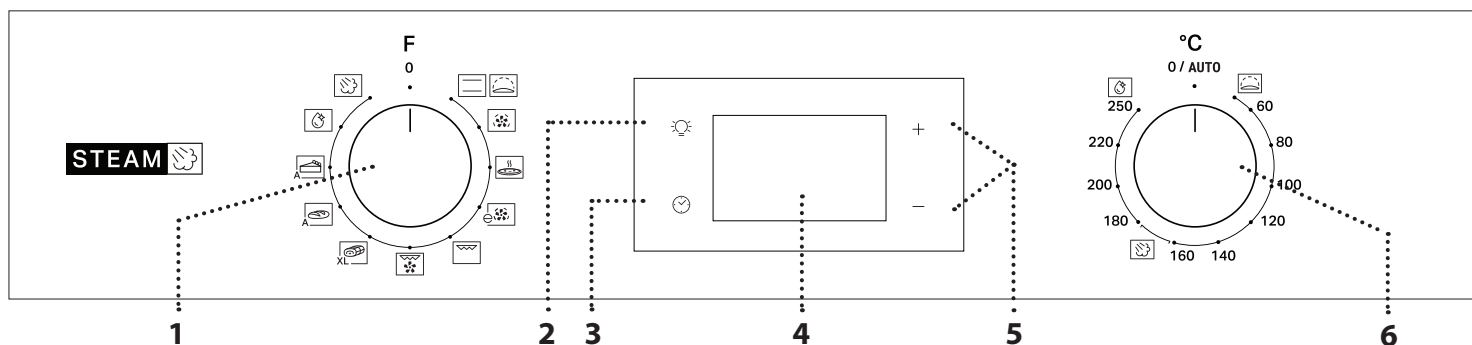


**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**

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 изключване на 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 показване на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ**5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ**

За промяна на настройките на време за готвене.

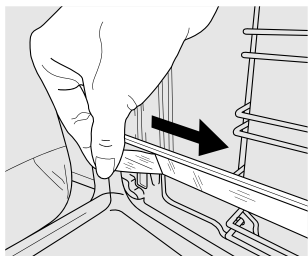
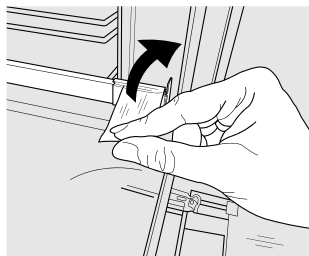
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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 ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ

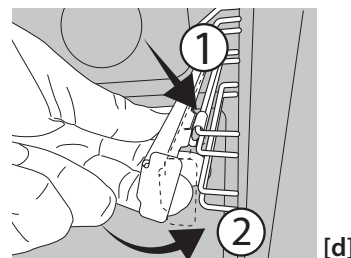
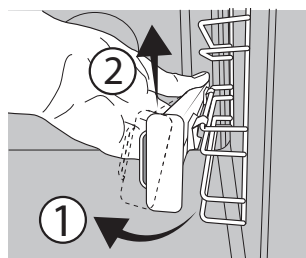
Преди да използвате фурната, отстранете предпазната лента [a] и след това предпазното фолио [b] от плъзгачите.

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

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

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



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

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

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

Моля, имайте предвид: Препоръчително е да проветрите помещението след първото използване на уреда.

ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ВТАСВАНЕ

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



ВЕНТИЛАТОР

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




ПИЦА

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



ЕКО ВЕНТИЛАТОР

За печене на едно ниво на парчета месо с пълнка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .



ГРИЛ

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



TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

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



MAXI COOKING (МАКСИ ПЕЧЕНЕ)

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



ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА

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




СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА

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




SMART CLEAN

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



STEAM+

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

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

MANUAL (РЪЧЕН РЕЖИМ)

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

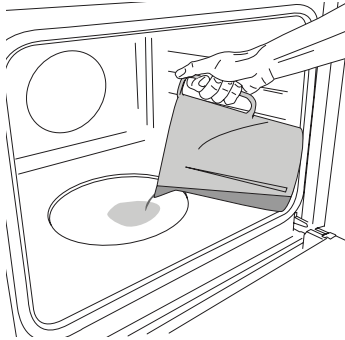


Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите бутона за избиране, или да регулирате температурата, като завъртите бутона на термостата. Тази функция няма да стартира, ако бутонът на термостата е на позиция **0 / АВТОМАТИЧЕН (AUTO)**. Можете да зададете времето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

ВТАСВАНЕ

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



STEAM




За да стартирате функцията Steam, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната. Изберете функцията, като завъртите бутона за избиране по посока на часовниковата стрелка до съответната икона и бутона на термостата до някоя позиция между 160 и 180°C (според предложеното от иконата). Функцията ще стартира и на дисплея ще се покаже точният час. Не е необходимо предварително загряване. За край на готвенето завъртете бутона за избиране на позиция **0**. По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

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

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

След 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: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

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

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ / ОТЛОЖЕН СТАРТ





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



Използвайте **+** или **-**, за да зададете времето, когато искате да приключи готвенето, и натиснете , за да потвърдите.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Кейкове с мая		Да	170	30 - 50	2	
		Да	160	30 - 50	2	
		Да	160	40 - 60	4	1
Бисквити / тарталети		Да	160	25 - 35	3	
		Да	160	25 - 35	3	
		Да	150	35 - 45	4	2
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2	
		Да	190 - 250	20 - 50	4	2
Лазаня / паста на фурна / канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2	
Агнешко / телешко / говеждо / свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2	
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	5	
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 отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт  Тава за отцеждане / Тава за печене

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

Нивото е указано на стената на отделениято за готвене.

Активирайте функцията, като завъртите копчето на термостата до желаната от вас температура: функцията ще остане на пауза, докато не стартира автоматично във времето, изчислено въз основа на избраното време за край на готвенето.

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

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

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена. Завъртете бутона за избор, за да изберете друга функция, или на позиция **0 / AUTO**, 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“.



ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА STEAM+

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

Стартирайте функцията STEAM+ само когато фурната е студена.
Отварянето на вратичката и доливането на вода по време на готвене може да окаже неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

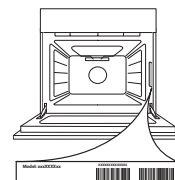
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F",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

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



Whirlpool



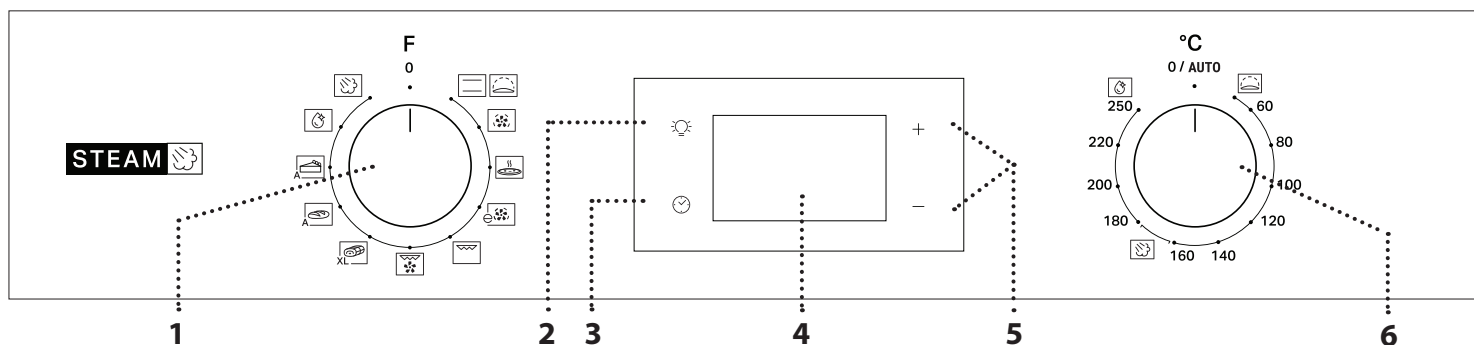
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

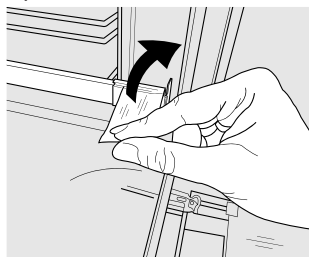
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením při aktivaci manuálních funkcí navolíte teplotu.

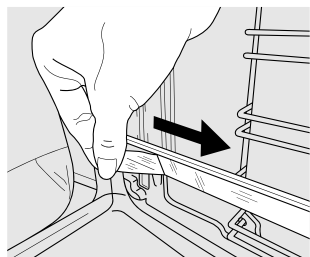
Vezměte prosím na vědomí: Typy knoflíků se mohou lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



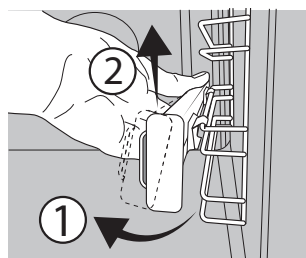
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

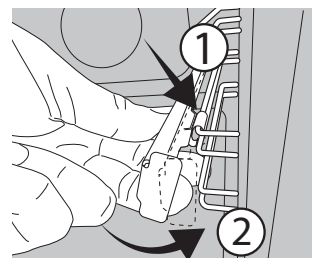
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



[c]



[d]

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

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

Vezměte prosím na vědomí: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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 úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůni mezi jednotlivými jidly.



PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí.

Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.



EKO HORKÝ VZDUCH

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím



GRIL

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



TURBO GRIL

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



MAXI COOKING

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



AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

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



CUKROVÍ A DORTY

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



SMART CLEAN

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



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; doby vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, je-li trouba studená, a na dno trouby nalijete 200 ml pitné vody. Pro aktivaci funkce „Pára+“ je třeba otočit knoflík termostatu do polohy na symbolu .

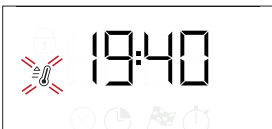
1. ZVOLTE FUNKCI

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

2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.



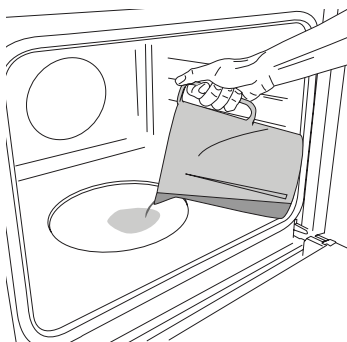
Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením ovladače výběru nebo upravit teplotu otočením ovladače termostatu. Funkce se nespustí, pokud bude knoflík termostatu v poloze **0 / AUTO**. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

KYNUTÍ

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

Po zaznění signálu předehřevu vložte jídlo do trouby. Těsto přikryjte mokrou utěrkou, popřípadě na dno trouby umístěte pánev s vodou, abyste vytvořili vlhké prostředí.

STEAM



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

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 TEPLLO

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

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

Vezměte prosím na vědomí: 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.

Vezměte prosím na vědomí: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen na „**0**“.


4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ



Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ



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




K nastavení požadované doby přípravy použijte **+** nebo **-**, poté potvrďte stisknutím . Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



Použijte **+** nebo **-** k nastavení času, kdy si přejete pečení ukončit, a následně pro potvrzení volby stiskněte .

Funkci aktivujete otočením knoflíku termostatu na vámi 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 voličního knoflíku do polohy **0 / AUTO**.

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

KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena. Otočením voličního knoflíku zvolíte jinou funkci, popřípadě **0 / AUTO** troubu vypnete.


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



5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Touto volbou se pečení nepřerušuje ani neprogramuje, ale umožní vám použít displej jako časovač, a to buď během doby, co je aktivní funkce, popřípadě u vypnuté trouby.






























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







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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

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

** 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		2	 200 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60			
	CHLÉB (pečivo)	500 g až 2 kg	50–100			
	Bagety	200–300 g	30–45			
 MASO	Pečené	1 kg	60–110			
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75			
	Drůbež	1–1,5 kg	55–80			
	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			
	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.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

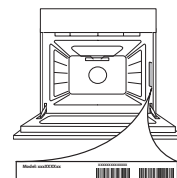
Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo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



Whirlpool



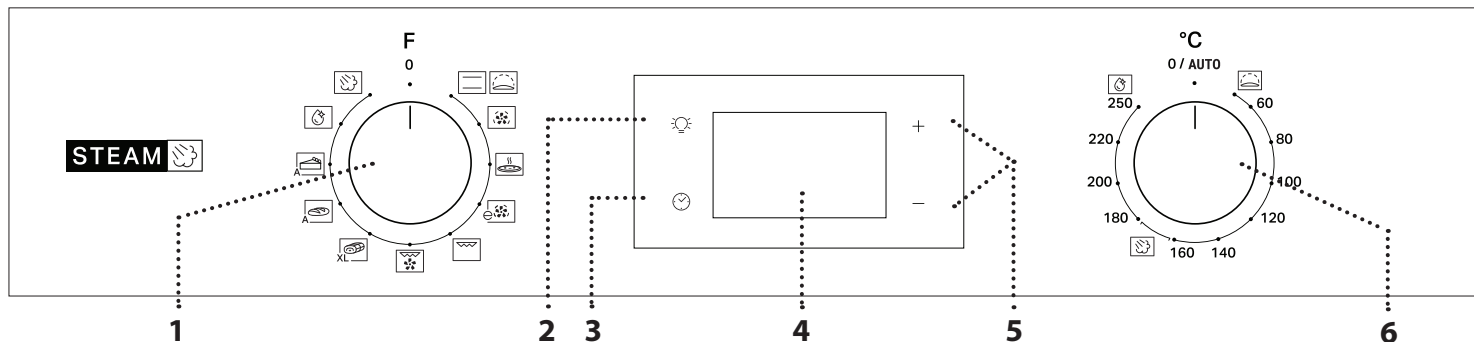
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

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



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

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

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

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

4. DISPLEI

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

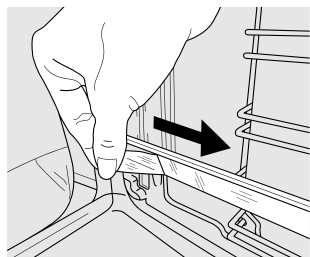
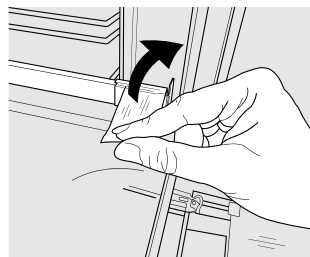
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele! Nupud olenevad mudeli tüübist. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

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

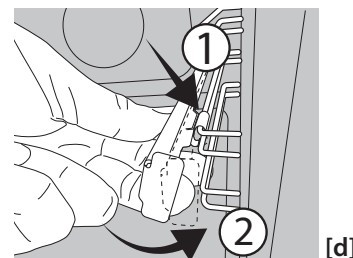
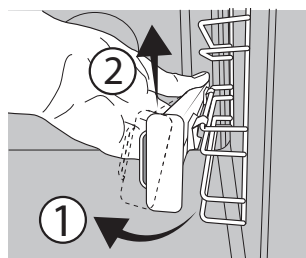


LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

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



RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

- Haarake riiulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
- Riiulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt öönsuse seinale, et veenduda, et riiulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

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



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

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

2. AHJU KUUMUTAMINE

Uus ahi võib eraldada tootmisest jäänud lõhnu: see on täiesti tavapärane. Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

FUNKTSIOONID 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 SUNDINGLUS

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

PITSA

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

SÄÄSTLIK SUNDÕHK

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


GRILLIMINE

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


TURBOGRILL

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


MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

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



SAIA AUTOMAATKÜPSETUS

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



KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS

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

SMART CLEAN

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

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 auru funktsiooni aktiveerimist peab ahi olema külm ja süvendisse peab olema kallatud 200 ml joogivett. Steam+ funktsiooni aktiveerimiseks keerake termostaadinupp asendisse .

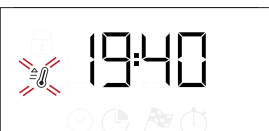
1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinuppu, et määrata soovitud temperatuur.

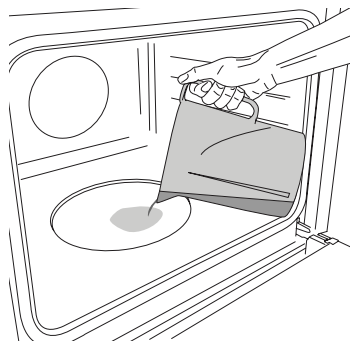


Pange tähele! Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis **0 / AUTO**. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.

KERGITAMINE

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



STEAM




Aurufunktsiooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake valikunupp päripäeva asjakohasele ikoonile ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovituselt). Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaeg. Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse **0**. Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ahjuust ega lisage vett.

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

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuv ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud. Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikul püsivalt põlev ikoon  annab teada, et ahi on jõudnud seadud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist. Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib see küpsetustulemusele halvasti mõjuda.



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

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


4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE



Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS



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



Määrake nupuga **+** või **-** vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu . Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

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

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



Kasutage nuppe **+** ja **-**, et valida küpsetamise lõpetamise aeg ja vajutage kinnitamiseks nuppu .

Funktsiooni aktiveerimiseks keerake termostaadinupp soovitud temperatuurile. Funktsioon jääb pausile, kuni see automaatselt käivitatakse valitud küpsetusaja lõpu järgi arvutatud kellaajal.

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

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.



KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud. Pöörake valikunuppu, et valida teine funktsioon, või valige ahju väljalülitamiseks asend **0 / AUTO**.


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



5. TAIMERI SEADMINE

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






























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



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

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

KÜPSETUSTABELID

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

Tase on toodud küpsetussektiooni seinal.

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovime 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		2	 200 ml
	Võileiva 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 suvikõrvits	0,5–1,5 kg	30 - 50			
 PAGARITOO- TED	Cookies	alus	25 - 35			
	Muffin	30–60 g	25 - 45			
	Biskviitkook	500–700 g	30 - 50			
	Tort	vorm	35 - 55			

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

RIKKEOTSING

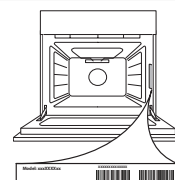
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke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

▼ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige aadressilt docs.whirlpool.eu alla täielik igapäevase võrdluse blankett



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



Whirlpool

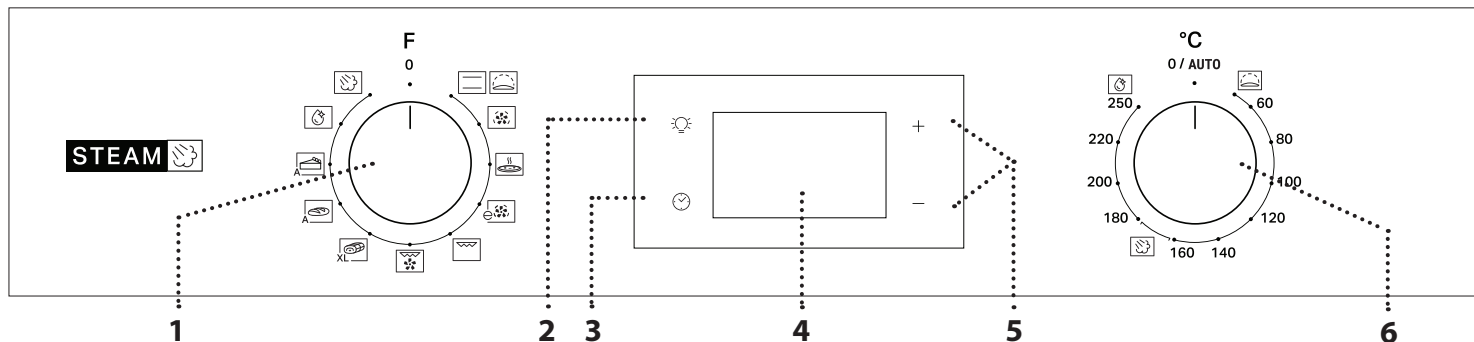


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma toode aadressil www.whirlpool.eu/register



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

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

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAJA SEADISTAMINE

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

4. DISPLEI

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

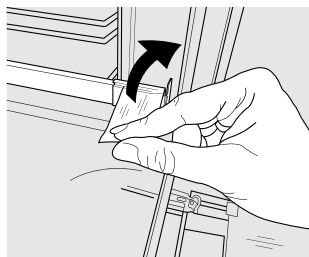
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

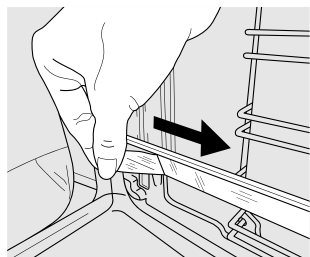
Pange tähele! Nupud olenevad mudeli tüübist. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

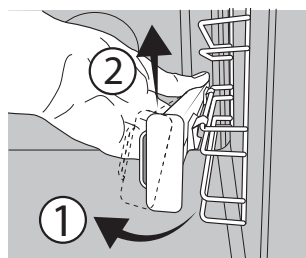
Enne ahju kasutamist eemaldage siinidel kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



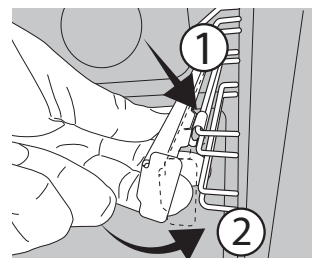
[a]



[b]



[c]



[d]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]



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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE



- Haarake riulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.
- Riulisiinide ümber paigutamiseks hoidke neid avause lähedal ja sisestage esmalt kaks tihvti pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt öönsuse seinale, et veenduda, et riulisiin on kindlalt kinni.


ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

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



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

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

2. AHJU KUUMUTAMINE

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

Soovitame enne esimest küpsetamist ahju tühjalt kuumutada, et eemalduksid võimalikud lõhnad. Eemaldage ahju pealt kõik kile- ja pappkatted ja seest kõik tarvikud. Kuumutage ahju umbes üks tund temperatuuril 250 °C. Ahi peab sel ajal olema tühi.

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

FUNKTSIOONID 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 SUNDINGLUS

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



PITSA

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



SÄÄSTLIK SUNDÕHK

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



GRILLIMINE

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

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



TURBOGRILL

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



MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

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



SAIA AUTOMAATKÜPSETUS

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



KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS

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



SMART CLEAN

Spetsiaalne puhastussükkel, mille käigus eraldatakse madalal temperatuuril veeauru, mis hõlbustab kõrbenud rasva- ja toidupritsete eemaldamist. Puhastusfunktsiooni „Smart Clean“ aktiveerimiseks valage ahju põhja 100-120 ml joogivett, seejärel keerake valikunupp ja termostaadinupp ikoonile . Käivitage funktsioon, kui ahi on külm. Ikoonide asetuse ei märgi puhastussükli jooksul saavutatavat temperatuuri.



STEAM+

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

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinuppu, et määrata soovitud temperatuur.

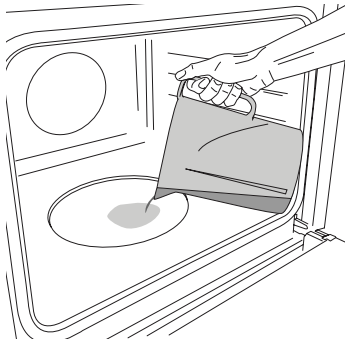


Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates valikunuppu või muutes temperatuuri termostaadinupuga. Funktsioon ei käivitu, kui termostaadinupp on asendis **0 / AUTO**. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.

KERGITAMINE

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

STEAM



täpse kestuse määramiseks järgige juhtnõre jaotises „Küpsetamise programmeerimine“.

Aurufunktsiooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake valikunupp päripäeva asjakohasele ikoonile ja termostaadinupp vahemikku 160 kuni 180 °C (olenevalt ikooni soovituselt). Funktsioon lülitub sisse ja ekraanil kuvatakse kellaeg. Eelkuumutamine ei ole vajalik. Küpsetamise lõpetamiseks, pöörake valikunupp asendisse **0**. Ärge avage auruga küpsetamisel kunagi ahjuust ega lisage vett.

Pange tähele! Küpsetustabeli järgi

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitub, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuva ikooniga märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

Kui eelsoojendus on lõppenud, kõlab helisignaali ja näidikul püsivalt põlev ikoon annab teada, et ahi on jõudnud seatud temperatuurini: nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

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



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

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


4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE



Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS



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



Määrake nupuga **+** või **-** vajalik küpsetusaeg ning vajutage kinnituseks nuppu . Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et küpsetamine on lõppenud.

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

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



Kasutage nuppe **+** ja **-**, et valida küpsetamise lõpetamise aeg ja vajutage kinnitamiseks nuppu .

Funktsiooni aktiveerimiseks keerake termostaadinupp soovitud temperatuurile. Funktsioon jääb pausile, kuni see automaatselt käivitatakse valitud küpsetusaja lõpu järgi arvutatud kellaajal.

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

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.



KÜPSETAMISE LÕPP

Kõlab helisignaali ja ekraan annab teada, et funktsiooni töö on lõppenud. Pöörake valikunuppu, et valida teine funktsioon, või valige ahju väljalülitamiseks asend **0 / AUTO**.


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



5. TAIMERI SEADMINE

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






























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



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

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

KÜPSETUSTABELID

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

Tase on toodud küpsetussektiooni seinal.

Märgitud küpsetusaeg ei sisalda eelsoojenduse aega: soovime 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		2	 200 ml
	Võileiva 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			
KALA	Kana/Kalkun	3 kg	100 - 140			
	Praefilee	0,5–2 cm	15–25			
	Praefilee	2–4 cm	20 - 35			
	Terve kala	300–600 g	20 - 30			
KÖÖGIVILJAD	Terve kala	600–1200 g	25 - 45			
	Aurutatud kartulid	0,5–1,5 kg	45 - 60			
	Täidetud paprika	1–2 kg	35 - 55			
	Aurutatud brokoli	0,3–1 kg	30 - 50			
PAGARITOO- TED	Aurutatud suvikõrvits	0,5–1,5 kg	30 - 50			
	Cookies	alus	25 - 35			
	Muffin	30–60 g	25 - 45			
	Biskviitkook	500–700 g	30 - 50			
	Tort	vorm	35 - 55			

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

RIKKEOTSING

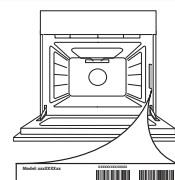
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Voolukatkestus. Vooluvõrgust lahti ühendatud.	Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number või täht.	Ahju rikked.	Võtke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

▼ Toote kohta lisateabe saamiseks laadige aadressilt docs.whirlpool.eu alla täielik igapäevase võrdluse blankett



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



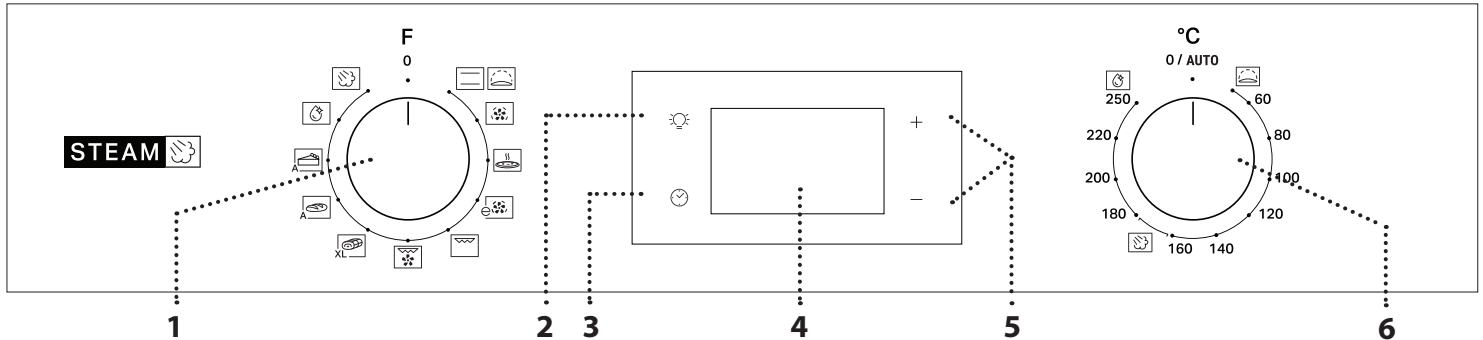
Whirlpool

**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTotta**

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



A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA**1. VÁLASZTÓGOMB**

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

2. VILÁGÍTÁS

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

3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál. Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

4. KIJELZŐ**5. BEÁLLÍTÓGOMBOK**

A sütési idő beállítására szolgál.

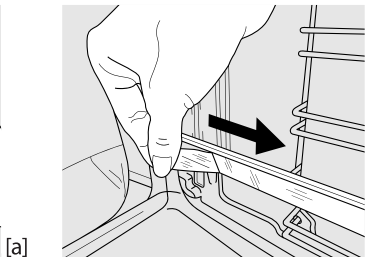
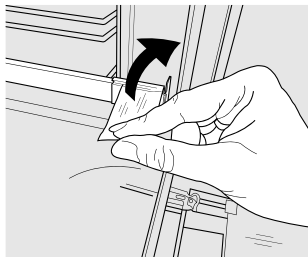
6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

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

KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK ÉS POLCVEZETŐK

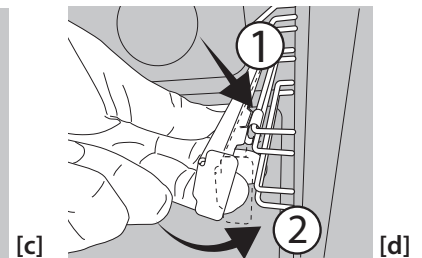
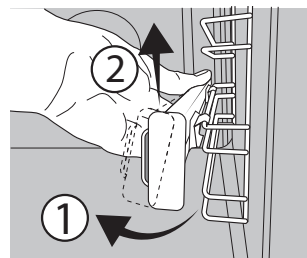
Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.

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

**A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE**

1. A vezetősínek eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kiakassza a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.
2. A vezetősín visszahelyezéséhez illesse a sín a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illesse a sín külső részét az illesztékéhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

ELSŐ HASZNÁLAT**1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA**

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



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

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

2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

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

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből. Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

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

MINDENNAPI HASZNÁLT / FUNKCIÓK

HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

KELESZTÉS

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

HŐLÉGBEFÚVÁS

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

PIZZA

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

ECO HŐLÉGBEFÚVÁS

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

GRILLFŰTŐTEST

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

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

TURBÓ GRILL

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

MAXI COOKING

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

AUTOMATIKUS KENYÉR

A Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a kenyér sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A legjobb eredmény érdekében kövesse a receptet. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt. A hőmérséklet-szabályozó gombnak **0 / AUTO** állásban kell maradnia, mivel a funkció automatikusan beállítja a hőmérsékletet.

AUTOMATIKUS TORTÁK

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

SMART CLEAN

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

STEAM+

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

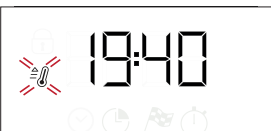
1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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

2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

KÉZI

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



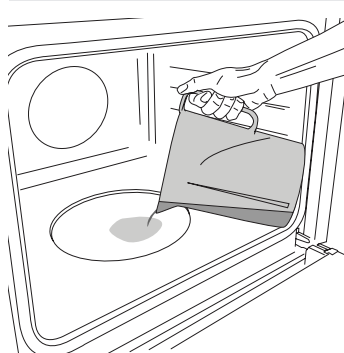
Megjegyzés: Sütés közben is módosítható a funkció a választógomb elforgatásával, illetve a hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb elforgatásával. A funkció nem kapcsol be, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb **0 / AUTO** állásban van. Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

KELESZTÉS

A „Kelesztés” funkció indításához állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot Kelesztés pozícióba (40 fok) és a funkciógombot a Légkeveréses pozícióba.

Az előmelegítési fázis végét jelző hangjelzést követően helyezze az ételt a sütőbe. Takarja le a tésztát nedves konyharuhával, vagy helyezzen egy vízzel teli edényt a sütő alá a párás környezet létrehozása érdekében.

STEAM



A Gőz funkció elindításához öntsön 200 ml csapvizet a sütő alsó részére. Válassza ki a funkciót a választógombot az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva a megfelelő ikonra, és a termosztát gombját bármely helyzetbe 160 és 180°C közé (ahogy az ikon mutatja). A funkció elindul, és a kijelző mutatni fogja az aktuális időpontot. Előmelegítésre nincs szükség. A sütés befejezéséhez forgassa a választógombot „0” állásba. Gőzölés során soha ne nyissa ki az ajtót, vagy töltsön 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 HŐ

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

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

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

Megjegyzés: Az az idő, ami után az ikon kikapcsol, eltérő lehet, mivel számos tényezőtől függ, mint például a környezeti hőmérséklet és a használt funkció. Mindenesetre a terméket akkor kell kikapcsolni tekinteni, amikor a jelzés a választógombon a „0”-n 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 **O / AUTO** állásba.

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



A SÜTÉS VÉGE

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


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



5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

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






























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).

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Kelt tészták		Igen	170	30–50	
		Igen	160	30–50	
		Igen	160	40–60	 
Kekszek/aprósütemények		Igen	160	25–35	
		Igen	160	25–35	
		Igen	150	35–45	 
Pizza/Focaccia		Igen	190–250	15–50	
		Igen	190–250	20–50	 
Lasagne / tepsis tészta / cannelloni / felfújtak (flán)		Igen	190–200	45–65	
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190–200	80–110	
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200–230	50–100	
Pírtott kenyér		5'	250	2–6	
Pírtott burgonya		Igen	200–210	35–55**	

TARTOZÉKOK



Sütőrács



Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson



Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson



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 elérte a kívánt hőmérsékletet.



STEAM+ SÜTÉSI TÁBLÁZAT

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

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

HIBAELHÁRÍTÁS

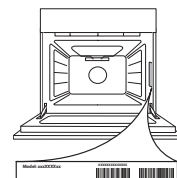
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F”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

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



Whirlpool



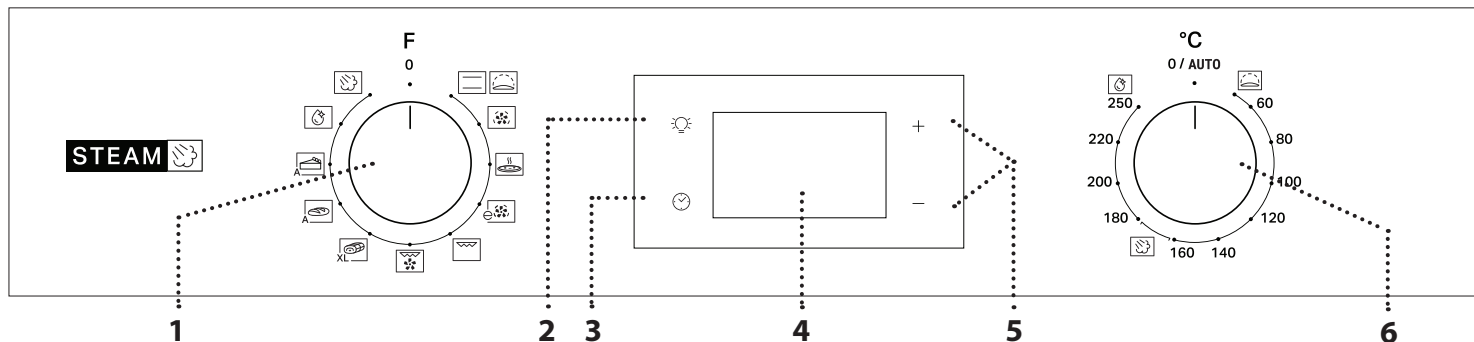
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet uz 0 pozīciju, lai izslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

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

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai piekļūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taimerim. Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

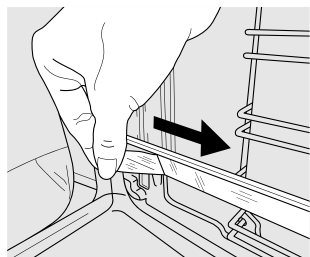
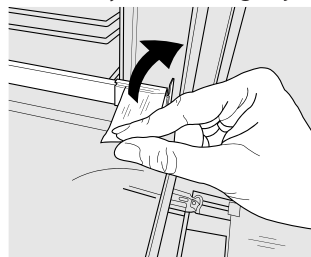
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

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

SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI

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

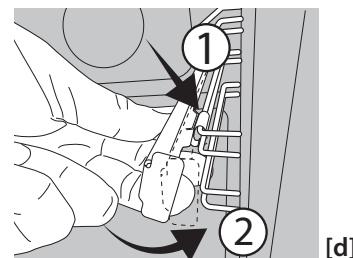
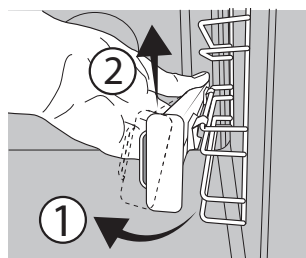


SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

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



PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

- Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, stingri satveriet stiprinājuma ārējo daļu un pavelciet to virzienā uz sevi, izvelkot balsta elementu un abas iekšējās tapas no fiksatora.
- Lai novietotu plauktu stiprinājumus citā stāvoklī, novietojiet tos pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārējo daļu, ievietojiet balsta elementu un stingri paspiediet pret iedobes sienu, stingri nofiksējot plaukta stiprinājumu.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

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



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

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

2. IESILDĪET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tā ir atbilstoša darbība.

Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsni, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām. Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsargmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai.

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

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA



STANDARTA REŽĪMS

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



RAUDZĒŠANA

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



PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

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




PICA

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



ECO FORCED AIR

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



GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenus 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.



MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA)

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



AUTOMĀTISKAIS MAIZES CEPŠANAS REŽĪMS

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




AUTOMĀTISKS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS

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




VIEDĀ TĪRĪŠANA

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



TVAIKS+

Tvaiks+ funkcija ļauj iegūt izcili pagatavotu ēdienu, pateicoties tvaika klātbūtnei 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 auksts un 200 ml dzeramā ūdens iepildīts cepeškrāsns nodalījumā apakšā. Lai aktivizētu Tvaiks+ funkciju, termostata slēdzim ir jāatgriežas  ikonās pozīcijā.

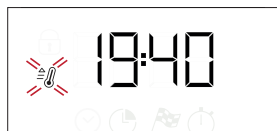
1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

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

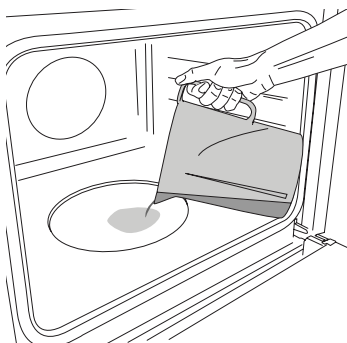


Lūdzu, ņemiet vērā: Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot atlases slēdzi vai pielāgojot temperatūru, pagriežot termostata slēdzi. Funkcija nesāks darboties, ja termostata slēdzis būs pagriezts uz **0 / AUTOMĀTISKO** pozīciju. Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku (tikai tad, ja iestatīts gatavošanas laiks) un taimeri.

RAUDZĒŠANA

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



STEAM




Lai palaistu Tvaika funkciju, iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens. Atlasiet funkciju, griežot atlases slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz jebkurai 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 stāvokli uz **0** pozīciju. Gatavojot ēdienu Tvaika režīmā, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.

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

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

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

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



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

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


4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA



Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS



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

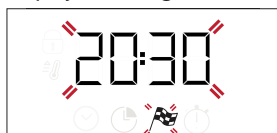



Izmantojiet **+** vai **-**, lai atlasītu vēlamo gatavošanas laiku, bet pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu. Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamo temperatūru: kad gatavošana pabeigta, tiks ieslēgts skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.

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






























GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

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.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (MIN)	LĪMENI UN APRĪKŌJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	40-60	 
Cepumi / groziņi		Jā	160	25-35	
		Jā	160	25-35	
		Jā	150	35-45	 
Pica/fokača		Jā	190-250	15-50	
		Jā	190-250	20 - 50	 
Lazanja/ceпти makaroni/ pildīti makaroni/kūkas		Jā	190-200	45-65	
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg		Jā	190-200	80-110	
Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg		Jā	200-230	50-100	
Graudzēta maize		5'	250	2-6	
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35-55**	

PIEDERUMI



Stieplu
plaukts



Cepešpanna vai kūkas
veidne uz stieplu
plaukta



Cepešpanna/notekpaplašte vai
cepešanas trauks uz stieplu
plaukta



Notekpaplašte/
Cepešpanna

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

Līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas.

Aktivizējiet funkciju, pagriežot termostata pogu līdz vēlamās temperatūras atzīmei: funkcija tiks iepauzēta līdz brīdim, kad tā automātiski uzsāks darboties laikā, kas aprēķināts, balstoties uz atlasīto gatavošanas beigu laiku.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet krāsni, pagriežot atslēdzi uz pozīciju **O / AUTO**.

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums. Pagrieziet atslēdzi, lai izvēlētos citu funkciju vai lai **O / AUTO** izslēgtu cepeškrāsni.


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

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeru funkcijai esot aktīvai, vai tad, kad cepeškrāsns 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 atskaņots skaņas signāls.

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



GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

PRODUKTI	RECEPTĒ	DAUDZUMS	LAIKS (min.)	PIEDERUMI	LĪMENIS	ŪDENS
 MAIZE	Smalkmaizītes	80-100 g	30-45		2	 200 ml
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40-60			
	Maize	500g-2 kg	50-100			
	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			
 DĀRZEŅI	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	applāte	25-35			
	Mafini	30-60 g	25 - 45			
	Biskvītkūka	500-700 g	30 - 50			
	Pīrāgi	veidne	35 - 55			

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

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

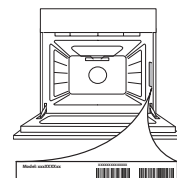
Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Elektroapgādes traucējumi. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrotīklam. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams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

▼ Lejupielādējiet Ikdienu 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** (tālruna numurs ir norādīts garantijas grāmatiņā). Sazinoties ar mūsu pēcpārdošanas centru, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.



Whirlpool



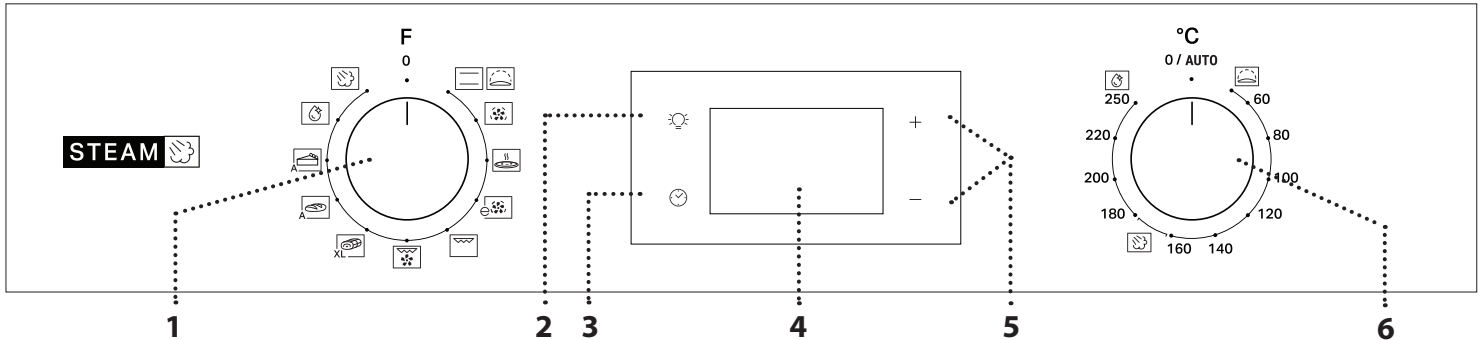
DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ

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



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

Naudojama krosnei įjungti ir funkcijai pasirinkti. Pasukite į padėtį **0** ir išjunkite orkaitę.

2. LEMPUTĖ

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

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

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

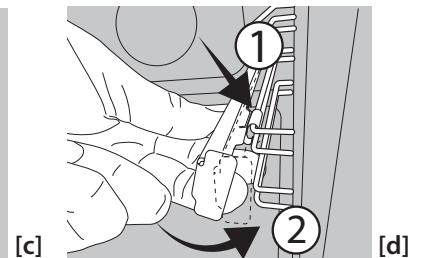
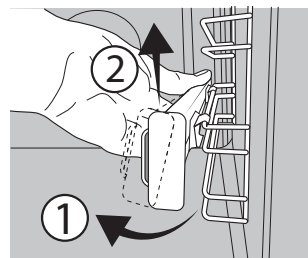
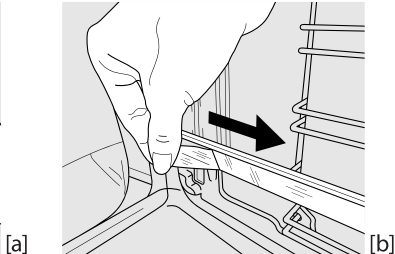
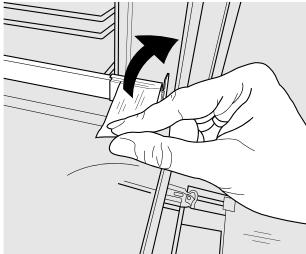
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatinę funkciją.

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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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



SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

Užkabinkite viršutinius kabliukus ant skersinių grotelių (1), tada spauskite apatinę slankiojančių grotelių dalį link skersinių grotelių, kol 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 skersines grotelles, pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifikuotų.

NAUDOJIMAS PIRMĄ KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

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



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

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

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skliti nuo gamybos likęs kvapas: tai visiškai normalu. Kad pašalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradėdami gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir priedus. Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C ir palikite veikti apie valandą. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia.

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

FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS



TRADICINIS GAMINIMAS

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

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



PRIV. ORO SR.

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



PICA

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



„ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

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

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



KEPINIMAS

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

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



INTENSYVUS KEPINIMAS

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

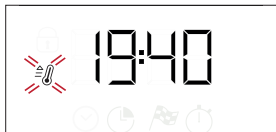
1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

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



Atkreipkite dėmesį: Ši nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami **pasirinkimo rankenėlę** arba reguliuoti temperatūrą pasukdami **termostato rankenėlę**. Funkcija neveiks, jei **termostato rankenėlė** bus nustatyta į padėtį **0/AUTO**. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas gaminimo laikas) ir laikmatį.

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Norėdami įjungti „Tešlos kildinimo“ funkciją, sukite termostato rankenėlę iki kildinimo (40 laipsn.) ir nustatykite funkcijos rankenėlę į įprastą padėtį;

Nuskambėjus įkaitinimo signalui įdėkite maistą į orkaitę. Uždenkite tešlą drėgnu rankšluostėliu arba apačioje padėkite indą su vandeniu, kad būtų sukurta drėgna aplinka.



MAXI COOKING (DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS)

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



AUTOMATINĖ DUONOS KEPIMO FUNKCIJA

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



AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS

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



SMART CLEAN

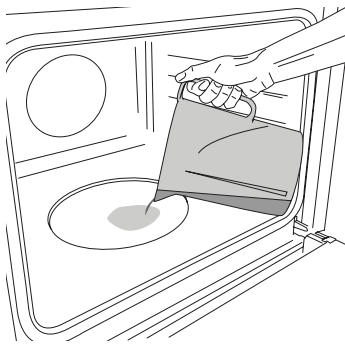
Valymo ciklo metu specialiai išleidžiami žemos temperatūros garai, kad galėtumėte be vargo pašalinti nešvarumus ir maisto likučius. Norėdami suaktyvinti „Smart Clean“ valymo funkciją, įpilkite 100–120 ml geriamojo vandens į orkaitės apačią, tada pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę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



STEAM+

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

STEAM



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

garus, neatidarykite durelių ir nebandykite įpilti daugiau vandens.

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

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

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

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



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

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


4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS



Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdant gaminimo programavimą.

TRUKMĖ



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




Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite reikiamą gaminimo laiko trukmę, tada paspausdami  patvirtinkite. Norėdami įjungti funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą: pasigirs garso signalas, o ekrane bus rodoma, kad gaminimas baigtas.

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






























GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS





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



Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami  patvirtinkite.

GAMINIMO LENTELĖ

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (MIN.)	LYGIS IR PRIEDAI
Mieliniai pyragai		Taip	170	30–50	
		Taip	160	30–50	
		Taip	160	40–60	 
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	
		Taip	160	25–35	
		Taip	150	35–45	 
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	15 - 50	
		Taip	190 - 250	20 - 50	 
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	
Aviena / veršiena / jautiena / kiauliena 1 kg		Taip	190–200	80–110	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	200 - 230	50–100	
Skrudinta duona		5'	250	2–6	
Keptos bulvės		Taip	200–210	35–55**	

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



** Praėjus dviem trečdaliams ruošimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).
Lygis rodomas ant kepimo skyriaus sienelės.

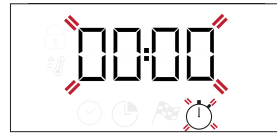
Norėdami įjungti funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs nustatytu laiku, atsižvelgiant į pasirinktą gaminimo pabaigos laiką.
Atkreipkite dėmesį: Jei norite atšaukti nustatymą, išjunkite orkaitę pasukdami pasirinkimo rankenėlę į padėtį **0 / AUTO**.
Pradžios atidėjimo funkcija neveikia naudojant kepimo ant grotelių ir intensyvaus kepimo funkcijas.


GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą. Sukite pasirinkimo rankenėlę, kad pasirinktumėte kitą funkciją, arba nustatykite ją į padėtį **0 / AUTO** 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.



„STEAM+“ GAMINIMO LENTELĖ

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

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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

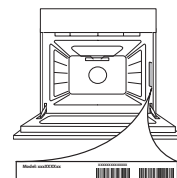
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Orkaitę išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Ekrane rodoma „F“ raidė su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

▼ Jei reikia daugiau informacijos apie gaminį, naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite 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 plokštelėje nurodytus kodus.



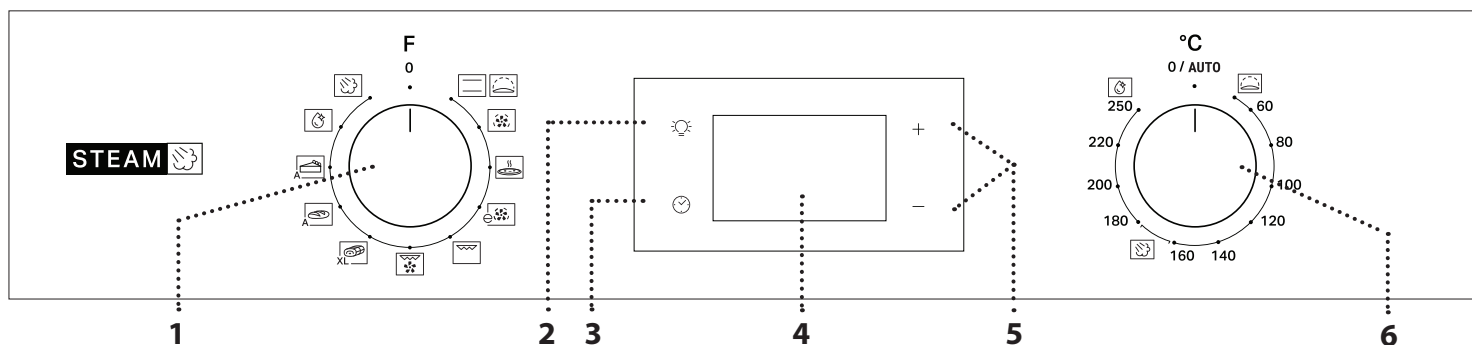
Whirlpool

**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 do pozycji **0**, aby wyłączyć piekarnik.

2. ŚWIATŁO

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

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza. Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIEŃ**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

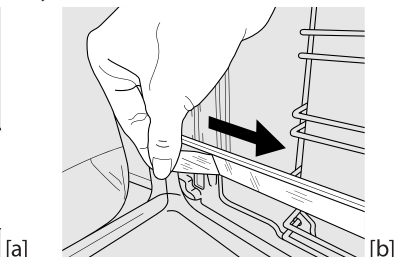
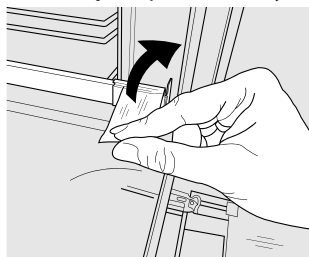
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

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

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

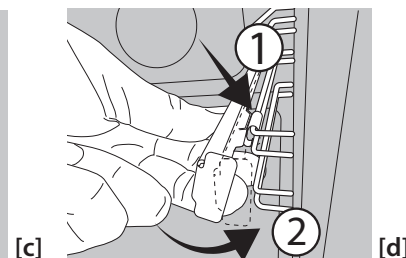
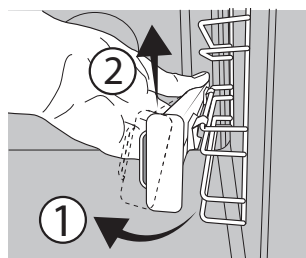
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

**DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]**

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



PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

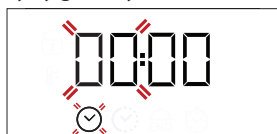
Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



**WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK**

- Aby wyjąć drabinkę, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.
- Aby ponownie zamontować drabinkę, 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 drabinka są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIE**1. USTAWIANIE ZEGARA**

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



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

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

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA


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


Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 250°C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.


Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się, aby przewietrzyć pomieszczenie.



FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA


 **KONWENCJONALNE**
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.


 **WYRASTANIE**
Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętko 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, kielbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

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

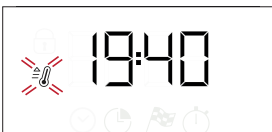
1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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




Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą **pokrętki wyboru** lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą **pokrętki termostatu**. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli **pokrętko termostatu** będzie ustawione w pozycji **0 AUTO**. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.


WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, obrócić pokrętko termostatu do pozycji Wyrastanie (40 stopni) i ustawić pokrętko funkcji w pozycji konwencjonalnej; Włożyć jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzewania. Przykryć ciasto wilgotną tkaniną lub wstawić miskę z wodą na dno komory, aby stworzyć wilgotne środowisko.


MAXI COOKING

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



CHLEB AUTO

 **A** Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać zaleceń przepisu. Funkcję tę należy włączyć, gdy piekarnik jest zimny. Pokrętko termostatu musi pozostać w pozycji **0 / AUTO**, ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez funkcję.



CIASTO AUTO

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

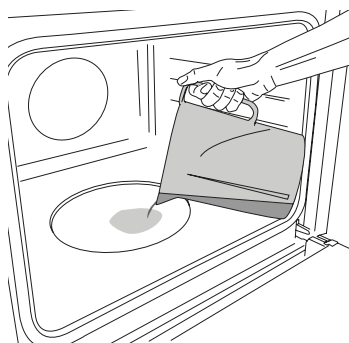
SMART CLEAN

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

STEAM+

 Funkcja Steam+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; czasy pieczenia dań głównych przedstawiono w oddzielnej 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+ pokrętko termostatu musi być obrócone do położenia ikony .

STEAM





Aby włączyć funkcję Steam, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Wybrać funkcję, obracając w pokrętko wyboru w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a pokrętko 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 pokrętko wyboru do pozycji **0**. Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek

ani dolewać wody.


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

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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



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

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


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA



Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA



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

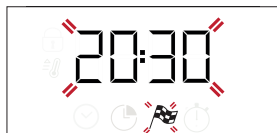


Za pomocą **+** lub **-** ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

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

































Użyć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas zakończenia gotowania i nacisnąć , aby potwierdzić.

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
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	 3
		Tak	160	25 - 35	 3
		Tak	150	35 - 45	 4  2
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	 1/2
		Tak	190 - 250	20 - 50	 4  2
Lasagne/zapiekaný makaron/cannelloni/zapiekaný		Tak	190 - 200	45 - 65	 2
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 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.

Aktywować funkcję, obracając pokrętkę termostatu i ustawiając żądaną temperaturę: funkcja zostanie wstrzymana i uruchomi się automatycznie o godzinie obliczonej na podstawie zadanego czasu zakończenia.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłączyć piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji „0 / AUTO”.

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



KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słycać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat. Obrócić pokrętkę wyboru, aby wybrać inną funkcję, lub do pozycji 0 / AUTO, aby wyłączyć piekarnik.


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

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

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



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



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



TABELA PIECZENIA STEAM+

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	CZAS (min)	AKCESORIA	POZIOM	WODA
 CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45		2	 200 ml
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60			
	Chleb	500g–2 kg	50–100			
	Bagietki	200–300 g	30–45			
 MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110			
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75			
	Drób	1–1,5 kg	55–80			
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140			
 RYBY	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 FRAN- CUSKIE	Ciasteczka	taca	25–35			
	Babeczka	30–60 g	25–45			
	Biszkopt	500–700 g	30–50			
	Tarta	forma do piecze- nia	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.

USUWANIE USTEREK

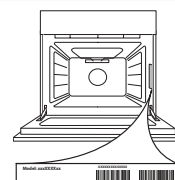
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje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



Whirlpool



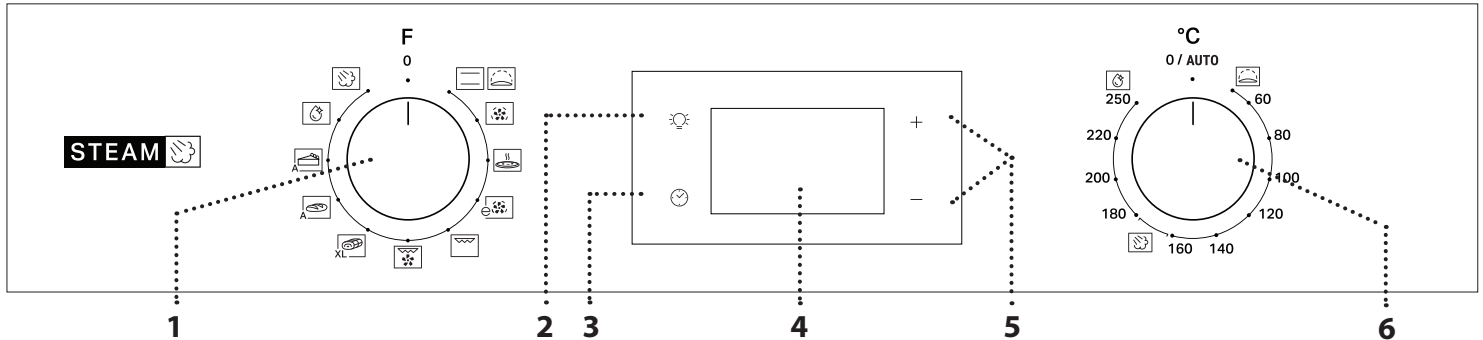
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

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



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


DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. BEC

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

3. SETAREA OREI

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

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

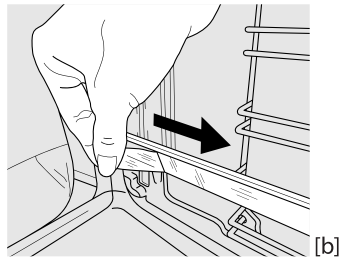
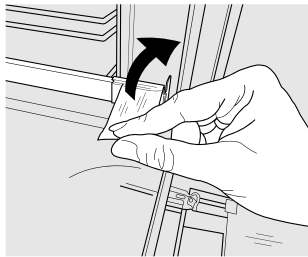
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

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

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

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

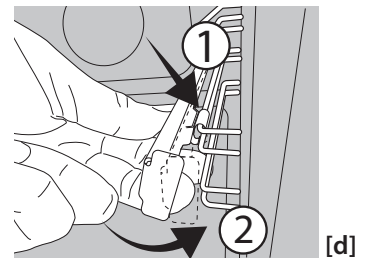
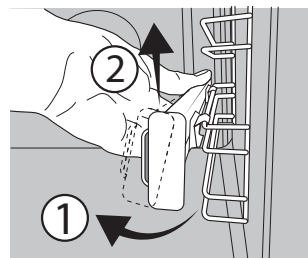


DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

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

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

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





DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR



- 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.
- Pentru a re poziționa ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavitații și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavitații 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. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

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

FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ



CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)

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



DOSPIRE

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



AER FORȚAT

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



PIZZA

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



AER FORȚAT ECO

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



GRILL

Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea.

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



TURBO GRILL

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



GĂTIT MAXI

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



FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

A Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru rezultate optime, respectați cu atenție rețeta. Activați funcția când cuptorul este rece. Butonul termostatului trebuie să rămână în poziția **0 / AUTO** în timp ce temperatura este setată automat de funcție.



FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PATISERIE

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



SMART CLEAN

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



STEAM+

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

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

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

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

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

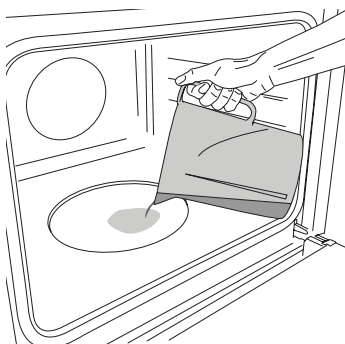


Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind **butonul de selectare** sau puteți regla temperatura rotind **butonul termostatului**. Funcția nu va porni dacă **butonul termostatului** va fi în poziția **0 / AUTO**. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți butonul termostatului în poziția Dospire (40 de grade) și aduceți selectorul de funcții în poziția Conventional; Introduceți alimentele în cuptor după emiterea semnalului aferent preîncălzirii. Acoperiți aluatul cu o lavetă umedă sau introduceți un recipient cu apă în partea inferioară a cuptorului pentru a crea un mediu umed.

STEAM



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

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

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI CĂLDURA REZIDUALĂ

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



Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. După preparare și cu funcția dezactivată, pictograma ar putea rămâne în continuare vizibilă pe afișaj chiar și după oprirea ventilatorului de răcire, pentru a indica faptul că în interiorul aparatului încă mai există căldură reziduală.

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


4. PROGRAMAREA PREPARĂRII



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

DURATĂ



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



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

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

PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

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



Utilizați **+** sau **-** pentru a seta ora de finalizare dorită pentru procesul de preparare și apăsați  pentru a confirma.

Activați funcția rotind butonul termostatului la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până când pornește automat la ora calculată în funcție de ora de finalizare selectată a preparării.

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



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

FINALIZAREA PREPARĂRII


Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta o funcție diferită sau **0 / AUTO** 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 necesară și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat număratoarea 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”.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite		Da	170	30 - 50	
		Da	160	30 - 50	
		Da	160	40 - 60	 
Biscuiți / mini tarte		Da	160	25 - 35	
		Da	160	25 - 35	
		Da	150	35 - 45	 
Pizza/Focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50	 
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Pâine prăjită		5'	250	2 - 6	
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	

ACCESORII



Grătar metalic



Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic



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





























Tavă de colectare a grăsimii scurse/
Tavă de copt

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durată 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
 PĂINE	Pâini mici	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Chiflă sandwich în tavă de copt	300-500 g	40 - 60			
	Pâine	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baghete	200-300 g	30 - 45			
 CARNE	Friptură	1 kg	60 - 110			
	Coaste	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Pui	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pui/curcan	3 kg	100 - 140			
 PEȘTE	Filet mignon	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet mignon	2-4 cm	20 - 35			
	Pește întreg	300 - 600 g	20 - 30			
	Pește întreg	600-1200 g	25 - 45			
 LEGUME	Cartofi preparați la aburi	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Ardei umpluți	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli preparați la aburi	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dovlecei preparați la aburi	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 PRODUSE DE PATISERIE	Fursecuri	o tavă	25 - 35			
	Brioșă	30-60 g	25 - 45			
	Pandișpan	500-700 g	30 - 50			
	Tartă	o formă de copt	35 - 55			

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.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

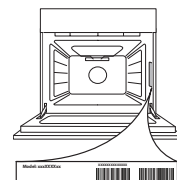
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare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

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



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

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

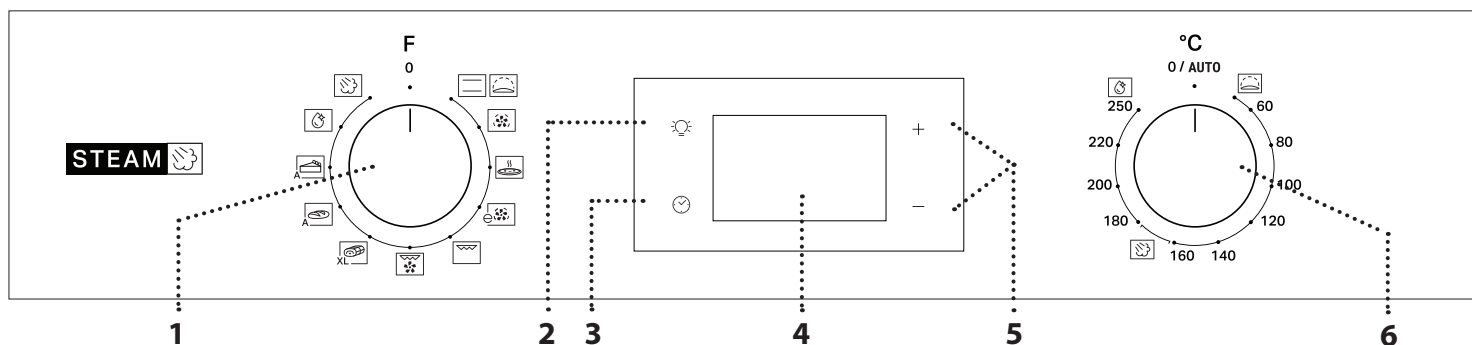


**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK WHIRLPOOL**

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



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

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA**1. VOLIACI GOMBÍK**

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

2. SVETLO

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

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera.

Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ**5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ**

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

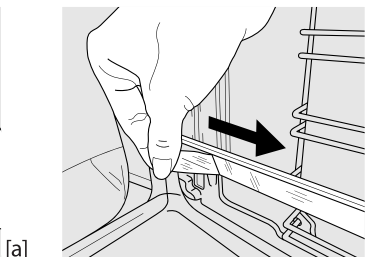
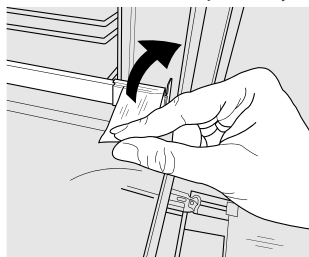
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA ROŠTY

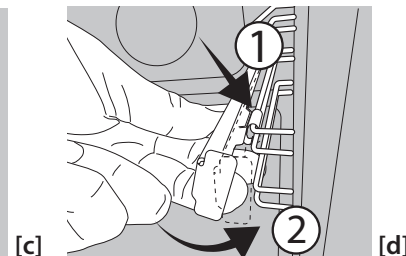
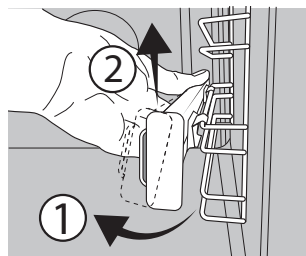
Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.

**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 LIŠŤ**

1. Ak chcete vodiace lišty vybrať, pevne uchopíte vonkajšiu časť lišty, potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvorov.
2. Ak ich chcete zasa nasadiť, priložte ich k priestoru rúry a najprv zasuňte oba kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k otvoru, zasuňte podperu a pevne zatlačte k stene priestoru rúry tak, aby bola vodiaca lišta pevne osadená.

PRVÉ POUŽITIE**1. NASTAVENIE ČASU**

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



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

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

2. ZOHREJTE RÚRU

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

Preto prv než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili. Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo. Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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 niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

PIZZA

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

VHĀŇANÝ VZDUCH ECO

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

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

GRIL


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

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


TURBO GRIL

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


MAXI COOKING

XL  Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.



CHLIEB AUTO

A  Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dôsledne postupovať podľa receptu. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená. Gombík termostatu musí zostať v polohe **0 / AUTO**, lebo teplotu automaticky nastavuje funkcia.


MÚČNIKY AUTO

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

SMART CLEAN

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

PARA+

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

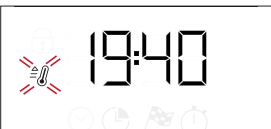
1. VYBERTE FUNKCIU

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

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

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



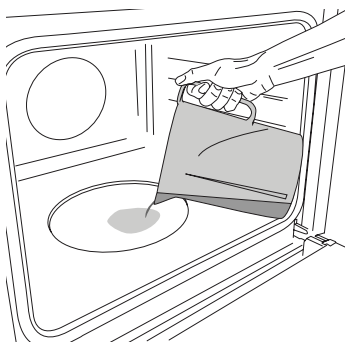
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením **voliaceho gombíka** alebo upraviť teplotu otočením **gombíka termostatu**. Funkcia sa nespustí, ak bude **gombík termostatu** na polohe **0 / AUTO**. Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

KYSNUTIE

Pre spustenie funkcie Kysnutie otočte gombík termostatu na polohu Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcie na Statický ohrev.

Po signáli predohrevu vložte jedlo do rúry. Prikryte cesto vlhkou utierkou alebo vložte na dno rúry nádobu s vodou, aby sa vytvorilo vlhké prostredie.

STEAM





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

nedopĺňajte.


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

3. PREDHRIEVANIE A ZVÝŠKOVÉ TEPLU

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

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

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

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

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


4. PROGRAMOVANIE PEČENIA



Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE



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

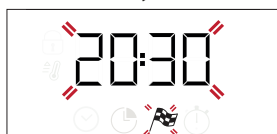



Pomocou **+** alebo **-** nastavte čas pečenia a potom stlačte  na potvrdenie. Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

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

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA / POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



Pre nastavenie želaného času ukončenia pečenia použite **+** alebo **-** a potvrdte stlačením .

Funkciu aktivujte otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: funkcia zostane pozastavená, kým sa nespustí automaticky v čase vypočítanom na základe zvoleného času ukončenia pečenia.

Upozornenie: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením voliaceho gombíka **0 / AUTO**.

Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie 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 / AUTO**, čím rúru vypnete.


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

5. NASTAVENIE ČASOMERA

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






























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







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

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO	
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50		
		Áno	160	30 – 50		
		Áno	160	40 – 60		
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35		
		Áno	160	25 – 35		
		Áno	150	35 – 45		
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	15 – 50		
		Áno	190 – 250	20 – 50		
Lasagne / zapečené cestoviny / cannelloni / nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65		
Jahňacina / teľacina / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110		
Kurča / králik / kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100		
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6		
Pečené zemiaky		Áno	200 - 210	35 - 55**		

PRÍSLUŠENSTVO:  Drôtený rošt;  Nádoba na pečenie alebo tortová forma na drôtený rošt;  Plech na pečenie / Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na drôtený rošt;  Nádoba na odkvapkovanie 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 pečne	80 – 100 g	30 – 45		2	 200 ml
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60			
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45			
 MÄSO	Pečené	1 kg	60 – 110			
	Rebierka	500 g – 1,5 kg	50 – 75			
	Kurča	1 – 1,5 kg	55 – 80			
	Kurča / morka	3 kg	100 – 140			
 RYBY	Filé	0,5 – 2 cm	15 – 25			
	Filé	2 – 4 cm	20 – 35			
	Celá ryba	300 – 600 g	20 – 30			
	Celá ryba	600 – 1 200 g	25 – 45			
 ZELENINA	Zemiaky na pare	0,5 – 1,5 kg	45 – 60			
	Plnená paprika	1 – 2 kg	35 – 55			
	Brokolica na pare	0,3 – 1 kg	30 – 50			
	Cuketa na pare	0,5 – 1,5 kg	30 – 50			
 PEČIVO	Sušienky	plech	25 – 35			
	Muffin	30 – 60 g	25 – 45			
	Piškótový koláč	500 – 700 g	30 – 50			
	Koláčiky	forma	35 – 55			

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

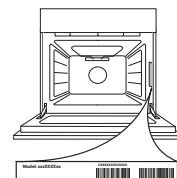
Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo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

▼ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletnú Príručku na 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 uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



Whirlpool



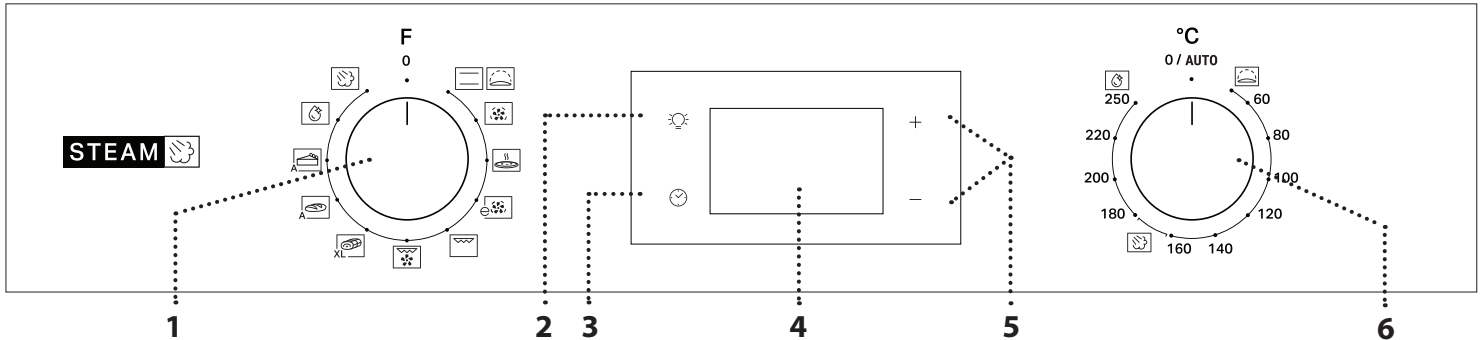
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

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, оберіть 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 налаштувань часу приготування, затримки запуску та таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування.

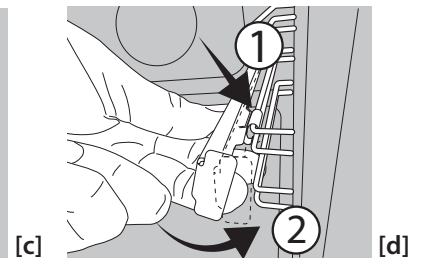
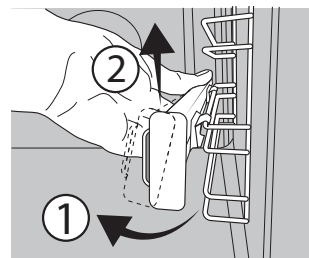
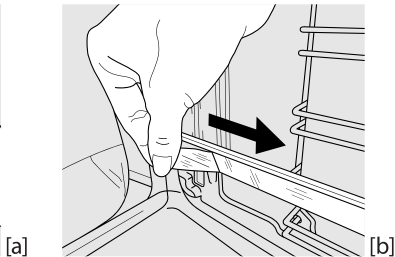
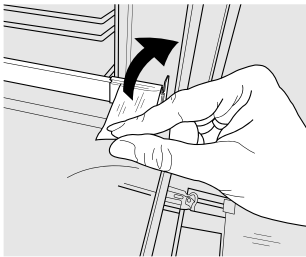
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть ручку, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

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]



Зацепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ



- Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
- Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



За допомогою кнопок **+** або **-** встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати 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. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю. Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку й витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ 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 полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



ПІЦА

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



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ESO

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції ESO індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову ввімкнути, натиснувши кнопку



ГРИЛЬ

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

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте у нього 200 мл питної води.



ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбїфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте у нього 200 мл питної води.



ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

XL Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

A Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна. Ручка термостата повинна залишатися в положенні **0 / AUTO**, оскільки температура задається автоматично самою функцією.




АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

A Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духова шафа холодна. Ручка термостата повинна залишатися в положенні **0 / AUTO**, оскільки температура задається автоматично самою функцією.




РОЗУМНЕ ОЧИЩЕННЯ

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



ПАРА+

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

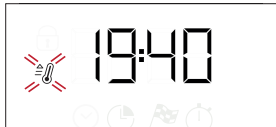
1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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.



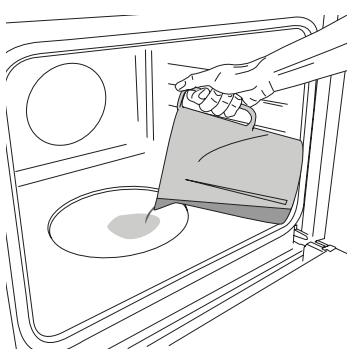
Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не запуститься, якщо *ручка термостата* знаходиться в положенні **0 AUTO** (Автоматичний режим). Можна налаштувати час готування, час завершення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

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Rising» (Підняття), поверніть ручку термостата в положення «Rising» (Підняття) (40 °C) та встановіть ручку вибору функції в положення «Conventional» (Звичайний режим);

Поставте страву в духову шафу після сигналу прогрівання. Накрийте тісто вологою тканиною або поставте миску з водою на дно камери, щоб створити вологе середовище.

STEAM





Для запуску функції парової обробки налійте 200 мл питної води на дно духової шафи. Виберіть функцію, обертаючи за годинниковою стрілкою ручку вибору на відповідному значку і ручку термостата в будь-якому положенні в діапазоні від 160 до 180 °C (як показано на значку). Функція запуститься, і на дисплеї відобразиться поточний час. Попереднє прогрівання не потрібне. Для завершення приготування поверніть ручку вибору в положення **0**. Під час приготування за


допомогою пари не відчиняйте дверцята й ніколи не доливайте воду.

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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вказують 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 духова 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 вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: час, протягом якого значок гасне, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку виріб вважається вимкненим, коли покажчик на ручці вибору функції знаходиться в положенні «**0**».


4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ



Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ



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




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

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

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після того як задано час приготування, запуск функції можна відкласти, запрограмувавши час завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою **+** або **-** встановіть бажаний час приготування та натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, повернувши ручку термостата на потрібну температуру: функція залишається на паузі, поки вона не запуститься автоматично в час, вирахований на основі вибраного часу закінчення приготування.

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

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



ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

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


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



5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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

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







За 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».

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	170	30 – 50	
		Так	160	30 – 50	
		Так	160	40 – 60	 
Печиво/тарталетки		Так	160	25–35	
		Так	160	25–35	
		Так	150	35–45	 
Піца / фокача		Так	190 – 250	15 – 50	
		Так	190 – 250	20 – 50	 
Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги		Так	190 – 200	45 – 65	
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 – 200	80 – 110	
Курятина / кролик / качка 1 кг		Так	200 – 230	50 – 100	
Підсмажений хліб		5'	250	2–6	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	

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 готування 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		2	 200 мл
	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	600-1200 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			
 ВИПІЧКА	Печиво	піддон	25–35			
	Кекс	30-60 г	25-45			
	Бісквітний торт	500-700 г	30 – 50			
	Пісочний пиріг	форма	35-55			

Запускайте режим «ПАРА+», лише коли духова шафа охолонула. Відкриття дверцят і доливання води під час готування може мати негативний вплив на остаточний результат приготування.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

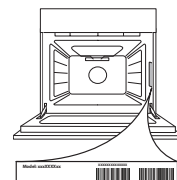
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, зникла несправність чи ні.
На дисплеї відображається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

▼ Завантажте повний «Довідник із використання» з веб-сайту docs.whirlpool.eu для отримання додаткової інформації про ваш 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 табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool

Whirlpool

