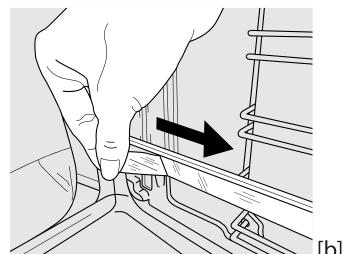
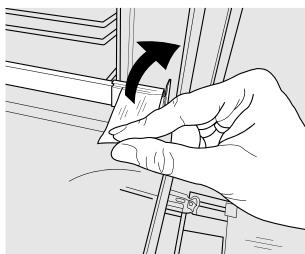
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

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

ПЛЪЗГАЩИ СЕ РАФТОВЕ И ВОДАЧИ

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

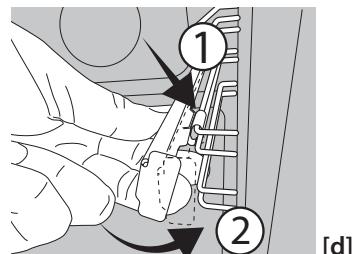
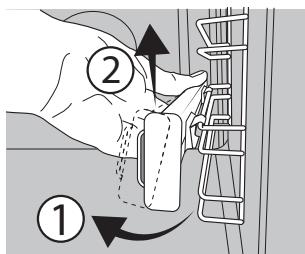


СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

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

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

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



ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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

2. За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двета 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 захранването, ще трябва да нулирате времето.

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

По подразбиране фурната е програмирана да работи с мощност, по-висока от 3 kW (Hi): За да работи фурната с мощност, съвместима с електрозахранване в дома Ви, по-малко от 2,9 kW (Lo), е необходимо да промените настройките.

За да влезете в менюто за промяна на настройката, завъртете бутона за избиране на , след което го върнете обратно на позиция **0**.

Веднага след това натиснете едновременно и задръжте за пет секунди **+** и **-**.



Използвайте **+** или **-**, за да промените настройката, след което натиснете и задръжте **🕒** за най-малко две секунди, за да потвърдите.

3. 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 нагреете 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: Препоръчително е да проветрите помещението след първото използване на уреда.

ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готовне на всякакви ястия само на едно ниво.

ВТАСВАНЕ

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

ВЕНТИЛАТОР

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

ПИЦА

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

ЕКО ВЕНТИЛАТОР

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 готовненето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огриден и препичане на хляб.

Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готовненето 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 готовне можете да промените функцията, като завъртите **бутона за избиране**, или да регулирате

MAXI COOKING (МАКСИ ПЕЧЕНЕ)

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

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

СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА

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

STEAM+

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

ПАКЕТ FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN

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

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

За премахване на замърсявания, причинени от готовне, чрез цикъл с много висока температура. За да активирате тази функция, завъртете бутона на термостата към . Позицията на иконата не съответства на действително достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

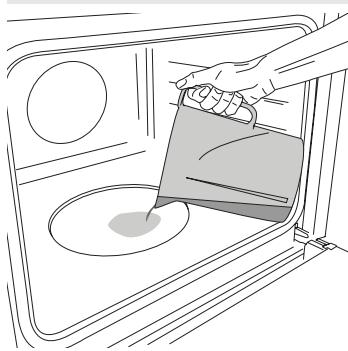
температура, като завъртите **бутона на термостата**. Тази функция няма да стартира, ако **бутона на термостата** е на позиция **O / AUTO** (с изключение на функция PASTRY AUTO). Можете да зададете времето за готовне, крайния час за готовне (само ако зададете време за готовне) и таймер.

ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията „Втасване“, завъртете бутона на термостата на позиция „Втасване“ (40 градуса) и поставете функционалния бутон в конвенционална позиция;

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

STEAM



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

края на готвенето завъртете бутона за избиране на позиция 0. По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

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

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След 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 функция, 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. Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.

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 не стартира автоматично във времето, изчислено въз основа на избраното време за край на готвенето.

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

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

КРАЙ НА ГОТВЕНОТО

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 и не 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“.

6. ФУНКЦИЯ PYRO ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл. Дръжте децата и животните далеч от фурната по време и след пускане на цикъла на пиролиза, докато стаята се проветри напълно.

Извадете всички принадлежности - включително и носачите - от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.

За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухината и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция. При наличието на остатъци от котлен камък избягвайте да активирате почистващия цикъл с пиролиза Pyro.

Препоръчваме Ви да използвате функцията Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене. За да активирате автоматичната почистваща функция, завъртете бутона за избиране и бутона на термостата до иконата . Функцията ще се активира автоматично, вратичката ще се заключи и осветлението във фурната ще изгасне: На дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с "Pyro".



След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво. Проветрявайте помещението по време на и след пиролитичния цикъл.

ГOTVARSKA TABLICA

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
Лазания / паста на фурна / канелони / плодови пitti		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко / телешко / говеждо / 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
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт

Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт

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

Тава за отцепдане / Тава за печене

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готовне.

Нивото е указано на стената на отделението за готовне.

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



ГOTVARSKA TABLICA STEAM+

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

Стартирайте функцията STEAM+ само когато фурната е студена.

Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готовне може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готовненото.

Whirlpool

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

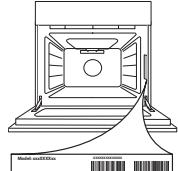
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", 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 из branата 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.

▀ Изтеглете целия наръчник за ежедневна употреба от docs.whirlpool.eu за повече информация за вашия продукт



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

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



Whirlpool



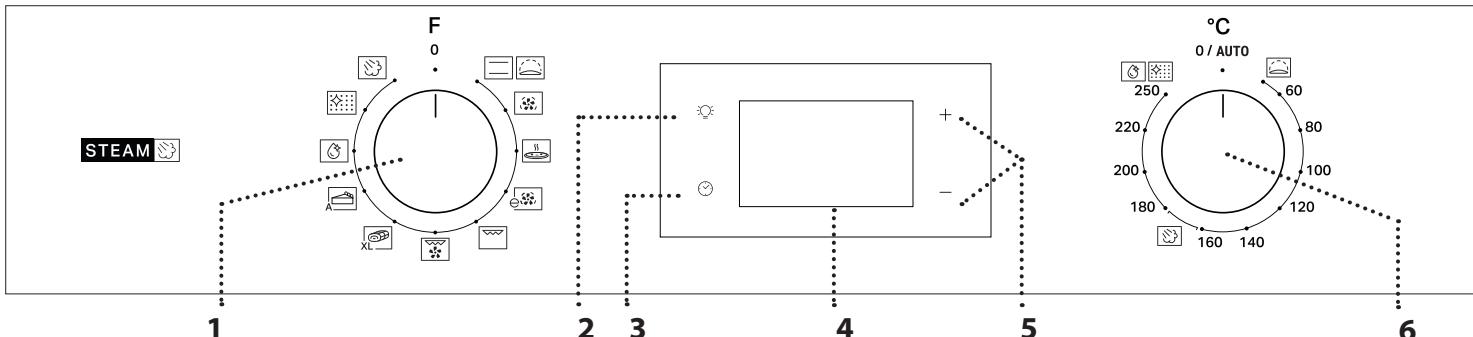
**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI
VÝROBEK WHIRLPOOL**

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 zapnuta, 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. DISPLAY

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

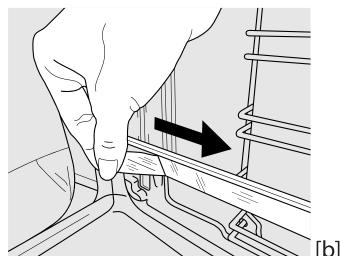
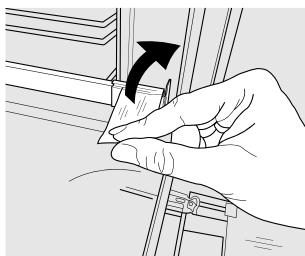
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Vezměte prosím na vědomí: Typy knoflíků se mohou lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

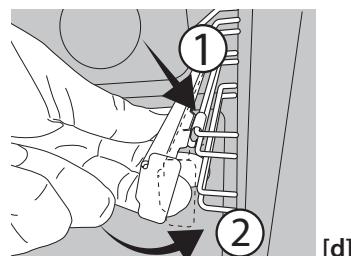
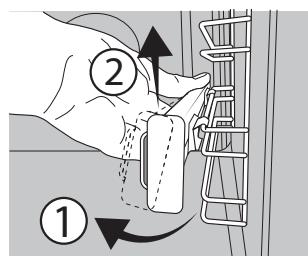
VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

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



OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁZEK

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



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

stiskněte .

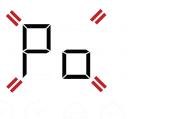
Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

Pro vstup do nabídky nastavení za účelem provedení změn otočte knoflíkem výběru na a poté jej otočte zpět do polohy 0.

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



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

3. ZAHRÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahrát 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.

Vezměte prosím na vědomí: Po prvním použití spotřebiče doporučujeme vyvětrat místnost.

FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽITÍ

— TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

— KYNUTÍ

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

— HORKÝ VZDUCH

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

— PIZZA

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

— EKO HORKÝ VZDUCH

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

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

— GRIL

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

K zachycení uvolňujících se štáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací (hluboký) plech: Plech umístěte na kteroukoli úroven pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

— TURBO GRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se štáv doporučujeme používat odkapávací (hluboký) plech: Plech umístěte na kteroukoli úroven 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 0 / AUTO (s výjimkou automatické funkce pro CUKROVÍ A DORTY (PASTRY)

— MAXI COOKING

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.

— CUKROVÍ A DORTY

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

— FUNKCE PÁRA+

Funkce „Pára+“ (Steam+) umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečícím cyklu. Tato funkce automaticky řídí ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; dobu vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, je-li trouba studená, a na dno trouby nalijete 200 ml pitné vody. Pro aktivaci funkce „Pára+“ je třeba otočit knoflík termostatu do polohy na symbolu ☰.

— BALÍČEK FLEXI CLEAN

— SMARTCLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Za účelem aktivace funkce „Smart Clean“ nalijete na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol ☰. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Poloha ikony neodpovídá teplotě dosažované během cyklu čištění.

— AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO

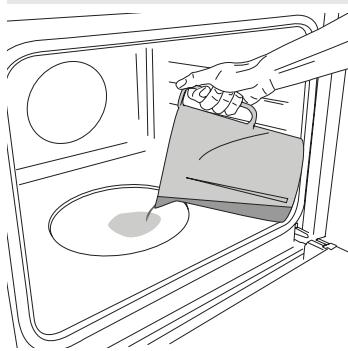
Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Pro aktivaci této funkce uveďte knoflík termostatu do polohy ☰. Poloha symbolu neodpovídá skutečné teplotě dosažené během cyklu čištění.

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

KYNUTÍ

Pro spuštění funkce kynutí (Rising) otočte knoflík termostatu do polohy pro kynutí (40 stupňů) a knoflík funkce uveďte do polohy pro tradiční pečení;

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



Pro spuštění funkce páry nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody. Funkci zvolte otáčením ovladače výběru ve směru hodinových ručiček na příslušnou ikonu a ovladače termostatu do libovolné polohy mezi 160 a 180 °C (podle příslušné ikony). Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný. Přejete-li si pečení ukončit, otočte volicí knoflík do polohy 0.

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

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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPOLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována. Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání 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 knoflíku 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 zůstane pozastavena, dokud se automaticky nespustí v čas, který byl vypočítán na základě zvoleného času ukončení pečení.

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

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 zbyvající čas.

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tento volbou se pečení nepřeruší ani neprogramuje, ale umožní vám použít displej jako časovač, a to buď během doby, co je 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“.

6. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte. Během cyklu pyrolytického čištění a po jeho skončení udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby, dokud se vnitřek trouby nevyvětrá.

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

Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolyzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka. Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme použít výhradně standardní funkci pyrolytické čištění. Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte ovladačem výběru a ovladačem termostatu na ikonu . Funkce se automaticky aktivujte, zamknou se dvířka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbyvající do konce cyklu a „Pyro“.



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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	40–60	4 1
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3
		Ano	160	25–35	3
		Ano	150	35–45	4 2
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1 / 2
		Ano	190–250	20–50	4 2
Lasagne / zapékání těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	190–200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí / 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Kuře/králík/kachna / 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Opékané brambory		Ano	200–210	35–55**	3

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Nádoba na pečení nebo
dortová forma na roště



Plech na pečení / odkapávací
(hluboký) plech nebo pečící
nádoba pro položení na rošt



Odkapávací
plech /
Plech na pečení

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

Úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby.

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



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKcí PÁRA+

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (min)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ	VODA
CHLÉB (PEČIVO)	Malé pečivo	80–100 g	30–45			
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60			
	CHLÉB (pečivo)	500 g až 2 kg	50–100			
	Bagety	200–300 g	30–45			
MASO	Pečené	1 kg	60–110			
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75			
	Drůbež	1–1,5 kg	55–80			
	Kuře/krůta	3 kg	100–140			
RYBA	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25			
	Plátek masa	2–4 cm	20–35			
	Celá ryba	300–600 g	20–30			
	Celá ryba	600–1 200 g	25–45			
ZELENINA	Brambory v páře	0,5–1,5 kg	45–60			
	Plněné papriky	1–2 kg	35–55			
	Brokolice v páře	0,3–1 kg	30–50			
	Cukety v páře	0,5–1,5 kg	30–50			
PEČIVO	Sušenky	plech	25–35			
	Mufiny	30–60 g	25–45			
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50		2	200 ml
	Koláč	plech	35–55			

Funkci PÁRA+ používejte pouze tehdy, když je trouba studená.

Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

Whirlpool

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

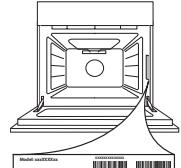
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo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

▀ Pro více informací o výrobku si z webových stránek **docs.whirlpool.eu** stáhněte příručku pro každodenní použití.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



Whirlpool

TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

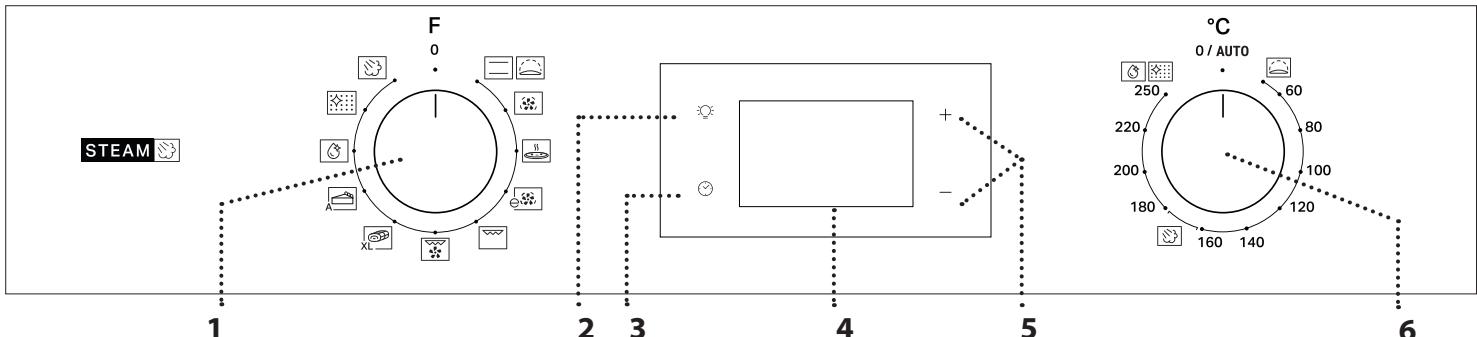


Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil www.whirlpool.eu/register



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. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. DISPLAY

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

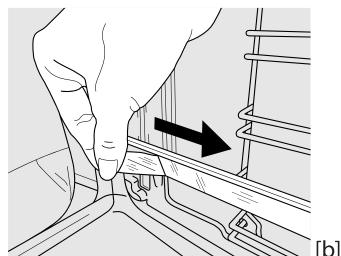
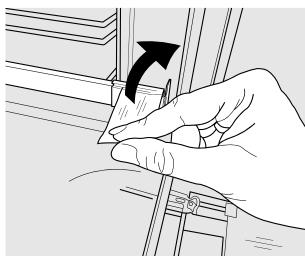
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsfunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele! Nuppu tüüp võib olenevalt mudeli tüübist erineda. Kui nupud on vajutatavad, siis vajutage nupu keskele, et see pesast välja tuleks.

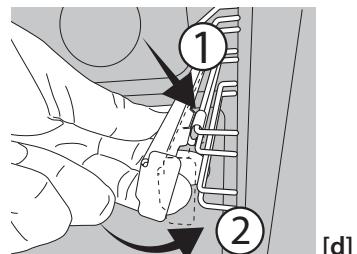
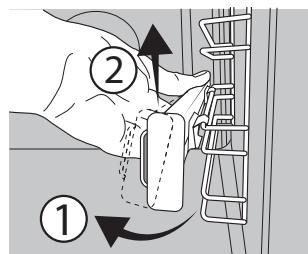
LIUGRIIULID JA RIIULISIINID

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



LIUGSIINIIDE 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.



LIUGSIINIIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

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

RIIULISIINIIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

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

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

Seadme esimesel sisselülitamisel tuleb määrata kellaae: 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. VÕIMSUSTARBE SEADMINE

Ahi on vaikimisi programmeeritud töötama võimsusel üle 3 kW (kõrge võimsus: Ahju kasutamiseks kodusel majapidamisvõimsusel (alla 2,9 kW, madal võimsus) peate sätteid muutma.

Muutmismenüsse päsemiseks keerake valikunupp asendisse , seejärel tagasi asendisse **0**.

Kohe pärast seda vajutage ja hoidke viis sekundit all nuppe + ja -.



Seade muutmiseks kasutage nuppe + või -, seejärel vajutage ja hoidke kinnitamiseks vähemalt kaks sekundit all nuppu ☺.

3. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane.

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud.

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

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

KERGITAMINE

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

ÕHU SUNDRINGLUS

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

PITSA

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

SÄÄSTLIK SUNDÖHK

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

GRILLIMINE

Liha, kebab ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstimine.

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

TURBOGRILL

Suurte lihatükkiide (koivid, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla NÖRGUMISPANNI küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispann resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinuppu, et määra soovitud temperatuur.



Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga.

Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis **O / AUTO** (v.a KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUSE funktsioon). Saate

MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

XL Suurte lihatükkiide (üle 2,5 kg) küpsetamine.

Soovitame liha küpsetamise ajal ümber pöörata, et mölemad pooled ühtlaselt pruunistuksid. Samuti soovitame liha mõne aja tagant leemega üle valada, et see ära ei kuivaks.

KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS

A See funktsioon valib kookide jaoks automaatselt parima temperatuuri ja küpsetusaja. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Termostaadinupp peab jäädma asendisse **0 / AUTO**, sest funktsioon määrab temperatuuri automaatselt

STEAM+

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

MUGAVAD PUHASTUSREŽIIMID

SMARTCLEAN

Spetsiaalne puhastustükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenuud rasva- ja toidupritsmete eemaldamist. Funktsiooni „Smart Clean“ akteiveerimiseks valage ahju põhja 100–120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile ☺. Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Ikoonide asetus ei märgi puhastustükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

AUTOMAATPUHASTUS - PYRO

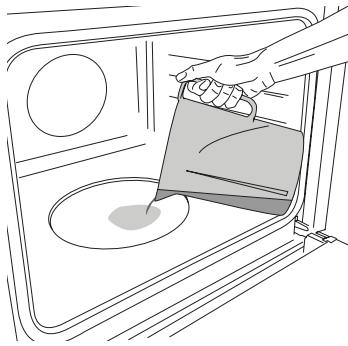
Toidupritsmete eemaldamiseks väga kõrge temperatuuriga tsükli abil. Funktsiooni akteiveerimiseks keerake termostaadinupp asendisse ☺. Ikoonide asetus ei märgi puhastustükli jooksul saavutatavat temperatuuri.

määraa küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

KERGITAMINE

Kergitusfunktsiooni käivitamiseks keerake termostaadinupp asendisse Kerrgitamine (40 kraadi) ja seadme funktsiooninupp asendisse Tavapärase küpsetamine.

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



Aurufunktsooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake valikunupp päripäeva asjakohaselt ikoonile ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovitusest). Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaeg. Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamiseks, pöörake valikunupp asendisse 0. Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ahjuust

ega lisage vett.

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

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaal ja püsivalt põlev ikoon ekraanil annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuuri: 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 jäada, isegi kui jahutusventilaator on välja lülitud, et viidata sektsoonis esinevale jääkkuumusele.

Pange tähele! Aeg, mille järel ikoon välja lülitub, oleneb erinevatest teguritest, nagu keskkonnatemperatuur ja kasutatav funktsioon. Toote võib igal juhul lugeda väljalülitatust, kui valikunupu osut 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“.



Määrase 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 küpsetusaaja tühistamiseks hoidke nuppu all, kuni ikoon hakkab ekraanil vilkuma. Seejärel kasutage nuppu -, et määra küpsetusajaks „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etapi.

KÜPSETAMISE LÖPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



Küpsetamise löpuaja seadmiseks kasutage nuppu + või - ja kinnitamiseks vajutage . Aktiveerige funktsioon, pöörates

termostaadinupu vajalikule temperatuurile: funktsioon seisub ning käivitub automaatselt uuesti küpsetamise lõpuaja põhjal arvutatud aja möödumisel.

Pange tähele! Selle sätte tühistamiseks lülitage ahi välja, pöörates nupu asendisse 0.

Käivitamise viivitusfunktsoon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÖPP

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 timer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja järeljäänud aega.

5. TAIMERI SEADMINE

See valik ei katkesta ega programmeeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada ekraani timerina (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 timer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Timeri tühistamiseks hoidke nuppu all, kuni ikoon hakkab vilkuma. Seejärel lähestage nupuga - aeg väärtsusele „00:00“.

6. AUTOMAATNE PUHASTUSFUNKTSIOON – PÜROLÜÜS

Ärge puudutage ahju pürolüüsitsükli ajal.

Hoidke tsükli Püro ajal lapsed ja loomad eemal ning ärge laske neid ahjule ligi enne, kui ruum on õhutatud.

Ahjust tuleb enne funktsiooni käivitamist eemaldada kõik tarvikud, kaasa arvatud riilisiinid. Kui ahi on paigaldatud pliidil alla, veenduge, et kõik pöletid ja elektrilised pliidiplaadid oleksid isepuhastusrežiimi ajal välja lülitatud.

Optimaalse puhastustulemuse saavutamiseks eemaldage enne pürolüütile funktsiooni kasutamist öönsuse sisemusest ülejäägid ja puhastage siseukse klaas. Ärge aktiveerige pürolüüsiga puhastamist, kui ahjus on lubjakivi jääke.

Kasutage pürolüüsifunktsiooni ainult siis, kui seade on väga must või eritab küpsetamise ajal halba lõhna.

Automaatpuhastusfunktsiooni käivitamiseks keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Funktsioon käivitub automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitub välja: Näidikul kuvatakse puhastuse lõpuni jäändud aeg, mis vaheldub kirjaga „Pyro“ (pürolüüs).



Pärast tsükli lõppu jääb uks lukku, kuni temperatuur küpsetuskambris on langenud ohutule tasemele. Pärast Pyro tsükli kasutamist õhutage ruumi.

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/vasikalihu/veiseliha 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
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35-55**	3
TARVIKUD		Traatrest		Ahjunõud või küpsetuspann restil	Küpsetusplaat / nõrgumispann või küpsetusnõu traatrestil Nõrgumispann/ Küpsetusplaat

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

Tase on toodud küpsetussektsiooni seinal.

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

KÜPSETUSTABEL STEAM+

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

Käivitage funktsioon STEAM+ ainult siis, kui ahi on külm. Üksike avamine ja vee lisamine küpsetamise ajal võib lõpptulemusele halvasti mõjuda.

RIKKEOTSING

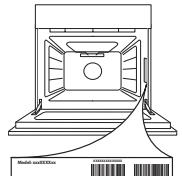
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke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

▀ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige veebisaidilt docs.whirlpool.eu alla kasutusjuhend



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

- Külastage 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.



Whirlpool



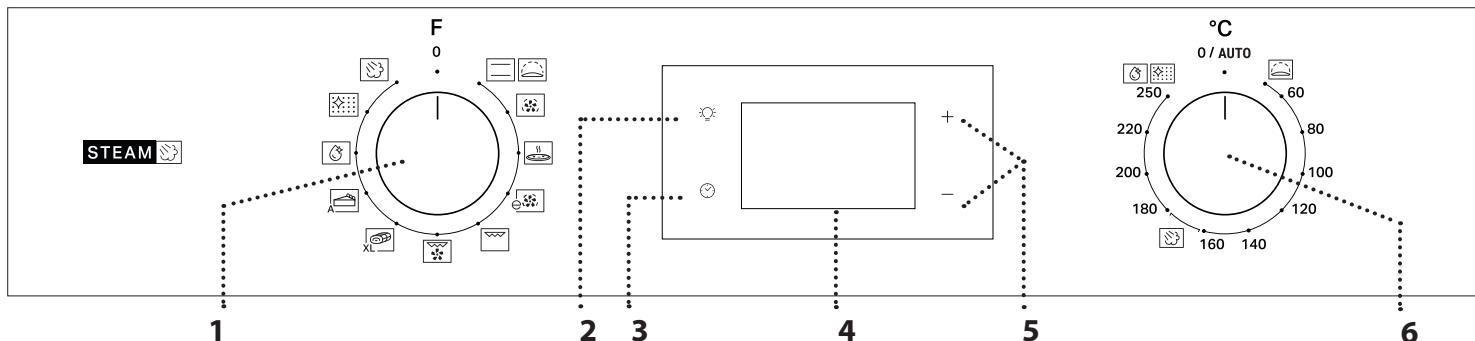
KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKET VÁLASZTOTTÁ

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 idő jelzi.

4. KIJELZŐ

5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

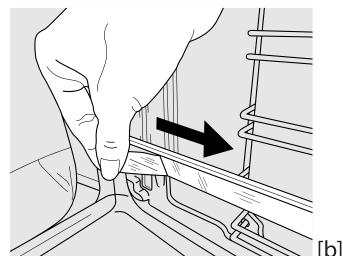
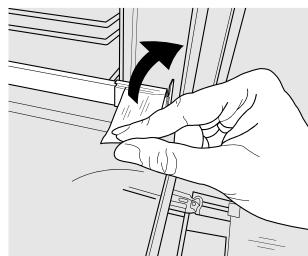
6. HÓMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Megjegyzés: A gombok modelltípusról függően eltérőek lehetnek. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

KIHÚZHATÓ POLCOK ÉS POLCVEZETŐK

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

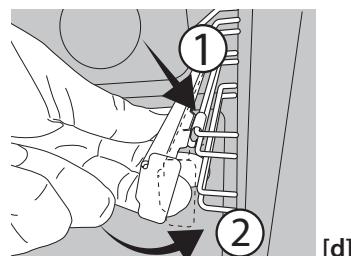
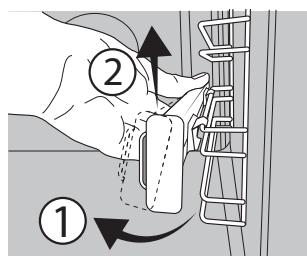


KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

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

KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

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



A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

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

2. A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sínt a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a sík külső részét az illesztékekhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér falá felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

ELŐ 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 perct, és nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

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

2. AZ ENERGIAFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

Alapértelmezés szerint a sütő 3 kW-nál (Hi) magasabb teljesítményre van beprogramozva: Ha a sütőt 2,9 kW-nál alacsonyabb („Lo” - alacsony) háztartási energiahálózatra csatlakoztatva kívánja üzemeltetni, meg kell változtatnia a készülék alapbeállításait.

A módosító menübe úgy léphet be, hogy a választógombot először állásba forgatja, majd visszaforgatja **0** állásba.

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



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

MINDENNAPI HASZNÁLT / FUNKCIÓK

HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

KELESZTÉS

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

HŐLÉGBEFŰVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illátát.

PIZZA

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

ECO HŐLÉGBEFŰVÁS

Sültök és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefűvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását.

Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a ⏲ gombbal.

GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérröpirítás.

Hús sütésekor javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TÁLCA használatát a kicsögöög húslé és szafa összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőracs alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

TURBÓ GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a CSEPPFELFOGÓ TÁLCA használatát a kicsögöög húslé és szafa összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőracs alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

KÉZI

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



Megjegyzés: Sütés közben is módosítható a funkció a választógomb

3. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsátathat 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 belséjéből.

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.

MAXI COOKING

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése.

Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy minden fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri megloksolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.

AUTOMATIKUS TORTÁK

Azzal a funkcióval automatikusan beállítható a sütemények sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkcióit akkor kapcsolja be, ha a sütő kihúlt. A hőmérséklet-szabályozó gombnak 0 / AUTO állásban kell maradnia, mivel a funkció automatikusan beállítja a hőmérsékletet

STEAM+

A Steam+ funkcióval kiváló teljesítmény érhető el annak köszönhetően, hogy az ételkészítési ciklusban gózt is használ. Ez a funkció automatikusan kezeli az ideális hőmérsékletet sokféle recept elkészítéséhez; a főbb ételek ételkészítési idejei a kapcsolódó ételkészítési táblázatban láthatóak. Mindig akkor kapcsolja be a góz funkciót, amikor a sütő hideg, miután beleonttölt 200 ml csapvizet az aljára. A Steam+ funkció aktiválásához a hőmérséklet-szabályozó gombot a ☰ ikon pozíciójába kell forgatni.

FLEXI CLEAN PACK

SMARTCLEAN

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

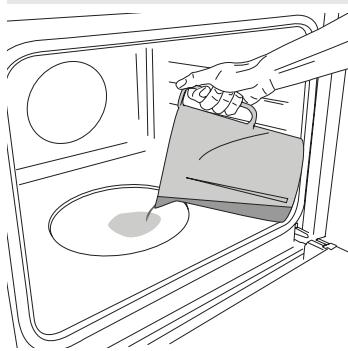
AUTOMATIKUS SÜTÖTISZTÍTÁS – PIROL. TISZT

A sütés közbeni kifröccsenések eltávolítása nagyon magas hőmérsékletű ciklus használatával. A funkció bekapcsolásához állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot az ☰ állásba. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elérte valós hőmérsékletet jelzi.

elforgatásával, illetve a hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb elforgatásával. A funkció nem kapcsol be, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb 0 / AUTO állásban van (kivéve AUTOMATIKUS TORTÁK funkció). Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

KELESZTÉS

A „Kelesztés” funkció indításához állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot Kelesztés pozícióba (40 fok) és a funkcióból a Légkeveréses pozícióba. Megjegyzés: Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.



A Gőz funkció elindításához öntsön 200 ml csapvizet a sütő alsó részére. Válassza ki a funkciót a választógombot az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva a megfelelő ikonra, és a termosztát gombját bármely helyzetbe 160 és 180°C közé (ahogy az ikon mutatja). A funkció elindul, és a kijelző mutatni fogja az aktuális időpontot. Előmelegítésre nincs szükség. A sütés

befejezéséhez forgassa a választógombot „0” állásba. Gőzölés során soha ne nyissa ki az ajtót, vagy töltse fel az egységet vízzel.

Megjegyzés: Speciális időtartam beállításához, a kapcsolódó ételkészítési táblázatnak megfelelően, kövesse az „Ételkészítés programozása” című fejezetben megadott utasításokat.

3. ELŐMELEGÍTÉS ÉS MARADÉK HÓ

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

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 hó van.

Megjegyzés: Az az idő, ami után az ikon kikapcsol, eltérő lehet, mivel számos tényezőtől függ, mint például a környezeti hőmérséklet és a használt funkció. Mindenesetre a terméket akkor kell kikapcsoltnak tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0”-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 időtartam beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az gombot, amíg a ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a + és - gombokkal, majd nyomja meg az gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre: a funkció szünetel, majd automatikusan elindul a kiválasztott sütés befejezési időpontja alapján kiszámított időben.

Megjegyzés: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt: forgassa a választógombot a 0 állásba.

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

A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött. Forgassa el a választógombot egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa 0 állásba a sütő kikapcsolásához.

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

6. AUTOMATIKUS PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

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

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

Az optimális tisztítási eredményhez a pirolitikus funkció használata előtt távolítsa el a sütőtérből maradt ételmaradékokat, és tisztítsa meg a belső ajtóüveget. Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkciót, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérből.

Kizárolag akkor javasolt a pirolitikus tisztítás, amikor a készülék erősen szennyezett, vagy ha kellemetlen szagokat bocsát ki sütés közben. Az automatikus tisztítási funkció aktiválásához forgassa a választógombot és a hőmérséklet-szabályzó gombot is az ikonra. A funkció automatikusan elindul, az ajtó bezáródik, és a sütőter világítása kikapcsol: A kijelzőn a tisztításból hátralevő idő és a „Pyro” felirat felváltva látható.



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

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HÖMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	170	30-50	2
		Igen	160	30-50	2
		Igen	160	40-60	4 1
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25-35	3
		Igen	160	25-35	3
Pizza/Focaccia		Igen	190-250	15-50	1 / 2
		Igen	190-250	20-50	4 2
Lasagne / tepsis tészta / cannelloni / felfújtak (flán)		Igen	190-200	45-65	2
Bárány / borjú / marha / 1 kg		Igen	190-200	80-110	3
Csirke/nyúl/kacska 1 kg		Igen	200-230	50-100	2
Pírított kenyér		5'	250	2-6	5
Pírított burgonya		Igen	200-210	35-55**	3

TARTOZÉKOK

Sütőrács

Sütőedény vagy sütőforma a sütőráccson

Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőráccson

Cseppfelfogó tálca/
Sütőtepsi

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

A szint jelzése a sütőtér oldalán látható.

A jelzett időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz: javasoljuk, hogy csak azt követően helyezze az ételt a sütőbe és állítsa be a sütési időt, hogy a sütő elérje a kívánt hőmérsékletet.



STEAM+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

ÉTEL	RECEPT	MENNYISÉG	IDŐ (perc)	TARTOZÉKOK	SZINT	VÍZ
KENYÉR	Kis kenyerek	80-100 g	30-45			
	Szendvicskenyérformában	300-500 g	40-60			
	Kenyér	500 g-2 kg	50-100			
	Baguette	200-300 g	30-45			
HÚS	Sült	1 kg	60-110			
	Oldalas	500g-1,5 kg	50-75			
	Csirke	1 -1,5 kg	55-80			
	Csirke/Pulyka	3 kg	100-140			
HAL	Marhasült	0,5-2 cm	15-25			
	Marhasült	2-4 cm	20-35			
	Egész hal	300-600 g	20-30			
	Egész hal	600-1200 g	25-45			
ZÖLDSÉGEK	Párolt burgonya	0,5-1,5 kg	45-60			
	Töltött paprika	1-2 kg	35-55			
	Párolt brokkoli	0,3-1 kg	30-50			
	Párolt cukkini	0,5-1,5 kg	30-50			
APRÓSÜTE-MÉNYEK	Aprósütemények	tepsi	25-35			
	Muffin	30-60 g	25-45			
	Piskota	500-700 g	30-50			
	Torta	egy forma	35-55			

2

200 ml

A STEAM+ funkciót csak akkor indítsa el, ha a sütő hideg. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, és utántölți a vizet, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a sütési eredményt.

Whirlpool

HIBAELHÁRÍTÁS

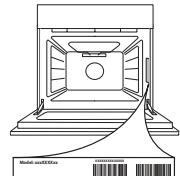
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F”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

▼ A termékkel kapcsolatos további információkért töltse le a teljes Mindennapi használati útmutatót a docs.whirlpool.eu weboldalról



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

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



Whirlpool



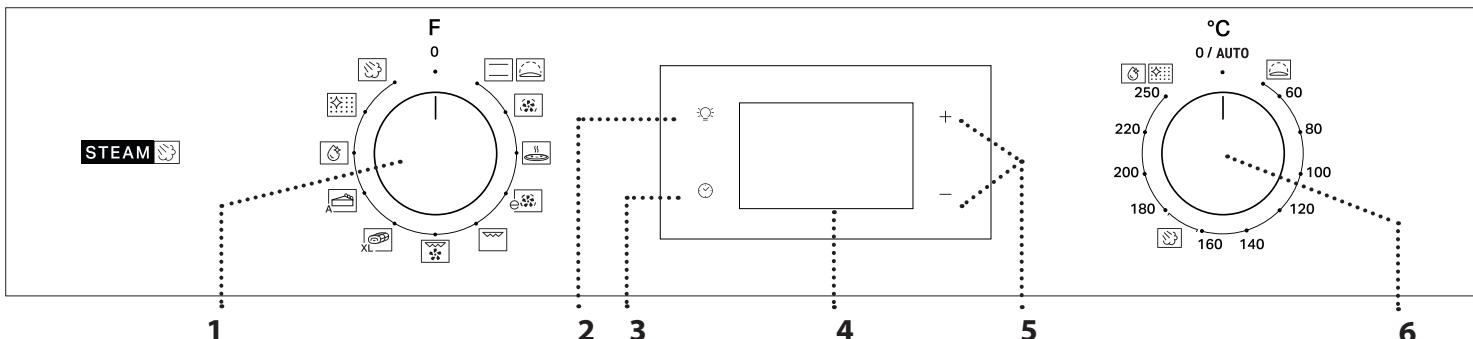
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrānsi, izvēloties funkciju. Pagrieziet stāvoklī **0**, lai izslēgtu cepeškrānsi.

2. APGAISMOJUMS

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

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai pieklūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

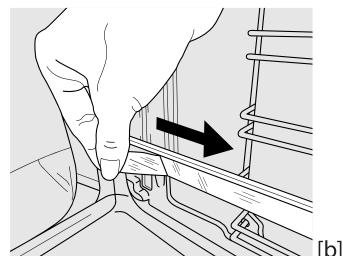
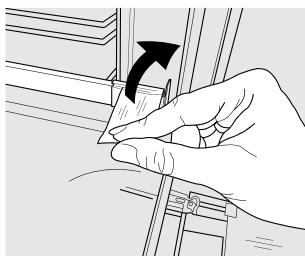
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

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

BĪDĀMIE PLAUKTI UN PLAUKTU VADOTNES

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

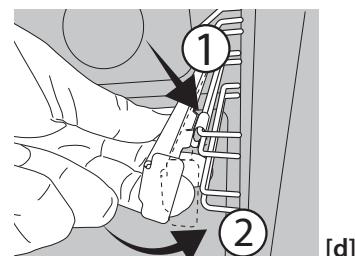
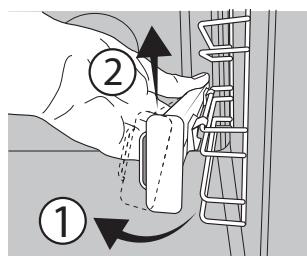


SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

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



PLAUKTU VADOTNU IZNEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

2. Lai novietotu plauktu 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

Pirma 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 apzīmē minūtes. Izmantojiet + vai -, lai iestatītu minūtes, un nospiediet ☰, lai

apstiprinātu.

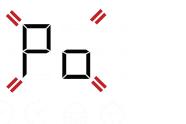
Lūdzu, ņemiet vērā: Ja mirgo ☰ ikona, piemēram, pēc ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIINU

Pēc noklusējuma cepeškrāns ir ieprogrammēta darbībai ar jaudu, kas pārsniedz 3 kW ("Hi" režīms): Lai darbinātu cepeškrānsi ar jaudu, kas ir saderīga ar mājas elektrotikla jaudu un nepārsniedz 2,9 kW ("Lo" režīms), jāmaina iestatījumi.

Lai atvērtu izvēlni, pagrieziet atlases slēdzi uz ☐, pēc tam pagrieziet to atpakaļ uz 0 pozīciju.

Uzreiz pēc tam nospiediet un piecas sekundes turiet + un -.



Lai mainītu iestatījumu, izmantojet + vai - un tad, lai to apstiprinātu, nospiediet un vismaz divas sekundes pieturiet ☺.

3. 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. Nņemiet 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, nņemiet vērā: Pēc ierīces pirmās lietošanas tiek ieteikts izvēdināt telpu.

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA

STANDARTA REŽĪMS

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

RAUDZĒŠANA

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

PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

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

PICA

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

ECO FORCED AIR

Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plauktu. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo EKO funkciju, lampīja būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var išlaicīgi ieslēgt, nospiezot ☺.

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desīņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi.

Grilējot gaļu, tiek ieteikts izmantot NOTEKPAPLĀTI, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILS

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

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

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



Lūdzu, nņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriezot atlases slēdzi, vai pielāgojot temperatūru, pagriezot termostata slēdzi. Funkcija nesāks darboties, ja termostata slēdzisbūs pagriezts uz

MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA)

Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (smagākus par 2,5 kg).

Lai nodrošinātu, ka gaļa ir vienmērīgi brūna no abām pusēm, gatavošanas laikā to ieteicams apgrīzst. Tāpat ieteicams sadiegt gaļas gabalus, lai neļautu tiem pārmērīgi izžūt.

AUTOMĀTIKS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS

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

TVAIKS+

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

FLEKSIBLĀS TĪRĪŠANAS PAKETE

SMARTCLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrit netīrumus un ēdienu paliekas. Lai aktivizētu „Smart Clean” tīrīšanas funkciju, ielejiet 100-200 ml dzeramā ūdens cepeškrāsns apakšējā daļā, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ☺ ikonu. Aktivizējiet funkciju, kad krāsns ir auksta. Ikonas atrašanās vieta neatbilst temperatūrai, kas sasniegta gatavošanas cikla laikā.

AUTOMĀTIKĀ TĪRĪŠANA – PIROLĪZE

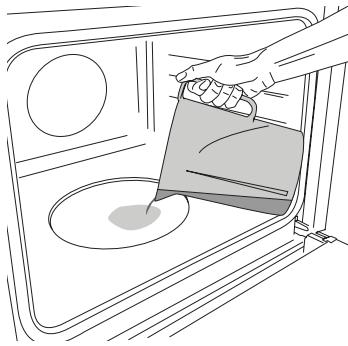
Lai augstā temperatūrā iznīcinātu ēdiena paliekas. Lai aktivizētu šo funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz ☺. Ikonas atrašanās vieta neatbilst īstajai temperatūrai, kas sasniegta tīrīšanas cikla laikā.

0 / AUTO pozīciju (izņemot AUTOMĀTIKO MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU funkciju). Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

RAUDZĒŠANA

Lai sāktu "Uzraudzēšanas" funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz raudzēšanas pozīciju (40 grādi) un pagrieziet funkcijas slēdzi uz Tradicionālo pozīciju;

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



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

slēdzi stāvoklī uz **0** pozīciju. Gatavojot ēdienu Tvaika režīmā, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.

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

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Tiklīdz funkcija būs atlasīta, tiks atskanots skaņas signāls un displejā sāks mirgot ikona kas norādis uz to, ka priekšsildīšana ir aktivizēta. Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls un displejā iedegsies ikona, kas norādīts uz to, ka krāsns ir uzkarusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, nesmiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ieteikt mēt 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, nesmiet 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 atlases 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 iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlases funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamu temperatūru. Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskanots skaņas signāls, un displejā būs redzams pazinojums.

Lūdzu, nesmiet 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 ieklauta priekšsildīšanas fāze.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

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



Izmantojiet **+** vai **-**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlases funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamu temperatūru: funkcija tiks iepauzēta līdz brīdim, kad tā automātiski uzsāks darboties laikā, kas aprēķināts, balstoties uz atlases gatavošanas beigu laiku.

Lūdzu, nesmiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet krāsnī, pagriežot atlases slēdzi **0** pozīcijā.

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskanots skaņas signāls un displejā būs redzams pazinojums. Pagrieziet atlases slēdzi, lai izvēlētos citu funkciju vai **0** izslēgtu cepeškrānsi.

Lūdzu, nesmiet 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 taimeri funkcijai esot aktīvai, vai tad, kad cepeškrāns ir izslēgta.

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



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

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

6. AUTOMĀTISKĀS TĪRĪŠANAS FUNKCIJA — PIROLĪZE

Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla laikā. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem būt krāsns tuvu mā pirolīzes laikā un pēc tās līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta.

Pirms funkcijas palaišanas izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus (tostarp plauktu stiprinājumus). Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārliecīnieties, vai paštiršanas funkcijas laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildītāji.

Lai iegūtu optimālus tīrīšanas rezultātus, noņemiet pārāk lielus atlikumus cepeškrāsnī un pirms pirolītiskās funkcijas izmantošanas notīriet iekšējo durvju stiklu. Neieslēdziet pirolīzes tīrīšanas ciklu, ja nav pilnībā notīrits kaljakkmens.

Mēs iesakām izmantot Pyro funkciju tikai tad, ja iekārtā ir ļoti netīra vai gatavošanas laikā slikti smako. Lai aktivizētu automātiskās tīrīšanas funkciju, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu . Funkcija aktivizēs automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies: Displejs pamīšus rādīs laiku līdz tīrīšanas beigām un uzrakstu "Pyro".



Tiklīdz cikls būs beidzies, durvis paliks bloķētas līdz brīdim, kad iekšpusē esošā temperatūra būs nokritusies līdz drošam līmenim. Pirolīzes cikla laikā un pēc tā izvēdiniet telpu.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMENI UN APRĪKĀJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	2
		Jā	160	30 - 50	2
		Jā	160	40-60	4 1
Cepumi / grozīji		Jā	160	25-35	3
		Jā	160	25-35	3
Pica/fokača		Jā	190-250	15-50	1 / 2
		Jā	190-250	20 - 50	4 2
Lazanja/cepti makaroni/ pildīti makaroni/kūkas		Jā	190-200	45-65	2
Jēra/teļa/liellopa gaļa/ 1 kg		Jā	190-200	80-110	3
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	2
Grauzdēta maize		5'	250	2-6	5
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	3

PIEDERUMI Stieplu plaukts Cepēšpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta Cepēšpanna/notekpaplāte vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta Notekpaplāte:/ Cepēšpanna

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

Līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas.

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



GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

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

2

200 ml

Aktivizējiet TVAIKA funkciju tikai tad, ja krāsns ir auksta. Gatavošanas laikā atverot ierīces durvis un papildinot ūdeni, var tikt ietekmēts gatavošanas rezultāts.

Whirlpool

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

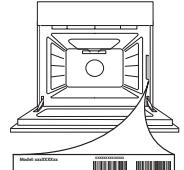
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsnī un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai klūme ir novērsta.
Ekrānā redzams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

▀ Lejupielādējiet Ikdienas lietošanas pamācību no vietnes docs.whirlpool.eu, lai uzzinātu vairāk par savu izstrādājumu



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** (tālrūņa numurs ir norādīts garantijas grāmatīnā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool



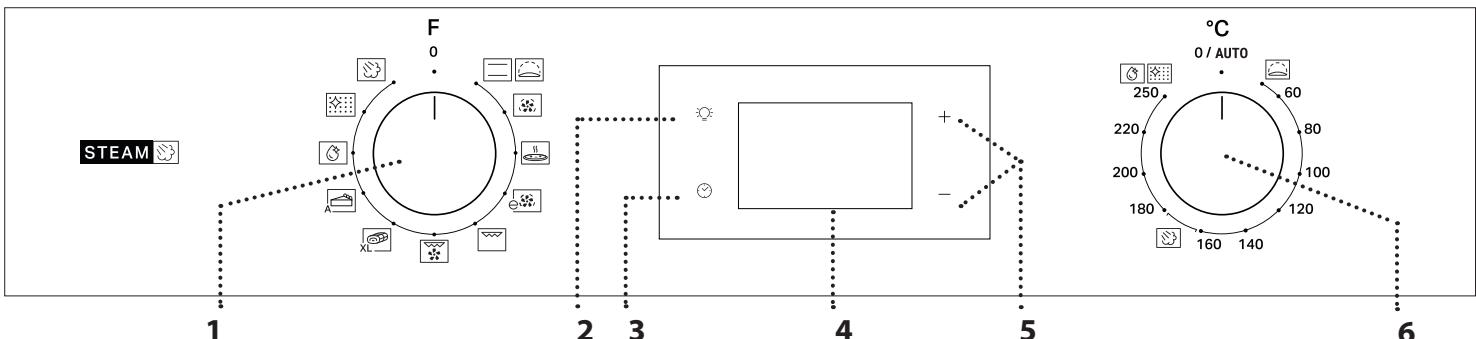
DĒKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINI

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



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRĀYSMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnelei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Norédami išjungti orkaitę, pasukite į padėtį **0**.

2. LEMPUTĖ

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

Ijungiami gaminimo laiko nustatymai, atidėtas paleidimas ir laikmatis. Kai orkaitę išjungta, rodomas laikas.

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

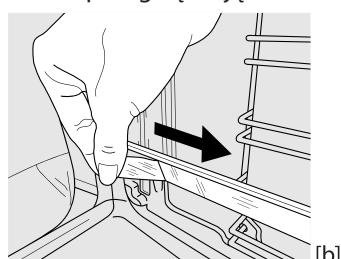
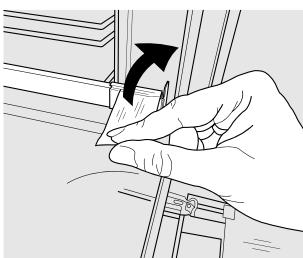
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatinės funkcijas.

Atkreipkite dėmesį. Rankenelių tipas gali skirtis priklausomai nuo modelio. Jei rankenelės suaktyvinamos jas paspaudžiant, paspauskite vidurinę rankenelės dalį, kad ji išsoktų.

SLANKIOJAMOSIOS LENTYNELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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

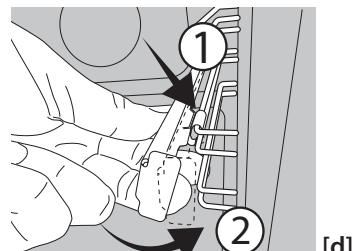
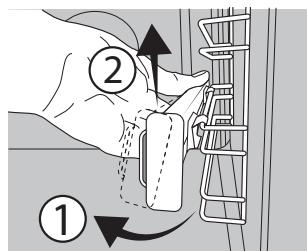


SLANKIOJANIČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

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

SLANKIOJANIČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

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



SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

Pirmą kartą įjungus prietaisą, reikės nustatyti laiką: Spauskite , kol ekrane ims mirksėti pikograma 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 pikograma , pvz., atsinaujinus elektros tiekimui, jums reikės nustatyti laiką iš naujo.

2. NUSTATYKITE ENERGIJOS SĀNAUDAS

Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė yra užprogramuota veikti naudojant didesnę nei 3 kW galią („Hi“): Jei norite, kad orkaitė veiktu galia suderinama su tiekiamu maitinimu, kuris mažesnis nei 2,9 kW („Lo“), turėsite pakeisti nustatymus.

Kad patektumėte į pakeitimų meniu, pasukite pasirinkimo rankenelę iki , tada pasukite ją atgal į padėtį **0**.

Paskui iš karto paspauskite bei palaikykite + ir - penkias sekundes.



Naudodamiesi + arba - pakeiskite nustatymą, tada paspauskite ir palaikykite ☰ bent dvi sekundes.

FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS

TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

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

PRIV. ORO SR.

Naudojama gaminant kelis patiekalus, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra ir gaminant ant kelių (daugiausia triju) lentynų tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalamams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.

PICA

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

„ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

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

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

KEPINIMAS

Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną.
Kai ant grotelių kepate mėsą, naudokite SURINKIMO PADÉKLA, kad į ją tekėtų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skarda įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

INTENSYVUS KEPINIMAS

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

1. PASIRINKITE FUNKCIĄ

Norédami pasirinkti reikiama funkcią, sukite pasirinkimo rankenélę iki reikiamaus funkciros simbolio: įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.

2. ĮJUNKITE FUNKCIĄ

NEAUTOMATINĖS

Norédami įjungti pasirinktą funkciją, sukite termostato rankenélę ir nustatykite reikiama temperatūrą.



Atkreipkite dėmesį. Ši nustatymą galite keisti gaminimo metu

3. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali sklisti nuo gamybos likės kvapas: tai visiškai normalu.

Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsauginės 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 išvédinti kambarį.

DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS

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 neišsdziūtų.

AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS

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

STEAM+

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

„FLEXI“ VALYMO PAKETAS

SMARTCLEAN

Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Kad suaktyvintumėte „Smart Clean“ funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenélę į termostato rankenélę ties ☰ piktograma. Aktyvinkite funkciją, kai orkaitė atvésusi. Piktogramos padėtis neatitinka temperatūros, pasiekto valymo ciklo metu.

AUTOMATINIS ORKAITĖS VALYMAS NAUDOVANT PIROLIZĘ

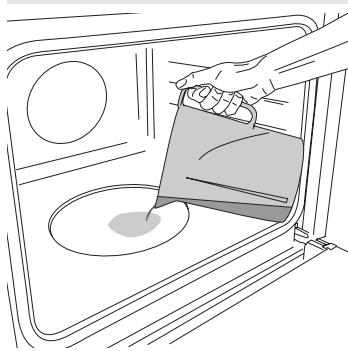
Naudojama siekiant aukšta temperatūra pašalinant gaminant atsiradusius nešvarumus. Norédami įjungti šią funkciją, sukite termostato rankenélę įki ☰. Piktogramos padėtis neatitinka tikros temperatūros, pasiekto valymo ciklo metu.

pasukdami pasirinkimo rankenélę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenélę. Funkcija neveiks, jei termostato rankenélę bus nustatyta į padėtį 0 / AUTO (išskyrus funkciją AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS). Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Norédami įjungti „Tešlos kildinimo“ funkciją, sukite termostato rankenélę įki kildinimo (40 laipsn.) ir nustatykite funkciros rankenélę į įprastą padėtį;

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



Jei norite įjungti garų funkciją, orkaitės apačioje įpilkite 200 ml geriamojo vandens. Sukdami pasirinkimo rankenélę pagal laikrodžio rodyklę pasirinkite funkciją, o termostato rankenélę nustatykite į be kurią reikiama padėti nuo 160 iki 180 °C (kaip parodyta piktogramoje). Funkcija bus įjungta, o ekrane bus rodomas esamas laikas. Išankstinis įkaitinimas nereikalingas. Baigę gaminti pasirinkimo rankenélę pasukite į padėtį **0**. Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir nebandykite įplili daugiau vandens.

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

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

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

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

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

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

4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS

Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradedant gaminimo programavimą.

TRUKMĖ

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



Naudodamiesi **+** arba — nustatykite reikiama gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami patvirtinkite. Norédami įjungti funkciją, sukite termostato rankenélę ir nustatykite reikiama temperatūrą. Pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

Atkreipkite dėmesį. Jei norite atšaukti nustatyta gaminimo laiką, spauskite , kol ekrane mirksės piktograma , tada naudodamiesi — nustatykite „00:00“ gaminimo laiką. I bendraji gaminimo laiką nėra įtraukta įkaitinimo fazė.

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO / ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

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



Naudodamiesi **+** arba — nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami patvirtinkite. Norédami įjungti funkciją, sukite termostato rankenélę ir nustatykite reikiama temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs nustatytu laiku, atsižvelgiant į pasirinktą gaminimo pabaigos laiką.

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

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 rankenélę, 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 nepertraukia ir neprogramuoja gaminimo, bet suteikia galimybę naudotis ekranu kaip laikmačiu, kai veikia funkcija arba kai 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.

6. AUTOMATINIO VALYMO FUNKCIJA – PYRO

Nelieskite orkaitės vykstant pirolizés ciklui.

Pasirūpinkite, kad veikiant pirolizés ciklui ir po jo (kol išvédinsite patalpą) prie orkaitės nebūtų vaikų ir gyvūnų.

Jei norite naudotis funkcija, iš orkaitės išimkite visus priedus, iškaitant ir skersines groteles. Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad savaiminio valymo funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos.

Kad valymo rezultatai būtų optimalūs, prieš įjungdami pirolizés funkciją pašalinkite viduje likučių perteklių ir nuvalykite vidinių durelių stiklą. Neaktyvinkite „Piro“ ciklo valymo, jei yra likę kalkių nuosėdų.

Pirolizés funkciją įjunkite, kai prietaisas yra labai nešvarus arba gaminimo metu iš jo sklinda nemalonus kvapas. Kad aktyvintumėte valymo funkciją, pasukite pasirinkimo rankenélę ir termostato rankenélę ties piktograma. Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsiraikins ir šviesa orkaitėje užges: Ekrane bus rodomas iki pabaigos likęs laikas pakaitomis su „Pyro“.



Ciklui pasibaigus durelės liks užrakintos, kol temperatūra orkaitės viduje nepasieks saugaus lygio. Pasibaigus pirolizés ciklui, išvédinkite patalpą.

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
Eriena / veršiena / jautiena 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
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55**	3

PRIEDAI Grotelės Kepimo skarda arba pyragų forma ant grotelių Kepimo / skysčių surinkimo skarda arba pyragų forma ant grotelių Surinkimo padėklas / Kepimo déklas

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

Lygis rodomas ant kepimo skyriaus sienelės.

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



„STEAM+“ GAMINIMO LENTELĖ

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

„STEAM+“ funkciją suaktyvinkite tik esant šaltai orkaitei. Jei atidarysite dureles ir papildysite vandens, kai vyksta maisto gaminimas, galite nusivilti galutiniu gaminimo rezultatu.

2

200 ml

Whirlpool

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

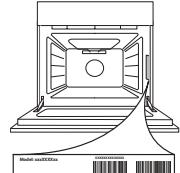
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitei prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė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

Jeि reikia daugiau informacijos apie gaminj, naudojimo ir priežiūros vadovą atsiisiuksite iš docs.whirlpool.eu



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 plokštéléje nurodytus kodus.



Whirlpool



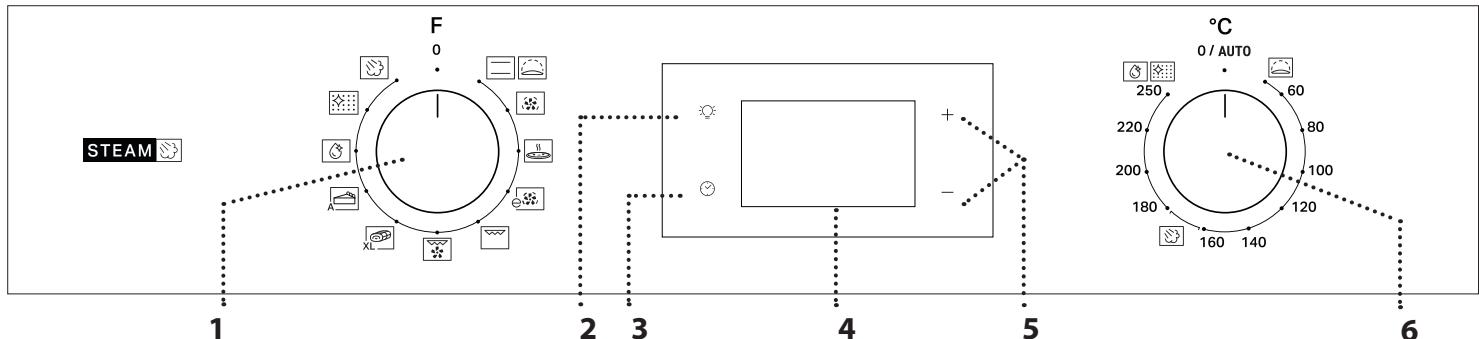
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

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. WYSWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

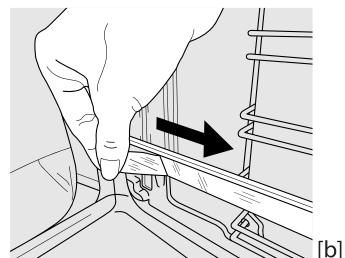
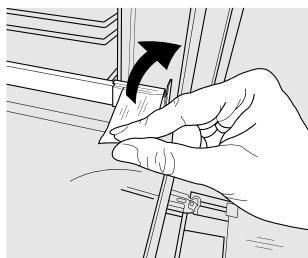
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

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

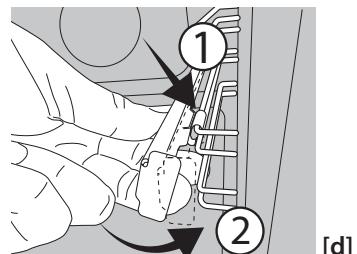
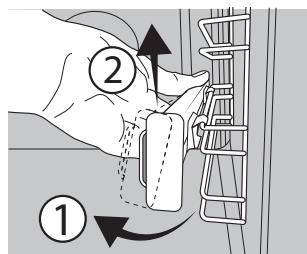
PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

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 odczepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnice 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 DRABINEK

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

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

PIERWSZE 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 . Zaczyna migać dwie cyfry minut. Za pomocą **+** lub **-** ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

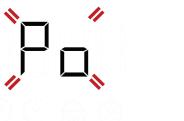
Uwaga: Gdy na wyświetlaczu migą ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany do pracy przy mocy powyżej 3 kW („Hi”): W celu korzystania z piekarnika przy mocy odpowiadającej domowemu zasilaniu elektrycznemu o mocy niższej niż 2,9 kW („Lo”) należy zmienić ustawienia.

Aby przejść do menu ustawień, obrócić pokrętło wyboru do pozycji a następnie z powrotem do pozycji **0**.

Następnie natychmiast nacisnąć i przytrzymać + oraz – przez pięć sekund.



Za pomocą + lub – zmienić ustawienie, następnie nacisnąć i przytrzymać ☺ przez przynajmniej 2 sekundy, aby potwierdzić.

3. ROZGRZANIE 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 niepożądanej 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.

WYRASTANIE

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

WYMUSZONY NADMUCH

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

PIZZA

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

TERMOOBIEG ECO

Do 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 ☺.

GRILL

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

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

TURBOGRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbeef, 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.

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą pokrętła wyboru lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu.

MAXI COOKING

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.

CIASTO AUTO

A Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia ciast. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny. Pokrętło termostatu ma pozostać w pozycji 0 / AUTO, ponieważ za regulację temperatury odpowiada automatyczna funkcja

STEAM+

Funkcja Steam+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; czasy pieczenia dań głównych przedstawiono w odnośnej tabeli czasów pieczenia. Zawsze włączać system pary przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. W celu włączenia funkcji Steam+ pokrętło termostatu musi być obrócone do położenia ikony ☺.

PAKIET FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN

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

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE — PYRO

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Aby uruchomić tę funkcję, obrócić pokrętło termostatu do położenia ☺. Pozycja ikony nie odpowiada rzeczywistej temperaturze osiąganej w trakcie cyklu czyszczenia.

Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli pokrętło termostatu będzie ustawione w pozycji 0 / AUTO (za wyjątkiem funkcji CIASTO AUTO). Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

WYRASTANIE

By uruchomić funkcję „Płukanie”, obrócić pokrętło termostatu do pozycji Płukanie (40 stopni) i ustawić pokrętło funkcji w położenie Konwencjonalne.

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

STEAM



Aby włączyć funkcję Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Wybrać funkcję, obracając w pokrętło wyboru w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a pokrętło termostatu na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony). Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć gotowanie, obrócić pokrętło wyboru do pozycji 0.

Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek ani dolewać wody.

Uwaga: Aby ustawić określony czas, zgodnie z odpowiednią tabelą pieczenia, postępować zgodnie z instrukcją „Programowanie pieczenia”.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTOWE

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 ustawniona temperatura: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpoczęć 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 resztowe 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 pokrętłe wyboru znajduje się w pozycji "0".

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Naciśnąć i przytrzymać , aż żądana ikona i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Za pomocą + lub - ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Włączyć funkcję, ustawiając pokrętło termostatu na żądaną temperaturę. Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, naciśnąć 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/ OPÓZNIONY START

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



Za pomocą + lub - ustawić czas i potwierdzić przyciskiem . Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętło termostatu w pozycji wybranej

temperatury: funkcja zostanie wstrzymana i uruchomi się automatycznie o godzinie obliczonej na podstawie zadanego czasu zakończenia.

Uwaga: aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, obracając pokrętło wyboru do pozycji 0.

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

KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słyszać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat. Obrócić pokrętło wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.

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

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

Naciśnąć i przytrzymać , aż żądana ikona i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie migą 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, naciśnąć i przytrzymać, aż ikona zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku — zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyku czyszczenia Pyro. Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyku czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnętrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pirolitycznego czyszczenia piekarnika. Unikać uruchamiania funkcji czyszczenia piro, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję „Pyro” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia. Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić pokrętło wyboru oraz pokrętło termostatu w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwi zostaną zablokowane a światło wewnętrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Po ukończeniu cyku drzwi pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnętrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyku czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	40–60	4 1
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25–35	3
		Tak	160	25–35	3
Pizza/Focaccia		Tak	190–250	15–50	1 / 2
		Tak	190–250	20–50	4 2
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/zapiekanki		Tak	190–200	45–65	2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina 1 kg		Tak	190–200	80–110	3
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	2
Tosty		5'	250	2–6	5
Pieczone ziemniaki		Tak	200–210	35–55**	3

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

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

Poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika.

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

TABELA PIECZENIA STEAM+

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	CZAS (min)	AKCESORIA	POZIOM	WODA
CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45			
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60			
	Chleb	500g–2 kg	50–100			
	Bagietki	200–300 g	30–45			
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110			
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75			
	Drób	1–1,5 kg	55–80			
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140			
RYBY	Polędwica	0,5–2 cm	15–25			
	Polędwica	2–4 cm	20–35			
	Ryba w całości	300–600 g	20–30			
	Ryba w całości	600–1200 g	25–45			
WARZYWA	Ziemniaki na parze	0,5–1,5 kg	45–60			
	Nadziewane papryki	1–2 kg	35–55			
	Brokuły na parze	0,3–1 kg	30–50			
	Cukinia na parze	0,5–1,5 kg	30–50			
CIASTA FRANCUSKIE	Ciasteczka	taca	25–35			
	Babeczka	30–60 g	25–45			
	Biszkopty	500–700 g	30–50			
	Tarta	forma do pieczenia	35–55			

Włączać funkcję STEAM+ tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

Whirlpool

USUWANIE USTEREK

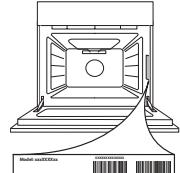
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje 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.

▀ Więcej informacji znajduje się w Podręczniku referencyjnym, który można pobrać ze strony docs.whirlpool.eu



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 książeczkę gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool



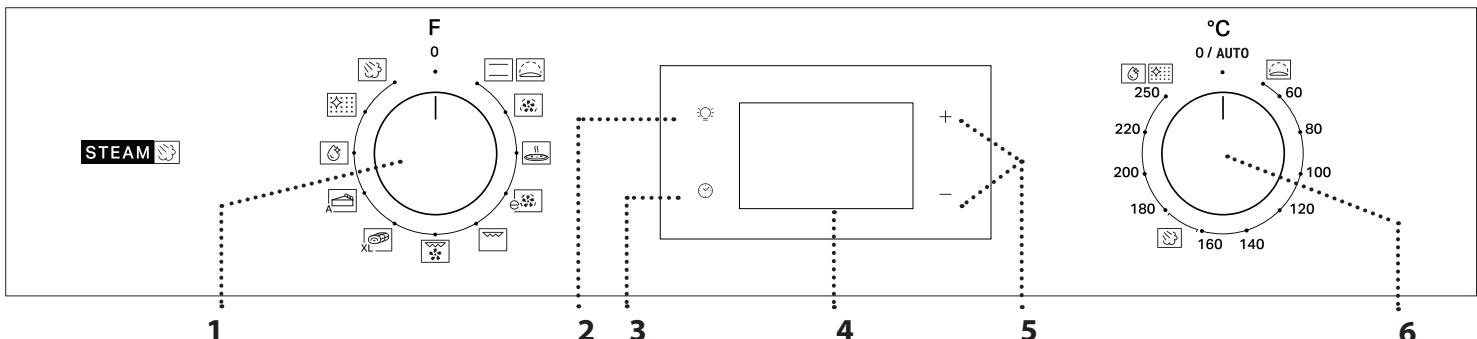
VĂ MULTUMIM CĂ ATI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

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



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

DESCRIEREA PANOUILUI 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.

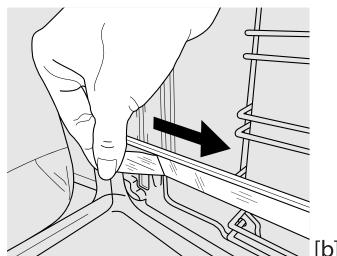
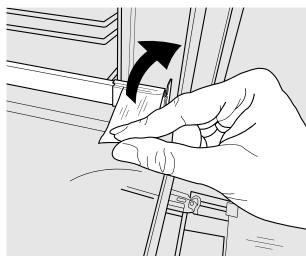
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

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

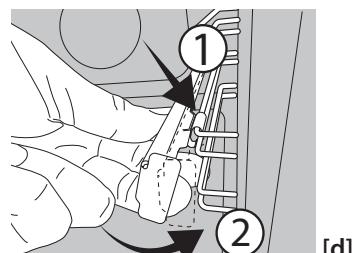
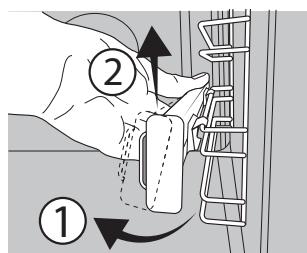
GRĂTARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

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



DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

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



DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

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

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

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

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



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

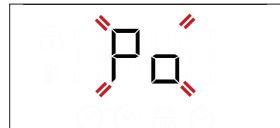
Vă rugăm să rețineți: Când pictograma clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

În mod implicit, cuptorul este programat să funcționeze la o putere mai mare de 3 kW (Hi - Ridicat): Pentru a utiliza cuptorul la o putere care este compatibilă cu o rețea de alimentare cu energie a locuinței mai mică de 2,9 kW (Lo - Redus), va trebui să modificați setările.

Pentru a accesa meniul de modificare, rotiți butonul de selectare în poziția , apoi rotiți-l înapoi în poziția **0**.

Apăsați și mențineți apăsată + și – timp de cinci secunde imediat după aceasta.



Utilizați + sau – pentru a modifica setarea, apoi apăsați și mențineți apăsat cel puțin două secunde pentru a confirma.

3. 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 accesorii 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

CONVENTIONAL (CONVENTIONAL)

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

DOSPIRE

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

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.

PIZZA

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

AER FORȚAT ECO

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului.

Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

GRILL

Pentru a frige medalioane, frigări și cărănați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea.

Atunci când frigări carne la grill, vă recomandăm să utilizați o TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

TURBO GRILL

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

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

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

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

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



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica

GĂTIT MAXI

Pentru prepararea bucătăilor mari de carne (peste 2,5 kg).

Vă recomandăm să întoarceti carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.

FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activăți funcția când cuptorul este rece. Butonul termostatului trebuie să rămână în poziția 0 / AUTO în timp ce temperatura este setată automat de funcție

STEAM+

Funcția Steam+ permite obținerea unor performanțe excelente datorită prezenței aburilor în ciclul de preparare. Această funcție gestionează automat temperatura ideală pentru prepararea unei game variate de rețete; duratele de preparare ale felurilor de mâncare principale sunt indicate în tabelul cu informații privind prepararea aferent. Activăți întotdeauna funcția de preparare cu aburi atunci când cuptorul este rece și după ce ați turnat 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cavitatei. Pentru a activa funcția Steam+, butonul termostatului trebuie rotit în poziția pictogramei .

PACHETUL FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN

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

CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

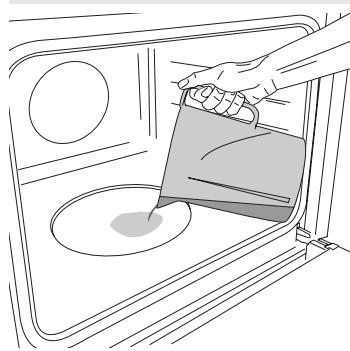
Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Pentru a activa această funcție, deplasați butonul termostatului la . Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura reală atinsă în timpul ciclului de curățare.

funcția rotind butonul de selectare sau puteți regla temperatura rotind butonul termostatului. Funcția nu va porni dacă butonul termostatului va fi în poziția 0 / AUTO (cu excepția FUNCȚIEI AUTOMATE PENTRU PRODUSE DE PATISERIE). Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți butonul termostatului în poziția Dospire (40 de grade) și aduceți selectorul de funcții în poziția Convențional;

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.



Pentru a porni funcția Preparare la aburi, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului. Selectați funcția rotind butonul de selectare în sens orar la pictograma aferentă, și butonul termostatului în orice poziție între 160 și 180 °C (conform recomandării pictogramei). Funcția va porni și pe afișaj va apărea ora actuală. Nu este necesară preîncălzirea. Pentru a finaliza prepararea, roțiți butonul de selectare în poziția **0**. În timpul preparării cu aburi, nu deschideți ușa și nu completați niciodată cu apă.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a seta o durată specifică, respectând tabelul cu informații privind prepararea, urmați instrucțiunile din paragraful „Programarea preparării”.

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și 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. Activăți funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită. Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

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

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

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



Utilizați **+** sau **-** pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe pentru a confirma. Activăți funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până când pornește automat la ora calculată în funcție de ora de finalizare selectată a preparării.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind butonul de selectare 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 în timp ce o funcție este activă sau 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”.

6. FUNCȚIE DE CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro, până când s-a terminat aerisirea încăperii.

Scoateți din cuptor toate accesorii, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt opuse în timpul derulării ciclului de autocurățare.

Pentru a obține rezultate optime de curățare, îndepărtați reziduurile excesive din interiorul cavității și curățați geamul usii interioare înainte de a utiliza funcția de piroliză. Evitați activarea ciclului de curățare Pyro în prezența reziduurilor de calcar.

Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosluri neplăcute în timpul procesului de preparare. Pentru a activa funcția de curățare automată, roțiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictogramă. Funcția va fi activată automat, ușa va fi blocată și becul din interiorul cuptorului se va stinge: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „Pyro”.



Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță. Aerisați încăperea în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	40 - 60	4 1
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	3
		Da	160	25 - 35	3
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Da	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	2
Miel/vită/vită/1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	5
Cartofi copți		Da	200 - 210	35 - 55**	3

ACCESORII Grătar metalic Vas de copt sau formă pentru prăjitură pe grătarul metalic Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic Tavă de colectare a grăsimii curse/ Tavă de copt

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

Nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare.

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.



TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU FUNCȚIA STEAM+

ALIMENTE	REȚETĂ	CANTITATE	DURATĂ (min)	ACCESORII	NIVEL	APĂ
PÂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45			
	Chișcă sandviș în tavă de copt	300-500 g	40 - 60			
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baghete	200-300 g	30 - 45			
CARNE	Friptură	1 kg	60 - 110			
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140			
PEŞTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35			
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30			
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45			
LEGUME	Cartofi preparați la aburi	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Ardei umpluți	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli preparați la aburi	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dovleci preparați la aburi	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35			
	Brioșă	30-60 g	25 - 45			
	Pandispan	500-700 g	30 - 50			
	Tartă	o formă de copt	35 - 55			

Porniți funcția STEAM+ numai atunci când cuptorul este rece.

Deschiderea ușii și completarea cu apă în timpul preparării pot avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

2



200 ml

Whirlpool

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

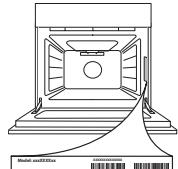
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Oriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defectiunea persistă.
Pe afișaj apare 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.

▀ Descărcați ghidul complet de referință pentru utilizare zilnică de la adresa docs.whirlpool.eu pentru informații suplimentare despre produs



Politicele, 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.



Whirlpool



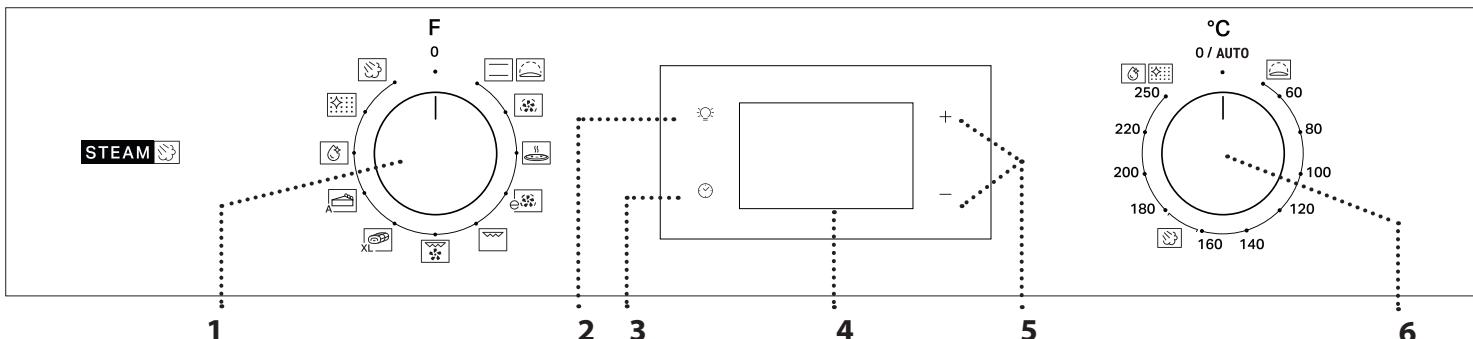
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL

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 vypnite otočením ovládača do polohy 0.

2. SVETLO

Ked' je rúra zapnutá, stlačením zapniete alebo vypniete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého startu a časomeru.

Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLAY

5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmene nastavenia času prípravy jedla.

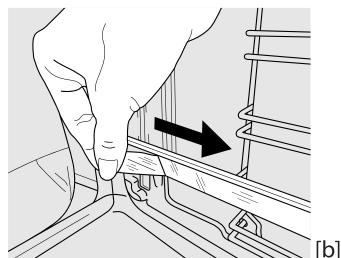
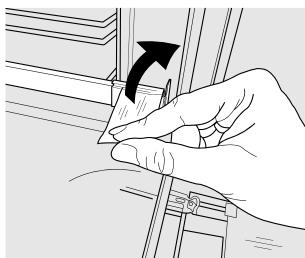
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

Upozornenie: Typ gombíkov sa môže lísiť podľa modelu. Ak sú gombíky aktivované zatlačením, zatlačte na stred gombíka, aby ste ho uvoľnili z jeho polohy.

POSUVNÉ ROŠTY A VODIACE LIŠTY NA ROŠTY

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

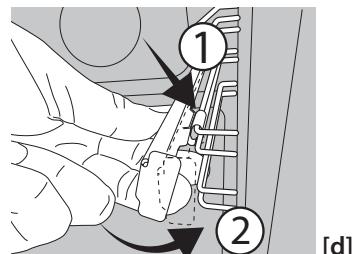
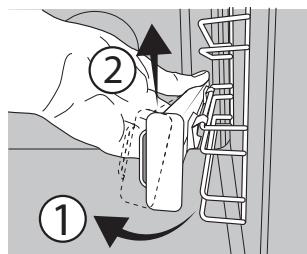


VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]

Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite 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 LÍŠT

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 blikat ikonka ☰ a dve číslice označujúce hodiny.



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

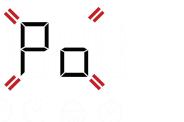
Upozornenie: Ked' bliká ikonka ☰, napríklad po dlhom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

2. NASTAVTE SPOTREBU ENERGIE

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

Do ponuky zmeny sa dostanete otočením voliaceho gombíka na ☰, potom naspať na polohu 0.

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



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

3. ZOHREJTE RÚRU

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

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

Zohrevajte 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

STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

KYSNUTIE

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

HORÚCI VZDUCH

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

PIZZA

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

VHÁŇANÝ VZDUCH ECO

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

Pri používaní tejto ECO funkcie zostane svietielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením ☺.

GRIL

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

Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a štavy 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).

Odporučame používať nádobu na zachytávanie štavy 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 polohe 0 / AUTO (iba pri funkcií MÚČNIKY AUTO). Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

MAXI COOKING

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg).

Odporučame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporučame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.

MÚČNIKY AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia koláčov. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Gombík termostatu musí zostať v polohe 0 / AUTO, pretože teplota sa nastavuje automaticky funkciou.

PARA+

Funkcia Para+ umožňuje dosiahnuť výborné výsledky vďaka pare pri varnom cykle. Táto funkcia automaticky upravuje ideálnu teplotu pre prípravu širokej škály receptov; Čas prípravy hlavných jedál je uvedený v príslušnej tabuľke prípravy jedál. Funkciu s parou vždy aktivujte, keď je rúra chladná a po naliatí 200 ml pitnej vody na dno. Pre aktivovanie funkcie Para+ musí byť gombík termostatu otočený do polohy ikonky ☺.

BALÍČEK FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN

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

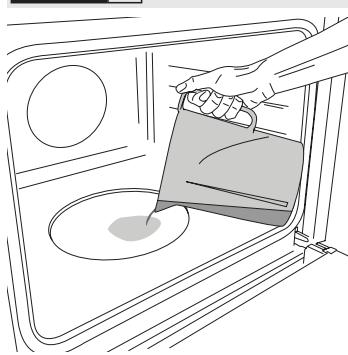
AUTOMATICKÉ PYRO ČISTENIE

Na odstránenie vystreknutých zvyškov jedla v cykle s veľmi vysokou teplotou. Na aktivovanie tejto funkcie otočte gombík termostatu na ☺. Poloha ikonky nezodpovedá skutočnej teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

KYSNUTIE

Ak chcete spustiť funkciu Kysnutie, otočte gombík termostatu do polohy Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcií otočte do polohy Statický ohrev;

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



Pred spustením funkcie Para nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody. Otočením voliacoho gombíka doprava na príslušnú ikonku zvoľte funkciu a gombík termostatu otočte do ktorékoľvek polohy medzi 160 a 180 °C (ako naznačuje ikonka). Funkcia sa spustí a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík do polohy 0. Počas prípravy jedla

s parou dvierka neotvárajte a nikdy vodu nedoplňajte.

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

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPO

Ked' sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania. Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiaca 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 nadále 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 zvoľiť funkciu.

TRVANIE

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat 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 príprava jedla je skončená.

Upozornenie: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikat 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 času pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia. Stláčajte , kým na displeji nezačne blikat ikonka a aktuálny čas.



Pomocou + alebo - nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte na potvrdenie. Funkciu aktivujete otočením gombíka

termostatu na požadovanú teplotu: Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky v čase vypočítanom na základe zvoleného času ukončenia pečenia.

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

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená. Otočte voliacim gombíkom na inú funkciu alebo do polohy 0, čím rúru vypnete.

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

5. NASTAVENIE ČASOVAČA

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

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



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

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

6. FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA – PYRO

Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry.

Počas Pyro cyklu a po ňom nepúšťajte deti a zvieratá do blízkosti rúry, kym nie je miestnosť vyvetraná.

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

Pre optimálne výsledky čistenia pred použitím pyrolytickej funkcie odstráňte z vnútra rúry nadmerné zvyšky a vyčistite vnútorné sklo na dvierkach. Nezapínajte cyklus pyrolytického samočistenia, ak sú v rúre zvyšky vodného kameňa.

Odporučame používať funkciu Pyro, iba ak je spotrebič silne znečistený alebo z neho počas pečenia vychádza nepríjemný pach. Na aktivovanie funkcie automatického čistenia otočte voliaci gombík a gombík termostatu na ikonu . Funkcia sa aktivuje automaticky, dvierka sa zamknú a osvetlenie rúry vypne: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „Pyro“.



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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	2
		Áno	160	30 – 50	2
		Áno	160	40 – 60	4 1
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35	3
		Áno	160	25 – 35	3
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Áno	190 – 250	20 – 50	4 2
Lasagne / zapečené cestoviny / cannelloni / nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Kurča / králik / kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55**	3

PRÍSLUŠENSTVO: Drôtený rošt Nádoba na pečenie alebo tortová forma na rošte Plech na pečenie / odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte Nádoba na odkvapkávanie Plech na pečenie

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

Úroveň je uvedená na stene vnútri rúry.

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



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA+

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

2



200 ml

Funkciu PARA+ zapnite, iba keď je rúra studená. Ak budete otvárať dvierka a dolevať vodu počas pečenia, môže to nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok pečenia.

Whirlpool

RIEŠENIE PROBLÉMOV

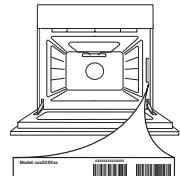
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napäťom a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo 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 nespúšta.	Teplota je príliš vysoká.	Pred aktivovaním funkcie nechajte rúru vychladnúť. Zvoľte inú funkciu.
Text na displeji sa zobrazuje nezretelne a zdá sa, že je poškodený.	Nastavenie iného jazyka.	Obráťte sa na svoje najbližšie zákaznícke stredisko popredajných služieb.

▀ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletného Príručku pre každodenné používanie na stránke docs.whirlpool.eu



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



Whirlpool

ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

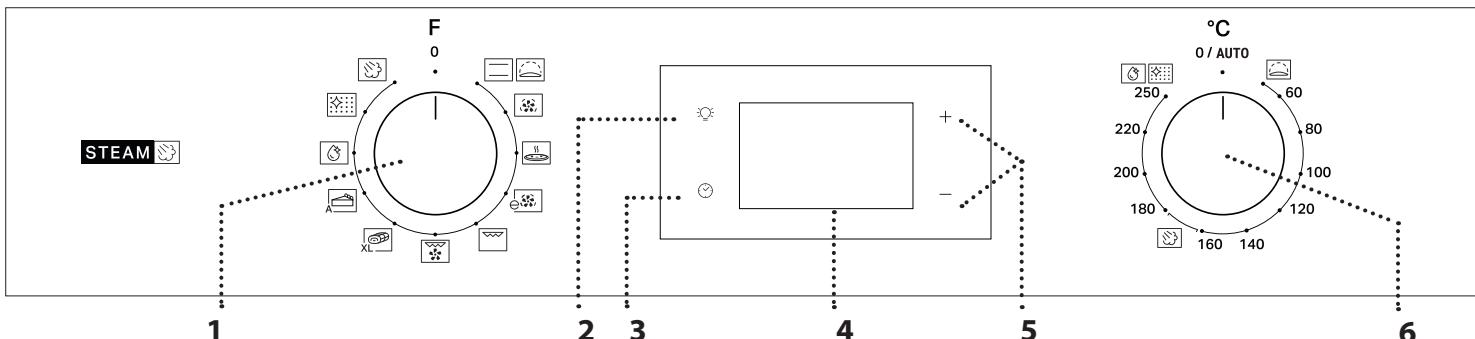


Для отримання більш повної допомоги зареєструйте свій виріб на сайті www.whirlpool.eu/register



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення **0**.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштування часу приготування, затримки запуску та таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування.

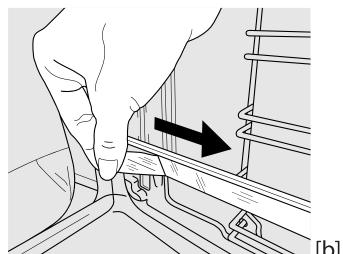
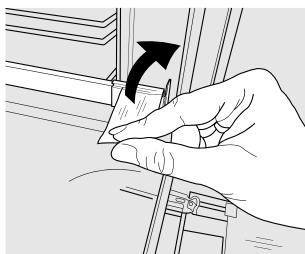
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

Зверніть увагу: тип ручок може відрізнятися залежно від типу моделі. Якщо використовується ручка натискного типу, натисніть на її центр, щоб вивільнити з гнізда.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

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

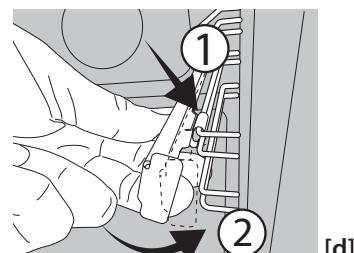
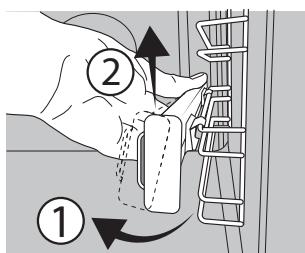


ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

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]

Зачепіть 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

1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.

2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізд, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть значення годин і натисніть для підтвердження. Почнуть блімати дві цифри хвилин. За допомогою кнопок **+** або **-** встановіть значення

хвилини і натисніть кнопку для підтвердження.

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

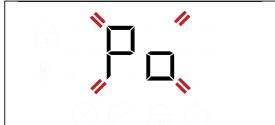
2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

Стандартно духовка шафа запрограмована на роботу з потужністю понад 3 кВт (Hi — високий рівень): щоб духовка шафа була сумісна з домашнім приладдям потужністю нижче 2,9 кВт (Lo — низький рівень), потрібно змінити налаштування.

Щоб перейти до меню зміни налаштувань, поверніть ручку вибору в положення , після чого встановіть її знову в положення **0**.

Whirlpool

Натисніть та утримуйте + і — протягом п'яти секунд одразу після цього.



За допомогою кнопки + або — змініть налаштування, потім натисніть та утримуйте кнопку ☰ принаймні дві секунди для підтвердження.

ФУНКІЇ ТА ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на позначку, щоб активувати цю функцію.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних продуктів з однаковою температурою приготування на декількох поличках (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями дека для випікання.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ECO

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря.

При використанні функції ECO індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову ввімкнути, натиснувши кнопку ☰.

ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і приготування грінок.

У разі смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати ПІДДОН для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та наливіть в нього 200 мл питної води.

ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендується використовувати ПІДДОН для збирання соку, що витікає під час готування: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та наливіть в нього 200 мл питної води.

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб вибрати 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,

3. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовка 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 й витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духовка має бути порожньою.

Зверніть увагу: після першого використання приладу рекомендується провітрити приміщення.



ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

Для готовування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг).

Рекомендуємо повернати м'ясо під час готовування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовка холодна. Ручка термостата має залишатися в положенні 0 / AUTO, оскільки температура встановлюється функцією автоматично



ПАРА+

Функція «Пара+» дає змогу досягти відмінних результатів завдяки використанню пари під час циклу готовування. Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для приготування широкого спектру страв; час приготування основних страв зазначенено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духовка холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи. Щоб активувати функцію «Пара+», поверніть ручку термостата в положення зі значком ☰.

НАБІР ФУНКЦІЙ УНІВЕРСАЛЬНОГО ОЧИЩЕННЯ



ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ОЧИЩЕННЯ

Дія пари, що вивільняється в цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищенння, дає змогу легко видаляти бруд і залишки їжі. Щоб активувати функцію «Інтелектуальне очищенння», налийте 100—120 мл питної води в нижню частину духової шафи, після чого встановіть ручку вибору та ручку термостата в положення зі значком ☰. Увімкніть функцію, коли духовка холодна. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафті під час циклу очищенння.



АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

Для усунення бризок, що утворилися під час готовування з використанням циклу за дуже високою температурі. Щоб активувати цю функцію, поверніть ручку термостата в положення ☰.

Положення значка не відповідає фактичній температурі, досягнuttій під час циклу очищенння.

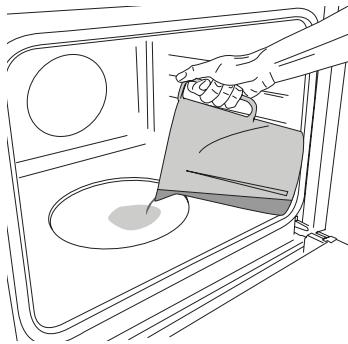
повертаючи ручку термостата. Функцію не буде запущено, якщо ручка термостата перебуває в положенні 0 / AUTO (за винятком функції «АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ»). Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки в разі встановлення часу готування) і таймер.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Піднімання тіста», поверніть ручку термостата в положення «Піднімання тіста» (40 градусів) і встановіть ручку вибору функції в положення «Стандартний».

Зверніть увагу: можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки в разі встановлення часу готування) і таймер.

STEAM



Для запуску функції парової обробки налийте 200 мл питної води на дно духової шафи. Виберіть функцію, обертаючи за годинниковою стрілкою ручку вибору на відповідному значку і ручку термостата в будь-якому положенні в діапазоні від 160 до 180 °C (як показано на значку). Функція запуститься, і на дисплей відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне. Для завершення приготування поверніть ручку

вибору в положення **0**. Під час приготування за допомогою пари не відчиняйте дверцята й ніколи не доливайте воду.

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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання. Наприкінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовна шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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

Після завершення приготування і при відключеній функції значок може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнуся, 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 навколошнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому разі виріб вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору знаходиться в положенні «0».

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і «00:00».



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час готування, потім натисніть для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки **-** скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення тривалості готування початок виконання функції можна відкласти, запрограмувавши час завершення. Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час завершення готування і натисніть для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: виконувана функція залишатиметься призупиненою, доки не відбудеться її автоматичний запуск через певний період, розрахований з огляду на вибраний час завершення готування.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, повернувши ручку вибору в положення **0**.

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Турбогриль».

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено. Поверніть ручку вибору, щоб вибрати іншу функцію, або в положення **0**, щоб вимкнути духову шафу.

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

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває і не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або після вимкнення духової шафи.

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок і «00:00».



За допомогою 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».

6. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ

**Не торкайтесь духової шафи під час циклу піролізу.
Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролітичного очищення й після нього (поки приміщення не провітриться).**

Вийміть усі аксесуари (включно з напрямними решітками) з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального очищення видаліть залишки їжі всередині камери і очистіть внутрішнє скло дверцят перед запуском піролітичного циклу. У разі наявності залишків вапняних відкладень уникайте активації піроцикли для проведення очищення.

Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування. Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть регулятор вибору та ручку термостата на позначку . Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене: на дисплеї відображатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом Pyro.



Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпекного рівня. Провітрійте приміщення протягом циклу піролізного чищення після його завершення.

Whirlpool

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30—50	2
		Так	160	30—50	2
		Так	160	40—60	4 1
Печиво/тартаletки		Так	160	25—35	3
		Так	160	25—35	3
		Так	150	35—45	4 2
Піца / фокача		Так	190—250	15—50	1 / 2
		Так	190—250	20—50	4 2
Лазанья/запіканки з макаронами/кнелоні/відкриті пироги		Так	190—200	45—65	2
Ягнітина/телятина/яловичина (1 кг)		Так	190—200	80—110	3
Курятину / кролятину / качатину 1 кг		Так	200—230	50—100	2
Підсмажений хліб		5'	250	2—6	5
Смажена картопля		Так	200—210	35—55**	3

ПРИЛАДДЯ Решітка Форма для випікання або форма для тортів на решітці Деко для випікання / лоток або форма для випікання на решітці Піддон/ Деко для випікання

** Переверніть страву через дві третини часу приготування (у разі потреби).

Рівень вказано на стінці робочої камери.

Відображається період часу без фази попереднього прогрівання.

Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готовування тільки після досягнення потрібної температури.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА+»

ПРОДУКТ	РЕЦЕПТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС (хв.)	ПРИЛАДДЯ	РІВЕНЬ	ВОДА
ХЛІБ	Булочки	80—100 г	30—45			
	Хліб для сендвічів в формі	300—500 г	40—60			
	Хліб	500 г—2 кг	50—100			
	Багети	200—300 г	30—45			
М'ЯСО	Печеня	1 кг	60—110			
	Реберця	500 г—1,5 кг	50—75			
	Курка	1—1,5 кг	55—80			
	Курка/індичка	3 кг	100—140			
РИБА	Вирізка	0,5—2 см	15—25			
	Вирізка	2—4 см	20—35			
	Ціла риба	300—600 г	20—30			
	Ціла риба	600—1 200 г	25—45			
ОВОЧІ	Картопля, зварена на парі	0,5—1,5 кг	45—60			
	Фаршировані перці	1—2 кг	35—55			
	Броколі на парі	0,3—1 кг	30—50			
	Цукіні на парі	0,5—1,5 кг	30—50			
ВІПІЧКА	Печиво	піддон	25—35			
	Кекс	30—60 г	25—45			
	Бісквітний торт	500—700 г	30—50			
	Пісочний пиріг	форма	35—55			

2

200 мл

Запускайте режим «ПАРА+», лише коли духовка охолонула.

Відкриття дверцят і доливання води під час готовування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

Whirlpool

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

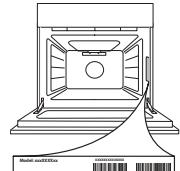
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплей відображається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

► Завантажте повний довідник із повсякденної експлуатації з вебсайту docs.whirlpool.eu для отримання додаткової інформації про свій виріб



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

Whirlpool

