

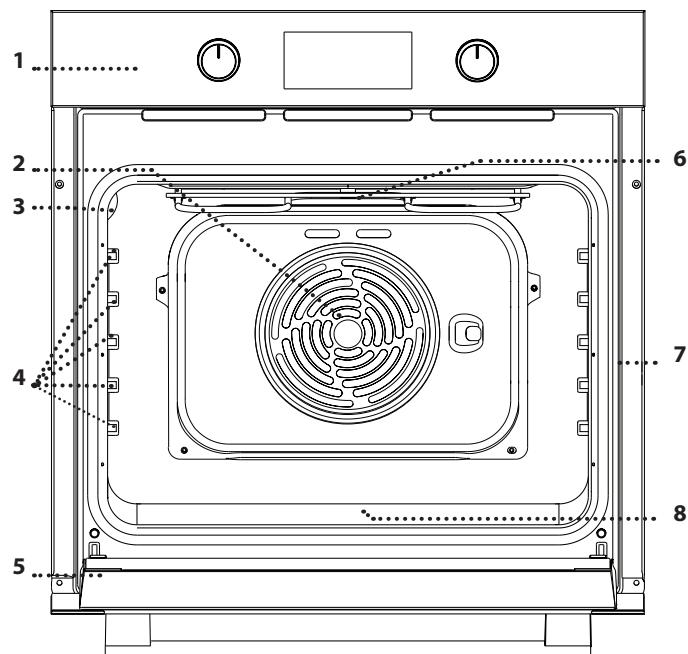


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please
register your product on www.whirlpool.eu/register



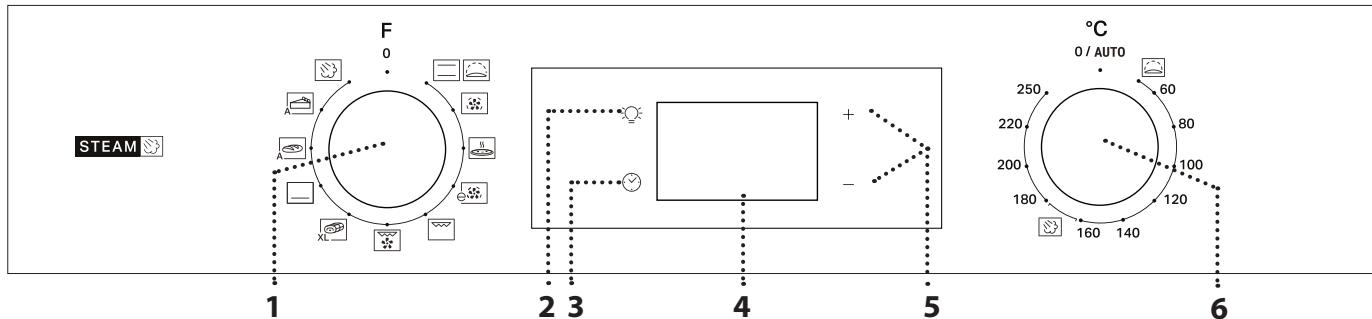
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Top heating element/grill
7. Identification plate
(do not remove)
8. STEAM embossing for drinking water

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

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

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



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

DRIP TRAY *



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

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

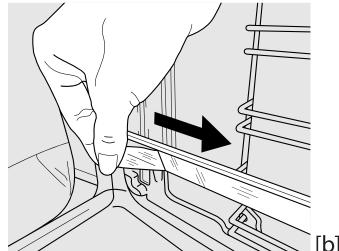
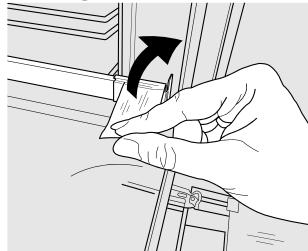
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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



REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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

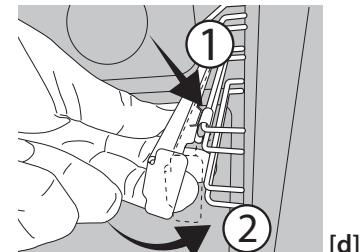
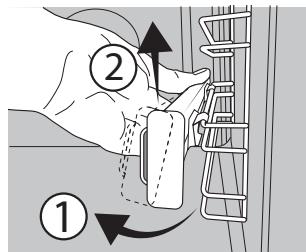


Use + or - to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or - to set the minutes and press to confirm.

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

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

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

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

FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

RISING

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

FORCED AIR

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

PIZZA

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

ECO FORCED AIR

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

GRILL

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

TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

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

BOTTOM HEATING

Useful for browning the bottom of dishes. Function also recommended for slow cooking, to finish cooking dishes with a very liquid consistency or concentrate sauces and gravies.



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.



PASTRY AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.



STEAM+

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate Steam+ function, the thermostat knob needs to be turned in to position of .

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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

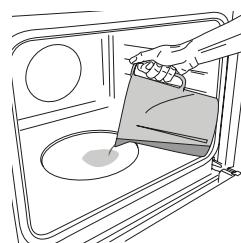


Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on 0 / AUTO position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; if the oven is set to a different temperature, the function will not start. Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

STEAM



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on 0 position. During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

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

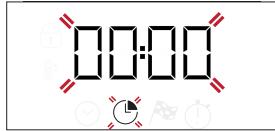
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

4. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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



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

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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



Use + or - to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

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

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

END OF COOKING

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



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

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

5. SETTING THE TIMER

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

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



Use + or - to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES		
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50			
		Yes	160	30 - 50			
		Yes	160	40 - 60			
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90			
		Yes	160 - 200	40 - 90			
		Yes	160	25 - 35			
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35			
		Yes	150	35 - 45			
		Yes	180 - 210	30 - 40			
Choux buns		Yes	180 - 200	35 - 45			
		Yes	180 - 200	35 - 45			
		Yes	90	150 - 200			
Meringues		Yes	90	140 - 200			
		Yes	90	140 - 200			
		Yes	190 - 250	15 - 50			
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	20 - 50			
		Yes	190 - 250	20 - 50			
		Yes	250	10 - 20			
Frozen pizza		Yes	230-250	10 - 25			
		Yes	180 - 200	40 - 55			
		Yes	180 - 200	45 - 60			
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	45 - 60			
		Yes	180 - 200	45 - 60			
		Yes	190 - 200	20 - 30			
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	180 - 190	20 - 40			
		Yes	180 - 190	20 - 40			
		Yes	190 - 200	20 - 30			
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65			
Lamb / veal / beef / 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110			
Roast with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150			
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100			
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160			
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45			
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70			
Toasted bread		5'	250	2 - 6			
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *			
ACCESSORIES							
FUNCTIONS							

Whirlpool

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking

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

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



COOKING TABLE STEAM+

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (min)	ACCESSORIES	LEVEL	WATER
BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45			
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60			
	Bread	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
MEAT	Roast	1 kg	60 - 110			
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80			
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140			
FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25			
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35			
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30			
	Whole Fish	600 - 1200 g	25 - 45			
VEGETABLES	Steamed Potatoes	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55			
	Steamed Broccoli	0.3-1 kg	30 - 50			
	Steamed Zucchini	0.5-1.5 kg	30 - 50			
PASTRIES	Cookies	a tray	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50			
	Tart	a tin	35 - 55			

Start the STEAM+ function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		
FUNCTIONS							
Conventional							

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after **STEAM** cooking, we recommend to clean the cavity with the products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product).

Cleaning is recommended at least every 5 to 10 **STEAM** cooking cycles.

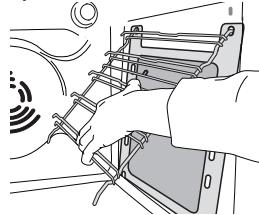
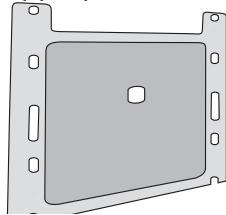
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS (ONLY IN SOME MODELS)

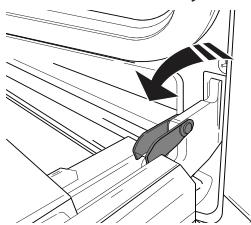
This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge. Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

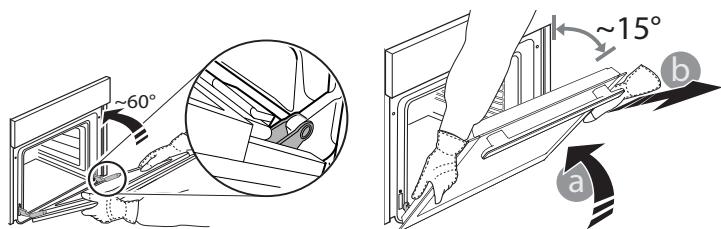
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

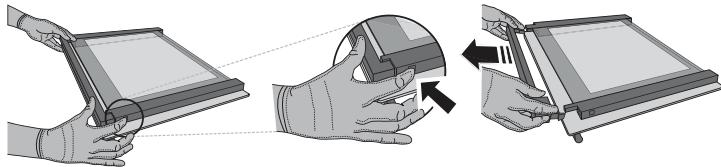
REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

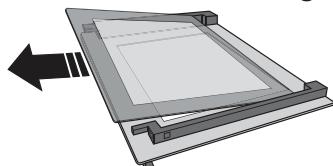
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

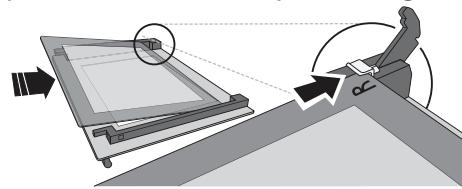
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



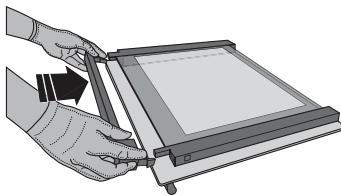
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



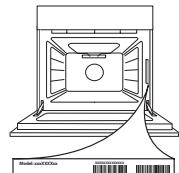
TROUBLESHOOTING

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



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

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





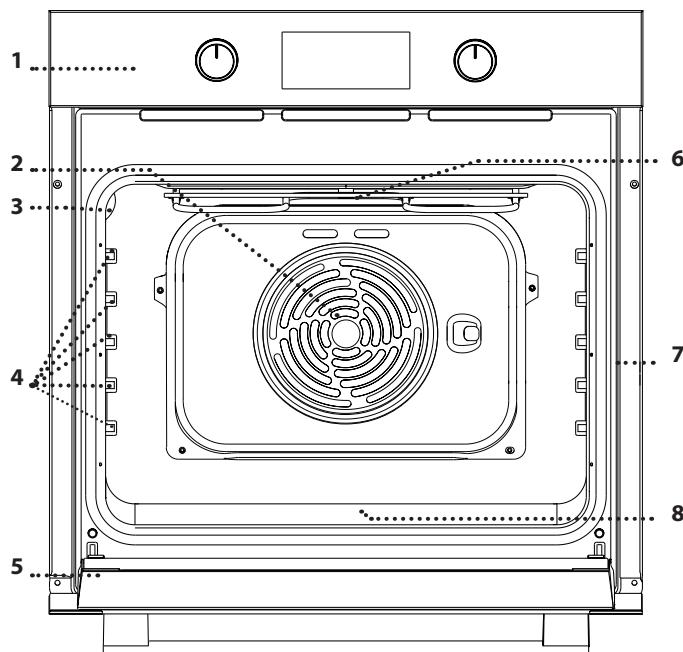
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK

ZNAČKY WHIRLPOOL

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

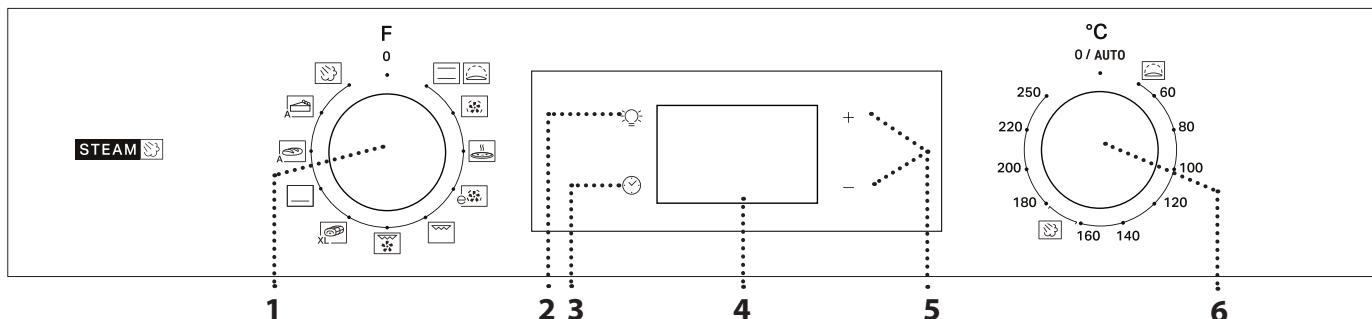
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



- Ovládací panel
- Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
- Osvětlení
- Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
- Dvírka
- Horní topné těleso/grill
- Identifikační štítek (neodstraňujte)
- STEAM prohlubeň na pitnou vodu

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. displej

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

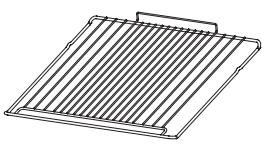
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Upoznění: Typy ovladačů se mohou lišit v závislosti na modelu. Jsou-li ovladače aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



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

HLUBOKÝ PLECH*



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

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjmání příslušenství.

* Dostupné pouze u určitých modelů

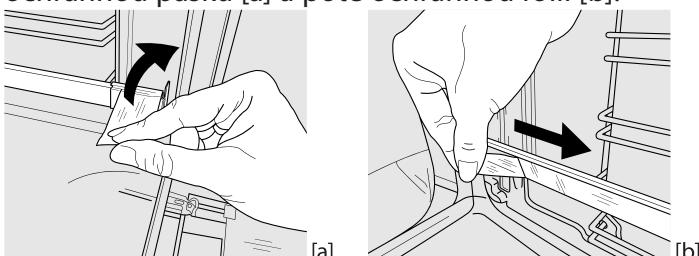
Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, 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).

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

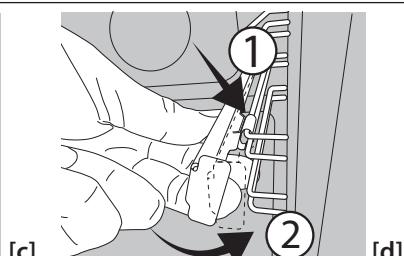
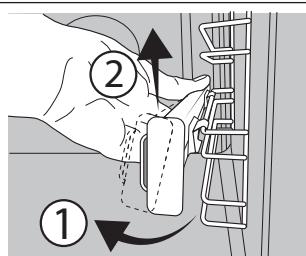


Pro nastavení hodin použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte .

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

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.



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.

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.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

FUNKCE

— 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 vůní mezi jednotlivými jídly.

— PIZZA

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

— ECO S HORKÝM VZDUCHEM

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

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

— GRIL

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

— TURBO GRIL

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

— MAXI COOKING

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

— VYHŘÍVÁNÍ SPODNÍ ČÁSTI

Využívá se pro opékání spodní části pokrmů dozlatova. Použití této funkce doporučujeme také pro pomalé pečení, k dokončení pečení pokrmů, které mají velmi tekutou konzistenci, popřípadě pro zahuštění štáv a omáček.

— AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

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

— CUKROVÍ A DORTY

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

— FUNKCE PÁRA+

Funkce „Pára+“ (Steam+) umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím 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 ovladač termostatu do polohy na symbolu ☁.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

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.

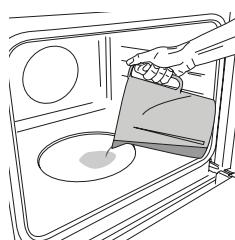


Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením ovladače výběru nebo upravit teplotu otočením ovladače termostatu. Funkce se nespustí, pokud bude ovladač termostatu v poloze 0 / AUTO. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

— KYNUTÍ

Pro spuštění funkce „Kynutí“ otočte ovladač termostatu do polohy pro kynutí (40 stupňů) a ovladač funkce uveďte do polohy pro tradiční pečení; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí. Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

— STEAM ☁



Pro spuštění funkce páry nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody. Funkci zvolte otočením 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 ovladač výběru do polohy „0“. Během tepelné úpravy v páře neotevírejte dvírka a nikdy nedoplňujte vodu.

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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLO

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

Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření. Upoznění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

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

Upoznění: 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 ovladači výběru otočen na „0“.

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

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



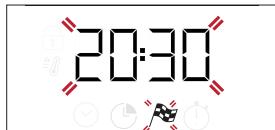
K nastavení požadované doby pečení použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem .

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

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem .

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

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

UKONČENÍ PEČENÍ

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



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

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

5. NASTAVENÍ ČASOVÁČE

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

Podržte tlačítko stisknuté, dokud nezačne blikat ikona a „00:00“.



K nastavení času použijte + nebo - a provedte potvrzení stisknutím .

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEN A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30-50	
		Ano	160	30-50	
		Ano	160	40-60	
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160-200	35-90	
		Ano	160-200	40-90	
		Ano	160	25-35	
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25-35	
		Ano	150	35-45	
		Ano	180-210	30-40	
Odpalované pečivo		Ano	180-200	35-45	
		Ano	180-200	35-45	
		Ano	90	150-200	
Sněhové pečivo		Ano	90	140-200	
		Ano	90	140-200	
		Ano	190-250	15-50	
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190-250	20-50	
		Ano	190-250	10-20	
		Ano	230-250	10-25	
Mražená pizza		Ano	180-200	40-55	
		Ano	180-200	45-60	
		Ano	180-200	45-60	
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	190-200	20-30	
		Ano	180-190	20-40	
		Ano	180-190	20-40	
Vols-au-vent (plněný pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190-200	45-65	
		Ano	190-200	80-110	
		Ano	180-190	110-150	
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „canneloni“ / pečené pudlingy typu „flan“		Ano	200-230	50-100	
		Ano	190-200	100-160	
		Ano	170-190	30-45	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190-200	190-200	
		Ano	180-190	180-190	
		Ano	180-190	180-190	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	190-200	190-200	
		Ano	180-190	180-190	
		Ano	180-190	180-190	
Krůta/husa 3 kg		–	190-200	190-200	
		Ano	170-190	170-190	
		Ano	170-190	170-190	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	190-200	190-200	
		Ano	180-200	180-200	
		Ano	180-200	180-200	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, liličky)		Ano	190-200	190-200	
		Ano	180-200	180-200	
		Ano	180-200	180-200	
Opečený chléb		5'	250	2-6	
		-	230-250	230-250	
		-	230-250	230-250	
Rybí filé / plátky		-	230-250	230-250	
		-	230-250	230-250	
		-	230-250	230-250	

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečící nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody
---------------	------	------------------------------------	---	------------------------------------	---

FUNKCE	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Maxi cooking	Gril	Turbo gril	Eco s horkým vzduchem
--------	----------	--------------	-------	--------------	------	------------	-----------------------

Whirlpool

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEN A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Klobásy/kebab/y/žebírka/hamburgery		-	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200–210	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200–210	60–90 **	3
Pečené brambory		Ano	200–210	35–55	2
Zapékáná zelenina			200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 2
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120 ***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		-	170–180	100–150	3

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli

vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKcí PÁRA+

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

2

200 ml

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody
---------------	------	------------------------------------	---	------------------------------------	---

FUNKCE						
Tradiční					Gril	Turbo gril

Eco s horkým vzduchem

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

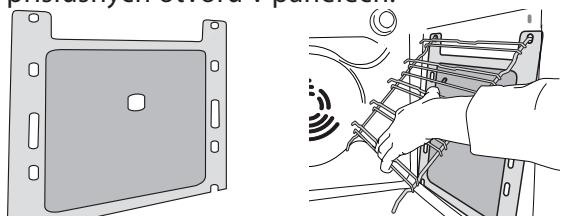
Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vycistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. K vysušení veškerého kondenzátu, který se vytvořil v důsledku vaření jídel s vysokým obsahem vody, nechte troubu úplně vychladnout a poté ji vytřete hadříkem nebo houbičkou.

ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH PANELŮ (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato trouba může být vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, jež je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu. Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



• K odstranění zbylého vodního kamene ze spodní části dutiny po **STEAM** vaření doporučujeme dutinu vycistit produkty dodávanými poprodejným servisem (postupujte podle pokynů, které jsou k produktu přiloženy).

Doporučujeme provádět čištění alespoň jednou za 5 až 10 **STEAM** pečících cyklů.

• Dvířka je možné za účelem snadného očištění skla vysadit a znova nasadit

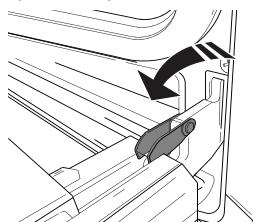
• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



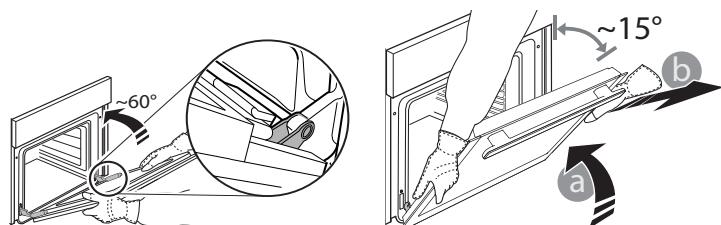
2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojet. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).

Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechejte troubu vychladnout.

Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejných služeb.



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasmerujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplněte otevřete.

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

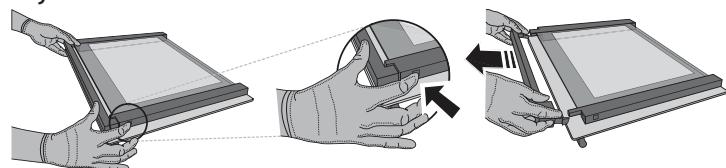
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upoznění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.

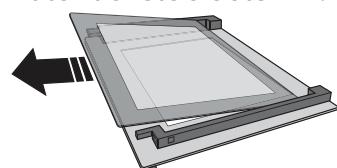
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Žárovky nechytějte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

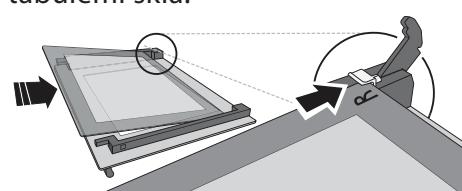
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



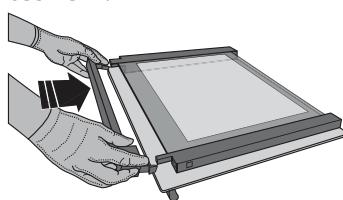
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Znovu nasadte střední tabuli (označenou písmenem „R“) před nasazením vnitřní tabule: Při správném usazení tabule je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasaděte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



4. Namontujte horní lištu: Zavaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkонтrolujte těsnění.



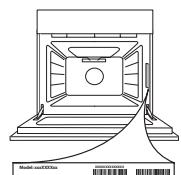
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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. Zjistěte tak, zda porucha přetrívá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Na displeji se zobrazí zpráva „Horké“ a zvolená funkce se nespustí.	Teplota je příliš vysoká.	Před aktivací funkce nechte troubu vychladnout. Zvolte jinou funkci.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obratěte se na nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



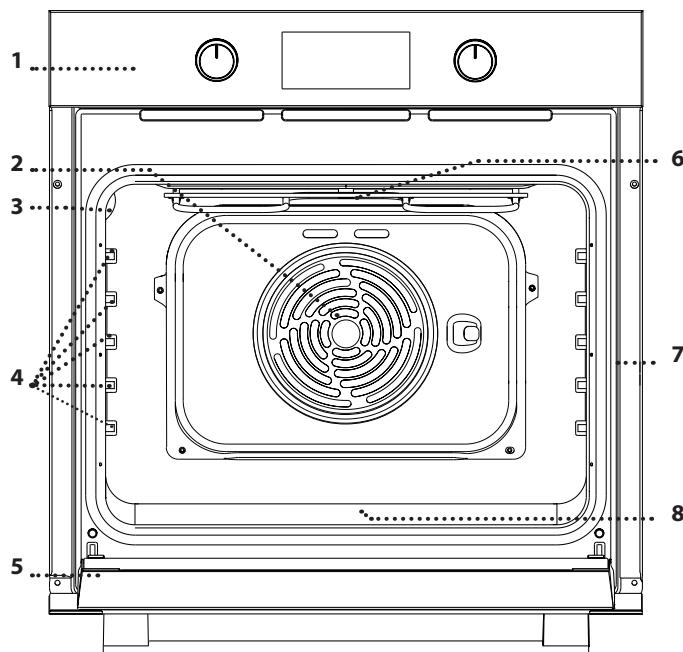
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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



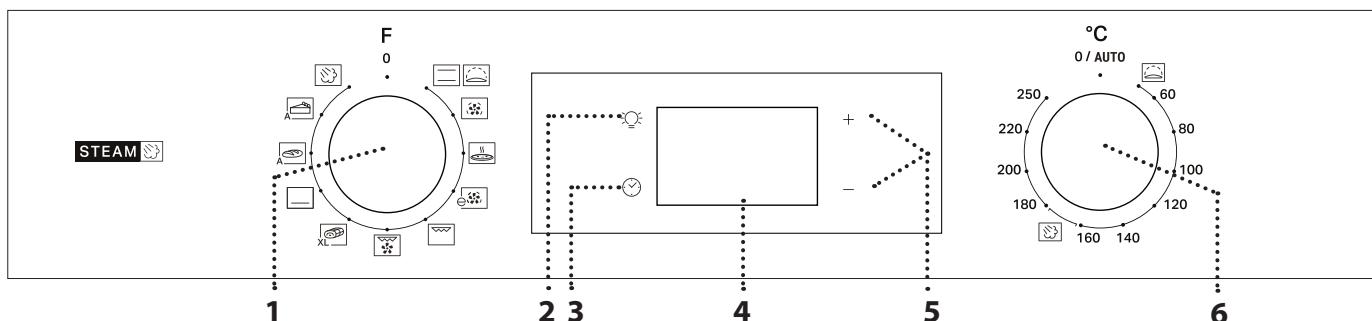
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać
instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ściance komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna/grill
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. STEAM wgłębienie na wodę

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

2. ŚWIATŁO

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

3. USTAWIANIE ZEGARA

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

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

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

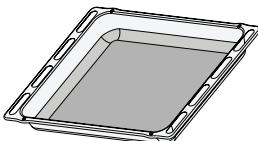
AKCESORIA

RUSZT



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

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



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

BLACHA DO PIECZENIA*



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

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

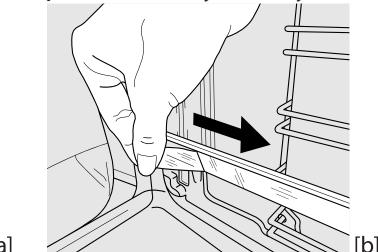
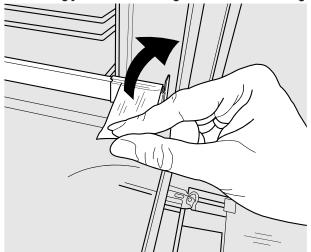
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczać stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

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



DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

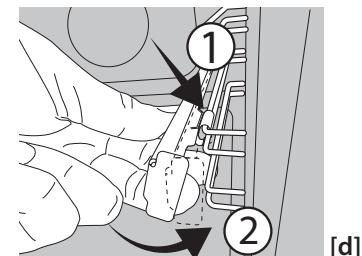
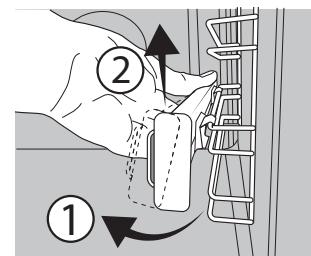
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odczepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnice wysuwanie do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

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

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.

Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.



WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

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

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

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE ZEGARA

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



Użyć + lub –, aby ustawić godzinę, a następnie potwierdzić, wciskając . Zaczyna migać dwie cyfry minut. Użyć + lub –, aby ustawić minuty, a następnie potwierdzić, wciskając .

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

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

WYRASTANIE

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

TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku połkach (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 pieczeni i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając ☀.

GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

TURBOGRILL

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

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

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



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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



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

XL MAXI COOKING

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

GRZAŁKA DOLNA

Przydatne do zrumienienia dołu potraw. Funkcja zalecana również do wolnego pieczenia, końcowego pieczenia potraw o bardzo płynnej konsystencji lub skoncentrowanych sosów.

CHLEB AUTO

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

STEAM+

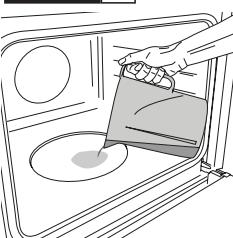
Funcja Steam+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; czasy pieczenia danymi głównymi przedstawiono w odnośnej tabeli czasów pieczenia. Zawsze włączać system pary przy zimnym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

WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, obrócić pokrętło termostatu do pozycji Wyrastanie (40 stopni) i ustawić pokrętło funkcji w pozycji Konwencjonalne; jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.

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

STEAM



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

Po osiągnięciu ustawionej temperatury ikona staje się stała i rozlega się nowy sygnał dźwiękowy wskazujący, że potrawę można umieścić w środku i można kontynuować pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępne nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych 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 pokrętłe wyboru znajduje się w pozycji "0".

4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

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



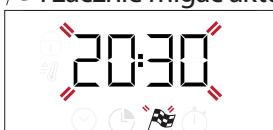
Za pomocą + lub - ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło 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 na wyświetlaczu zacznie migać ikona , a następnie za pomocą przycisku - zresetować czas pieczenia do wartości „00:00”. Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPOZNIONY START

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



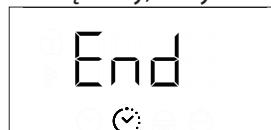
Za pomocą + lub - ustawić czas zakończenia pieczenia i zatwierdzić przyciskiem .

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

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłącz piekarnik, obracając pokrętło wyboru do pozycji "0".

KONIEC PIECZENIA

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



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

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

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

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



Za pomocą + lub - 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 ustawienie czasu do „00:00”.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30-50	
		Tak	160	30-50	
		Tak	160	40-60	
Ciasto z nadzieniem (sernik, strudel, ciasto owocowe)		Tak	160 - 200	35 - 90	
		Tak	160 - 200	40 - 90	
		Tak	160	25-35	
Kruche ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25-35	
		Tak	150	35-45	
		Tak	180 - 210	30 - 40	
Ptysie		Tak	180 - 200	35-45	
		Tak	180 - 200	35-45	
		Tak	90	150 - 200	
Bezy		Tak	90	140 - 200	
		Tak	90	140 - 200	
		Tak	190-250	15-50	
Pizza/Focaccia		Tak	190-250	20-50	
		Tak	190-250	40 - 55	
		Tak	250	10 - 20	
Mrożona pizza		Tak	230-250	10 - 25	
		Tak	180 - 200	45-60	
		Tak	180 - 200	45-60	
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	45-60	
		Tak	180 - 200	45-60	
		Tak	190 - 200	20-30	
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	190 - 200	40 - 55	
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina/ciecićina/wołowina/wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200-230	50-100	
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	170 - 190	30-45	
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	

AKCESORIA					
	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody

FUNKCJE							
	Konwencjonalne	Forced air (Termoobieg)	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbogrill	Termoobieg eco

Whirlpool

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (Min)	POZIOM I AKCESORIA
Tosty		5'	250	2-6	5 ~.....
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4 ~..... 3
Kiełbaski/kebabы/żeberka/hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4 ~.....
Pieczone kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55-70 **	2 1 ~.....
Befsztyk krwisty 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35-55	2
Zapiekane warzywa		-	200 - 210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 ~.....
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2 ~.....
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1 ~.....
Pełne danie: tarta owocowa (poziom 5)/lasagne (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1 ~.....
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170-180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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

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



TABELA PIECZENIA STEAM+

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	może być niepotrzebny w razie konieczności	AKCESORIA	poziom pieczenia	WATERZAKA	WATERZADA
CHLEB	Małe chleby	80-100 g	30-45				
	Chleb tostowy w formie	300-500 g	40-60				
	Chleb	500g-2 kg	50-100				
	Bagietki	200-300 g	30-45				
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60-110				
	Żeberka	500g-1,5 kg	50-75				
	Drób	1-1,5 kg	55-80				
	Kurczak/indyk	3 kg	100-140				
RYBY	Połędwica	0,5-2 cm	15-25				
	Połędwica	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				
CAISTA FRANCUSKIE	Ciaстечка	taca	25-35				
	Babeczka	30-60 g	25-45				
	Biszkopt	500-700 g	30-50				
	Tarta	forma do pieczenia	35-55				

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

Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia

AKCESORIA	Ruszt	Forma do pieczenia umieszczona na ruszcie	Blacha do pieczenia/ Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody
-----------	-------	---	--	--	---

FUNKCJE	Konwencjonalne	Forced air (Termoobieg)	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbogrill	Termoobieg eco
---------	----------------	-------------------------	-------	--------------	-------	------------	----------------

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia. Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby osuszyć skropliny, które powstały w wyniku gotowania potraw o dużej zawartości wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie przetrzeć go ściereczką lub gąbką.

- Aby usunąć kamień pozostały na dnie komory po STEAM  gotowania, zalecamy wyczyszczenie komory przy użyciu produktów dostarczonych przez dział obsługi posprzedażnej (należy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do produktu). Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli gotowania STEAM .

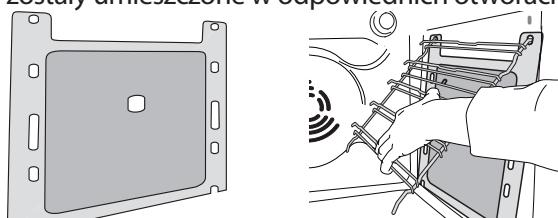
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH (W NIEKTÓRYCH MODELACH)

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



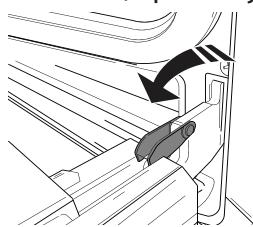
Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem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

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardej szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerosoli do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

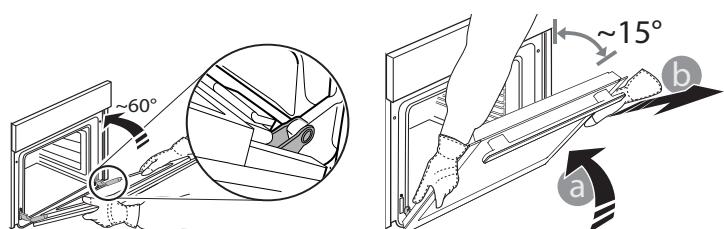
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWCZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyty.

Mogą teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

WYMIANA LAMPY

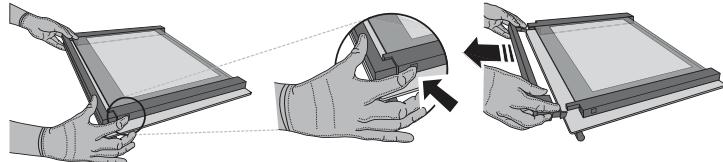
- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
- Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009).

Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

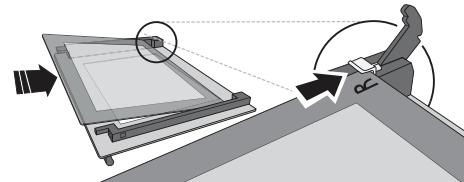
- Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie naciągnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



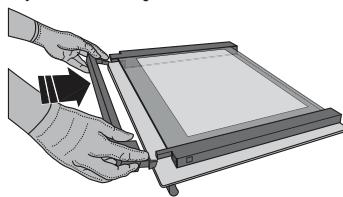
- Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



- Ponownie zamontować środkowy panel (oznaczony literą "R") przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



- Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



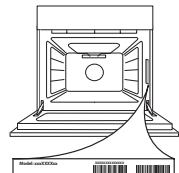
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Urządzenie nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie sieci elektrycznej i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i uruchomić je ponownie, aby sprawdzić czy usterka nadal występuje.
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.



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

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



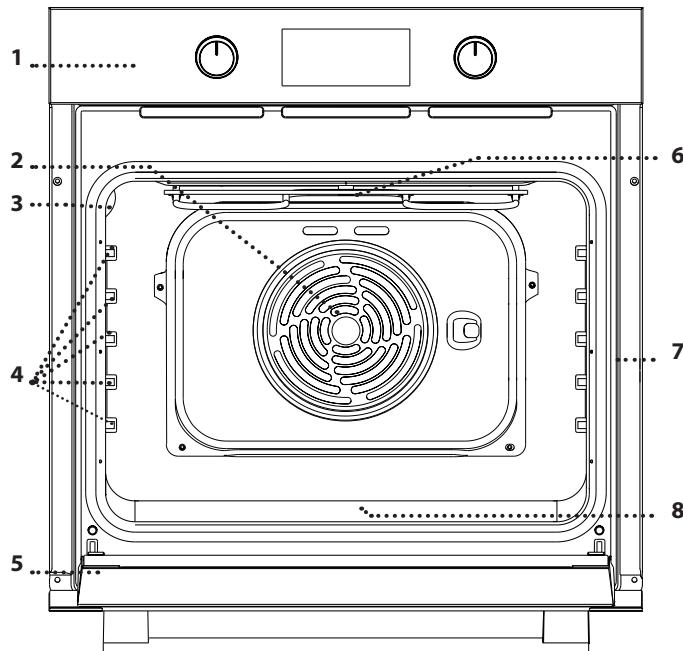
**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL**

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



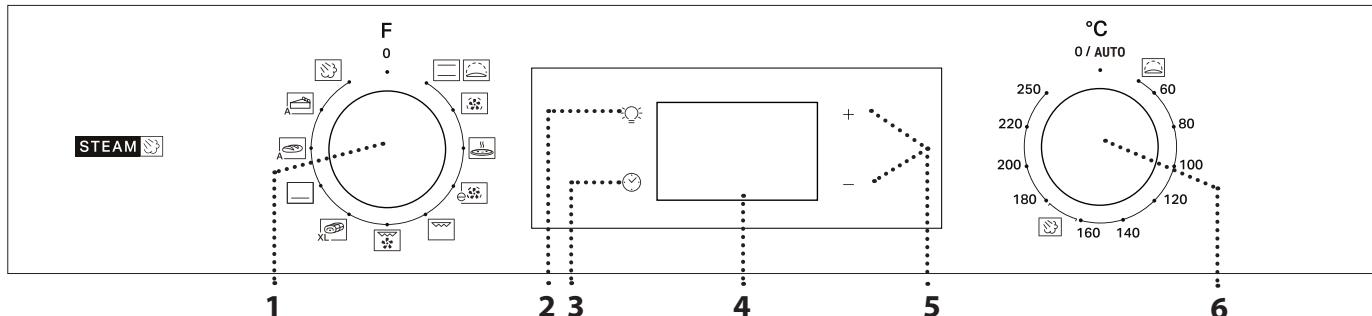
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Лампочка
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
8. STEAM заглиблення для питної води

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію.

Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у 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 приготовування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготовування.

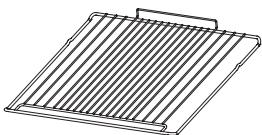
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

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

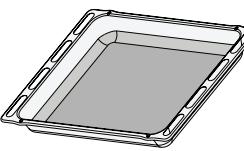
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



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

ПІДДОН*



Використовується у якості дека для приготування м'ясо, риби, овочів, фокачі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готовання.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

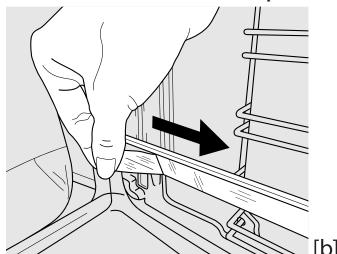
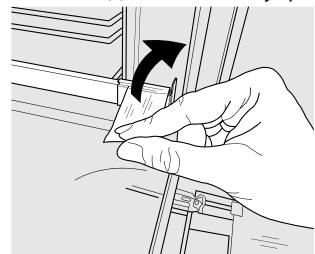
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

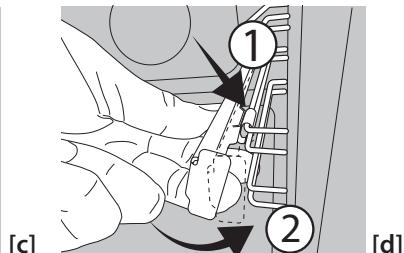
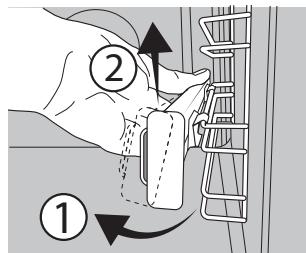


[a]

[b]

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).



[c]

[d]

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

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

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця 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: Натисніть , поки значок та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



За допомоги кнопки + або - встановіть значення годин і натисніть для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопки + або - встановіть значення хвилин і натисніть для підтвердження.

Зверніть увагу: якщо значок блимає, наприклад, після

тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ

СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

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

ПІЦА

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

ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ECO)

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

ГРИЛЬ

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

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.

TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



Увага! Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи ручку вибору, або відрегулювати температуру, повертаючи ручку термостата. Функцію не буде запущено, якщо ручка термостата перебуває в положенні **0 / AUTO**. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.



ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

XL Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повернати 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.

НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Корисна функція для підгрівання страви знизу. Рекомендується також використовувати цю функцію для повільного приготування, щоб наприкінці приготування страв утворювався дуже рідкий або концентрований сік та підливка.

АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

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

ПАРА+

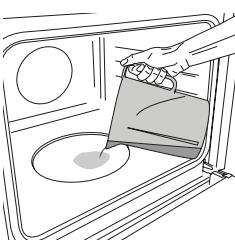
Функція «Пара+» дає змогу досягти відмінних результатів завдяки використанню пари під час циклу готування. Ця функція автоматично підтримує ідеальну температуру для приготування широкого спектру страв; час приготування основних страв зазначенено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію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

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб запустити функцію «Піднімання тіста», поверніть ручку термостата в положення «Піднімання тіста» (40 градусів) і встановіть ручку вибору функції в положення «Традиційний». Якщо в духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

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

STEAM ☀



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

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплей блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання. Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готовування.

Після завершення приготування і при відключеній функції значок може залишатися видимим на дисплей навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у віддаленні залишається залишкове тепло.

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

4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТОВАННЯ

Перед початком програмування готовування 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 готовування, потім натисніть для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши ручку *термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплей з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

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

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТОВАННЯ / 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.



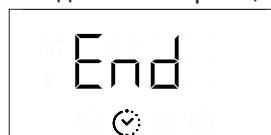
За допомогою кнопки + або - встановіть бажаний час завершення готовування і натисніть для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши ручку *термостата* на бажану температуру: функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши ручку вибору у положення 0.

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТОВУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть ручку *вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення 0 , щоб вимкнути духову шафу.

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

5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готовування, але дає змогу 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 - скіньте час до значення «00:00».

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30—50	
		Так	160	30—50	
		Так	160	40—60	
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160—200	35—90	
		Так	160—200	40—90	
		Так	160	25—35	
Печиво/тарталетки		Так	160	25—35	
		Так	150	35—45	
		Так	180—210	30—40	
Заварні тістечка		Так	180—200	35—45	
		Так	180—200	35—45	
		Так	90	150—200	
Безе		Так	90	140—200	
		Так	90	140—200	
Піца / фокача		Так	190—250	15—50	
		Так	190—250	20—50	
Заморожена піца		Так	250	10—20	
		Так	230—250	10—25	
		Так	180—200	40—55	
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180—200	45—60	
		Так	180—200	45—60	
		Так	190—200	20—30	
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	180—190	20—40	
		Так	180—190	20—40	
		Так	190—200	45—65	
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		—	190—200	80—110	
		Так	190—200	110—150	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		—	180—190	50—100	
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		—	200—230	100—160	
Індичка / гуска 3 кг		—	190—200	100—160	
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	170—190	30—45	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180—200	50—70	

ПРИЛАДДЯ		Решітка	Форма для випікання на решітці	Деко для випікання / лоток або форма для випікання на решітці		Піддон / деко для випікання		Піддон / деко для випікання з 200 мл води
----------	--	---------	--------------------------------	---	--	-----------------------------	--	---

ФУНКЦІЇ									
Традиційний			Примусове нагнітання повітря	Pizza (Піца)		Maxi cooking (великі шматки м'яса)	Гриль	Турбо гриль	Eco forced air (примусова конвекція)

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Підсмажений хліб		5'	250	2—6	5
Рибне філе / скибки		-	230 — 250	15 — 30 *	4
Ковбаски/кебаби/поребрина/гамбургери		-	250	15 — 30 *	5
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 — 220	55 — 70 **	2
Ростбіф з кров'ю 1 кг		Так	200—210	35—50 **	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200—210	60—90 **	3
Смажена картопля		Так	200—210	35 — 55	2
Овочева запіканка		-	200—210	25—55	3
М'ясо та картопля		Так	190 — 200	45 — 100 ***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 — 50 ***	4 2
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 — 100 ***	4 1
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180—190	40 — 120 ***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		-	170 — 180	100 — 150	3

* Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

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

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



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА+»

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

2

200 мл

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

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

ПРИЛАДДЯ	Решітка	Форма для випікання на решітці	Деко для випікання/лоток або форма для випікання на решітці	Піддон / деко для випікання	Піддон / деко для випікання з 200 мл води
ФУНКЦІЇ					
Традиційний					
Примусове нагнітання повітря					
Pizza (Піца)					
Maxi cooking (великі шматки м'яса)					
Гриль					
Турбо гриль					
Eco forced ir (примусова конвекція)					

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтесь, що духовна шафа охолона.

Забороняється застосовувати пароочищувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні вологовою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою. Не користуйтесь корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологовою ганчіркою з мікроволокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, що утворився в результаті приготування страви з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

- Для видалення залишків накипу з дна порожнини після **STEAM** приготовання їжі ми рекомендуємо очищувати порожнину продуктами, що надаються Центром післяпродажного обслуговування (дотримуйтесь інструкцій, доданих до продукту).

Очищення рекомендується принаймні кожні 5–10 **STEAM** циклів приготування.

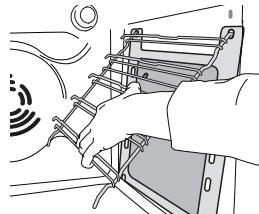
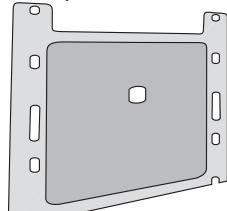
- Для полегшення очищення скла дверцят легко знімається і потім встановлюється на місце
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом.

ПРИЛАДДЯ

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

ОЧИЩЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ПАНЕЛЕЙ (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

Ця духовна шафа може бути оснащена спеціальними каталітичними втулками, які полегшують чищення відділення для готування завдяки наявності спеціального самоочисного покриття, яке є дуже проникним і яке здатне вбирати жир та сажу. Зазначені панелі встановлюються на напрямних для решіткі: При зміні положення й повторній установці напрямних для решіток слід вставляти гачки у верхній частині до відповідних отворів панелей.



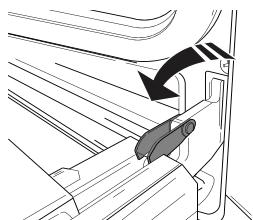
З метою найбільш ефективного використання властивостей самоочищення каталітичних панелей рекомендуємо прогрівати духову шафу до температури 200 °C протягом приблизно однієї години з використанням функції «Випікання з конвекцією». При цьому духовна шафа має бути порожньою. Потім, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі з використанням неабразивної губки, дайте духовій шафі охолонути.

Зверніть увагу: Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструлі або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

Якщо потрібно замінити панелі, зверніться до служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

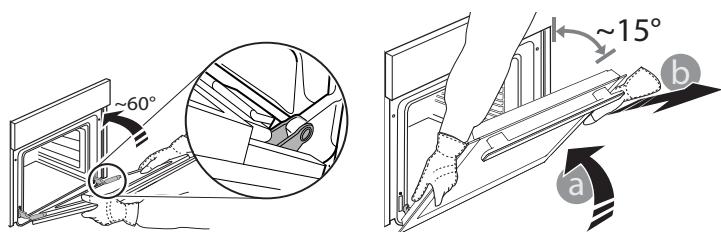
1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опускайте засувки, поки вони не будуть знаходитися в положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцята до упору.

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку.

Щоб зняти дверцята, зачинайте і водночас тягніть їх угору (a), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі.

4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтесь, що вони повністю опущені.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

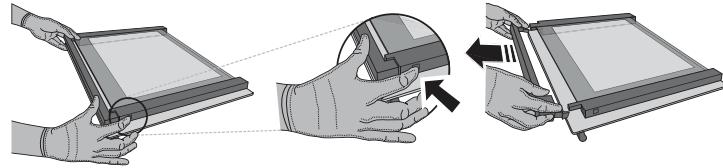
Зверніть увагу: Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт / 230 В, T300 °C.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електрических приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЕС 244/2009).

Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. — Не торкайтесь ламп оголеними руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтесь духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

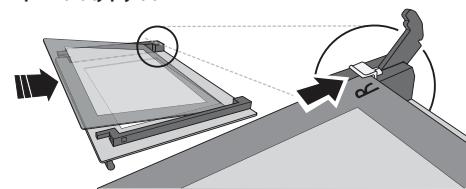
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатори і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



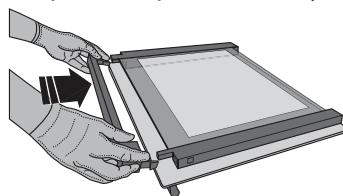
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтесь, що маркування «R» можна побачити у лівому кутку. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтесь у надійності ущільнення.



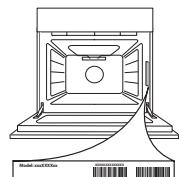
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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



З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися за адресою:

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



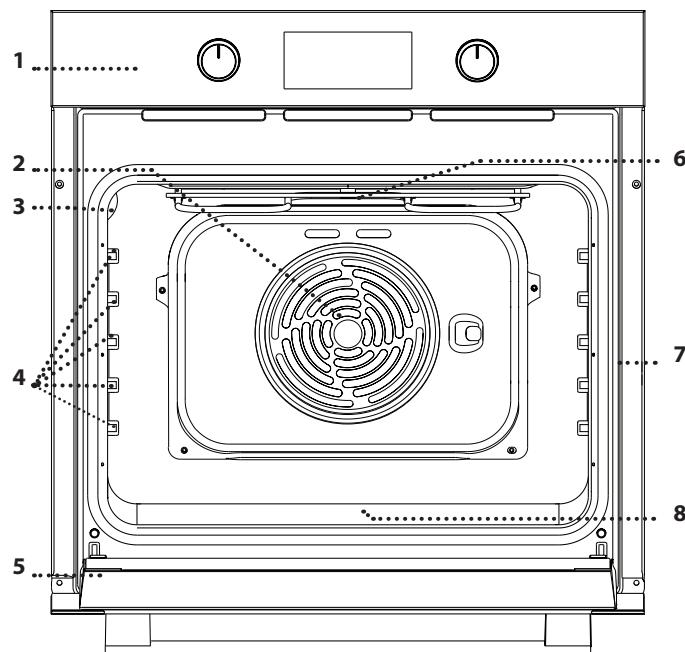


TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE
Parema tugiteenuse saamiseks registreerige oma seade aadressil www.whirlpool.eu/register



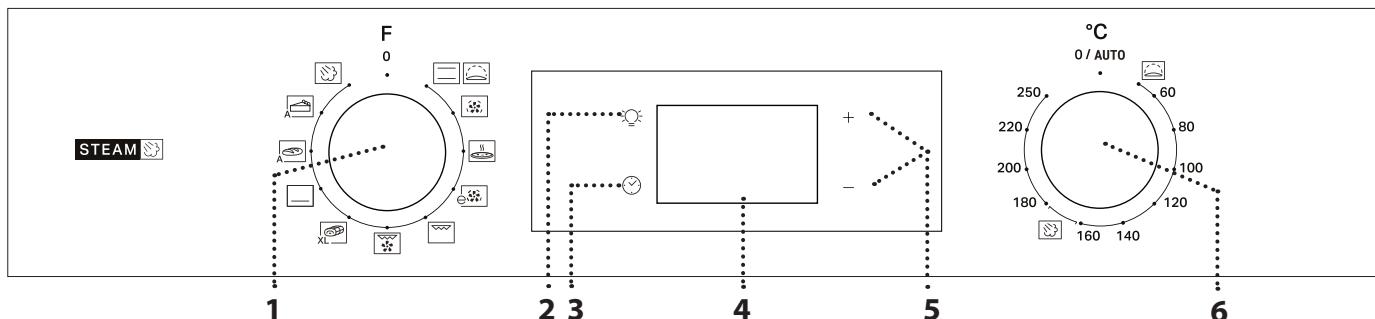
Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

TOOTE KIRJELDUS



1. Juhtpaneel
2. Ventilaator ja ringikujuline kütteelement (pole nähtaval)
3. Lamp
4. Riilisiinid
(tasandi number on märgitud küpsetuskambri seinale)
5. Uks
6. Ülemine kütteelement/grill
7. Andmeplaat
(ärge eemaldage)
8. Režiimi STEAM süvend joogivee jaoks

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

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

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.
Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaaega.

4. DISPLAY

5. SEADENUPUD
Küpsetusaja muutmiseks.

6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käisfunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

Pange tähele! Nupu tüüp võib olenevalt mudelist erineda. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

TARVIKUD

REST



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

TILKUMISALUS *



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

KÜPSETUSPLAAT*



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

LIUGSIINID *



Tarvikute ahju panemist ja ahjust välja võtmise hõlbustamiseks.

* Saadaval ainult teatud mudelitele

Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist.

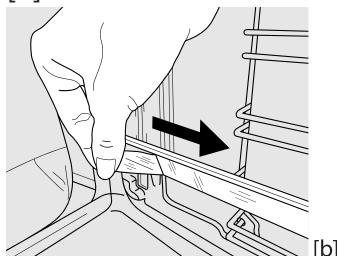
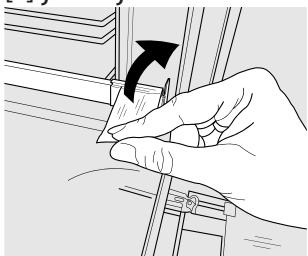
Muid tarvikuid saab eraldi juurde osta teenindusest.

RESTI JA MUUDE TARVIKUTE PAIGALDAMINE

Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele.

LIUGSIINID JA RIULIJUHIKUD

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



LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

Kinnitage ülemised konksud riulijuhi kute (1) külge ja seejärel vajutage liugsiinide alumist osa vastu riulijuhi kuid, kuni alumised konksud klöpsuga paika

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAAJA SEADISTAMINE

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



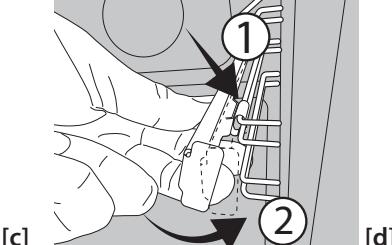
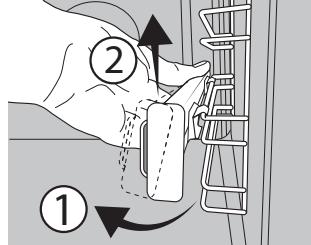
Kasutage tundide valimiseks nuppe + ja - ning vajutage kinnitamiseks nuppu . Hakkab vilkuma kahekohaline minutite näidik. Kasutage minutite valimiseks nuppe + ja - ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

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

Seejärel nihutage see horisontaalselt riulisiinidel lõppu.

Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb röhtsalt riulisiinidele libistada.

kinnituvad (2).



RIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

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

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

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 tühji.

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

FUNKTSIOONID

TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.

RISING (KERGITAMINE)

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

ÖHU SUNDRINGLUS

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

PITSA

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

SÄÄSTLIK SUNDÖHK

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

GRILLIMINE

Liha, kebab ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva rõstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispenn resti alla ükskülik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.

TURBOGRILL

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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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



2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake **termostaadinuppu**, et määrrata 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 määrrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.



MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

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

ALUMINE KUUMUTUS

Sobib roogade põjhade pruuunistamiseks. Funktsiooni soovitatakse kasutada ka aeglaseks toiduvalmistamiseks, et saavutada väga vedela konsistsiga roog või kontsentreeritud kastmed ja soustid.

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 jäätma 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 jäätma asendisse **0 / AUTO**.

AUR+

Steam+ funktsiooniga saavutate tänu küpsetustüklis 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 ☰.

RISING (KERGITAMINE)

Kergitamifunktsiooni käivitamiseks keerake **termostaadinupp** kergitusasendisse (40 kraadi) ja funktsiooninupp tavaasendisse. Kui ahi on määratud muule temperatuurile, ei käivitata funktsiooni. Pange tähele! Saate määrrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimeri.

STEAM ☰



Aurufunktsiooni käivitamiseks kallake ahju põhja 200 ml joogivett. Keerake **valikunupp** päripäeva asjakohasele ikoonile ja termostaadinupp **vahemikku 160 kuni 180 °C** (olenevalt ikooni soovitusest). 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 täpsuse määramiseks järgige juhtnööre jaotises „Küpsetamise programmeerimine“.

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKKUUMUS

Kui funktsioon käivitub, annavad helisignaal ja ekraanil vilkuv ikoon märku, et eelkuumutamise etapp on aktiveeritud.

Kui saavutatud on valitud temperatuur, lõpetab ikoon vilkumise ja kõlab uus helisignaal, mis tähendab, et toidu võib ahju panna ja alustada selle küpsetamist.

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

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

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

4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE

Küpsetamise programmeerimiseks tuleb köigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS

Vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja „00:00“.



Valige nuppudega + ja - soovitud küpsetusaeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

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

Pange tähele! Valitud küpsetusaja tühistamiseks vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkab vilkuma ikoon , seejärel lähestage nupuga – küpsetusaeg väärtsusele „00:00“. See küpsetusaeg sisaldab ka eelsoojenduse etapi.

KÜPSETAMISE LÖPUAJA/VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

Kui küpsetusaeg on määratud, saab funktsiooni käivitamise aega edasi lükata, programmeerides selle lõpuaja: vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma ikoon ja preagune aeg.



Valige nuppudega + ja - soovitud küpsetamise lõpuae ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

Aktiveerige funktsioon, pöörates *termostaadinupu* vajalikule temperatuurile: funktsioon jäääb ootale ja hakkab tööle automaatselt pärast arvutatud aja möödumist, et küpsetamine lõpeks teie seatud ajal.

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

KÜPSETAMISE LÖPP

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



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

Pange tähele! Kui timer on aktiivne, kuvatakse tablool vaheldumisi teksti END ja 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 hakkavad vilkuma ikoon ja 00:00.



Valige nuppudega + ja - soovitud aeg ning vajutage kinnitamiseks nuppu .

Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.

Märkused: Taimeri tühistamiseks vajutage nuppu , kuni ikoon hakkab vilkuma, seejärel lähestage nupuga – aeg väärtsusele „00:00“.

KÜPSETUSTABELID

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Pärmitainast koogid		Jah	170	30 - 50	
		Jah	160	30 - 50	
		Jah	160	40 - 60	
Täidisega kook (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		Jah	160-200	35-90	
		Jah	160-200	40-90	
		Jah	160	25 - 35	
Küpsised/marjakorvikesed		Jah	160	25 - 35	
		Jah	150	35-45	
		Jah	180-210	30-40	
Tuuletaskud		Jah	180 - 200	35-45	
		Jah	180 - 200	35-45	
		Jah	90	150-200	
Besse		Jah	90	140-200	
		Jah	90	140-200	
Pitsa/focaccia		Jah	190 - 250	15-50	
		Jah	190 - 250	20-50	
Sügavkülmutatud pitsa		Jah	250	10 - 20	
		Jah	230-250	10 - 25	
Soolased pirukad (juurviljapirukas, lahtine plaadipirukas)		Jah	180 - 200	40-55	
		Jah	180 - 200	45 - 60	
		Jah	190 - 200	20 - 30	
Volovanid / lehttainast küpsised		Jah	180-190	20-40	
		Jah	180-190	20-40	
		Jah	190 - 200	45-65	
Lasanje / küpsetatud pasta / cannelloni / lahtine pirukas		Jah	190 - 200	80-110	
Lambaliha / vasikaliha / veiselihu / sealihu 1 kg		Jah	190 - 200	110-150	
Kröbeda kamaraga seapraad 2 kg		Jah	180-190	50 - 100	
Kanapraad / jänesepraad/ pardipraad 1 kg		Jah	200-230	100-160	
Kalkunipraad / hanepraad 3 kg		-	170-190	30 - 45	
Küpsetatud kala / kala küpsetuspaberis (filee, terve)		Jah	170-190	50-70	
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikörvitsad, baklažaanid)		Jah	180 - 200	2 - 6	
Röstitud sai/leib		5'	250		

TARVIKUD	Rest	Küpsetuspann restil	Ahjunööd / nõrgumispunn või küpsetuspann restil	Nõrgumispunn / küpsetusplaat	Nõrgumispunn / küpsetusplaat 200 ml veega
----------	------	---------------------	--	---------------------------------	--

FUNKTSIOONID	Tavapärane	Sundöhk	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbogrill	Säästlik sundöhk
--------------	------------	---------	-------	--------------	-------	------------	------------------

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMUTUS	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE JA TARVIKUD
Kalafilee/-lõigud		-	230–250	15–30 *	4 3
Vorstid / kebab / ribi / kotletid		-	250	15–30 *	5 4
Grillkana 1-1,3 kg		Jah	200–220	55 - 70 **	2 1
Veisepräad pooltoores 1 kg		Jah	200 - 210	35–50 **	3
Lambakoot		Jah	200 - 210	60–90 **	3
Ahjukartulid		Jah	200 - 210	35 - 55	2
Köögiviljagrataän		-	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja kartulid		Jah	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja köögiviljad		Jah	180	30–50 ***	4 2
Lasanje ja liha		Jah	200	50–100 ***	4 1
Terve söögikord: puuviljakook (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		Jah	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Praad / täidisega praad		-	170–180	100 - 150	3

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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

*** Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitseelustusele ahjust välja võtta erineval ajal.



KÜPSETUSTABEL STEAM+

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

2

200 ml

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

TARVIKUD	Rest	Küpsetuspann restil	Ahjunööd / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega
----------	------	---------------------	--	---------------------------------	--

FUNKTSIOONID								
	Tavapärane	Sundöhk	Pizza	Maxi cooking	XL	Grill	Turbogrill	Säästlik sundöhk

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

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

Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivseid kürimispastasid ega abrasiivseid/söövitavaid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Kandke kaitsekindaid.

Enne mis tahes hooldustööd tuleb ahi vooluvõrgust lahti ühendada.

VÄLISPIND

Puhastage välispindu ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui pinnad on väga määrdunud, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Löpetage puhastamine kuiva lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks.

SISEPIND

• Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda, seejärel (soovitataval siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades köik toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toidu küpsetamise käigus tekinud kondensatsiooni eemaldamiseks laske ahjul täielikult jahtuda ja pühkige see siis lapi või käsnaga puhtaks.

- Ahju põhja kogunenud katlakivi eemaldamiseks pärast küpsetamist programmiga STEAM ☀ soovitame ahju sisemust puhastada müügijärgse hoolduse pakutud toodetega (järgige tootele lisatud juhtnööre). Soovitatav on ahju puhastada iga 5–10 STEAM ☀ küpsetustsükli järel.

- Ükse saab klaasi hõlpsamaks puhastamiseks kergesti eemaldada ja uuesti paigaldada.

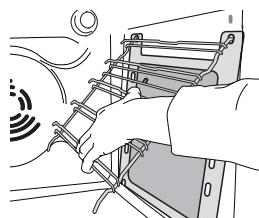
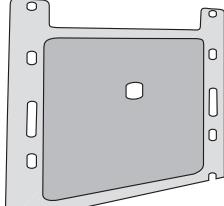
- Puhastage ükseklaas sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

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

KATALÜÜLISTE PANEELIDE (AINULT OSADEL MUDELITEL)

Ahi võib olla varustatud spetsiaalsete katalüütliste paneelidega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Paneelid on kinnitatud riilisiinidele. Riilisiinide ümbertöstmisel ja nende uuesti paigaldamisel veenduge, et ülaosas olevad konksud oleksid korralikult paneelide vastavates aukudes.



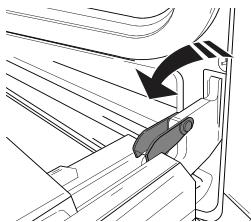
Katalüütiste paneelide isepuhastustoime töhusaks kasutamiseks soovitame ahju kuumutada umbes tund aega 200 °C juures funktsiooniga Konvektsiooniküpsetus. Ahi peab sel ajal olema tühi. Enne järelejäänud toidujääkide eemaldamist pehme švammiga laske ahjul maha jahtuda.

Pange tähele! Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid pesuvahendeid, karedat harja, terasharja või ahjupihuseid, mis võivad katalüütlist pinda kahjustada ja selle enesepuhastusvõime rikkuda.

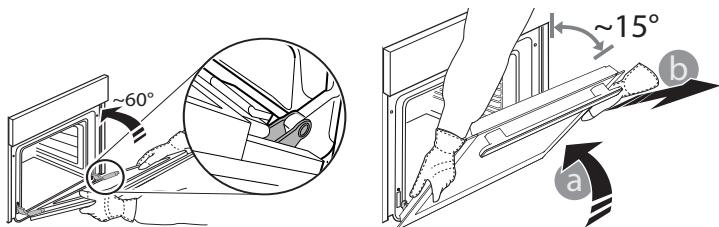
Kui vajate asenduspaneele, pöörduge teenindusse.

UKSE EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGUTAMINE

1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik. Võtke uksest mölema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest. Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tömmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pessa.

4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult. Langetage fiksatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvalt lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korraage ülalkirjeldatud toiminguid.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

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

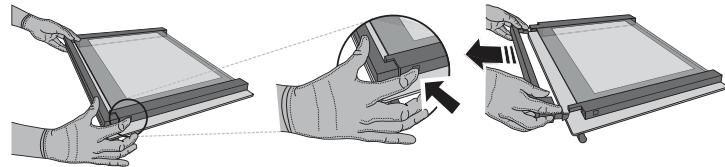
Pange tähele! Kasutage 25 W / 230 V tüüpi G9, T300 °C halogeenipirne.

Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinatele ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EE määrus nr 244/2009).

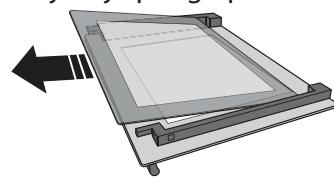
Pirnid on saadaval teeninduses. - Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sörmejäljad võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

UKSEKLAASIDE PUHASTAMINE

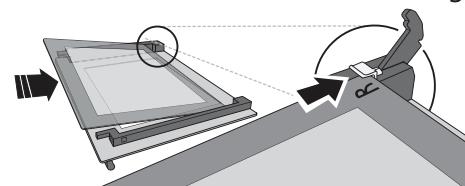
- Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tömmates seda enda poole.



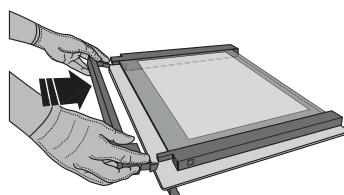
- Hoidke sisemist klaasi kindlalt mölema käega ja töstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.



- Paigaldage uuesti vaheplaat (tähisstatud R-tähega) enne siseplaadi paigaldamist: Klaastahvlite õige asetuse jaoks veenduge, et tähis "R" jäääb vasakusse nurka. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugevale, seejärel langetage see paika. Korrale sama mölema klaastahvliga.



- Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.



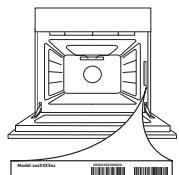
RIKKEOTSING

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 uuestiisse, 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 ahjal enne funktsiooni käivitamist jahtuda. Valige teine funktsioon.
Ekraanil on ebaselge tekst ja see näib olevat katki.	Teine keelekomplekt.	Võtke ühendust lähima müügijärgse teenindusega.



Poliitikate, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



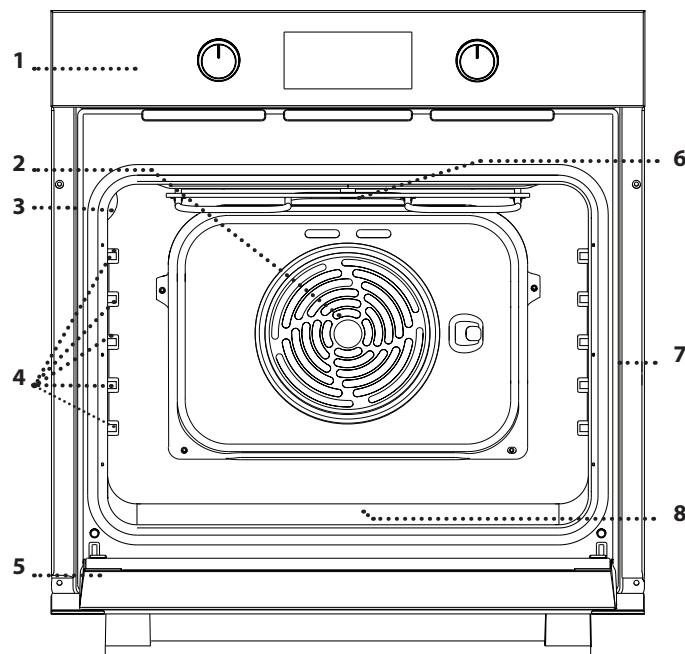
**DÉKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINI**

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



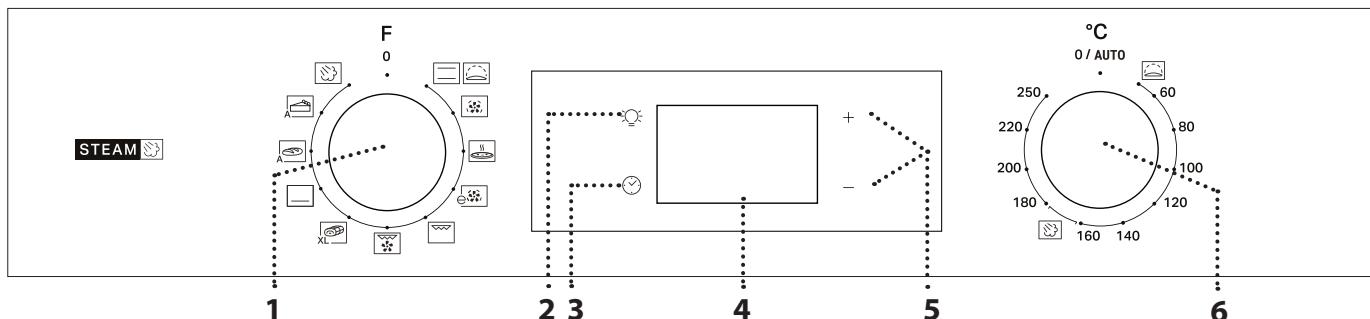
Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Valdymo pultas
2. Ventiliatorius ir žiedinis kaitinimo elementas (nesimato)
3. Lempa
4. Skersinės grotelės (lygis nurodytas orkaitės priekyje)
5. Durelės
6. Viršutinis kaitinimo elementas / keptuvas
7. Duomenų lentelė (nenuimkite)
8. STEAM geriamojo vandens iduba

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

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

2. LEMPUTĖ

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

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

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI
Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

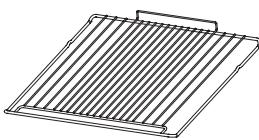
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatinės funkcijas.

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

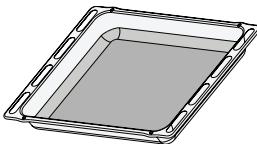
PRIEDAI

GROTELIŲ LENTYNA



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

SKYSČIŲ SURINKIMO PADĒKLAS *



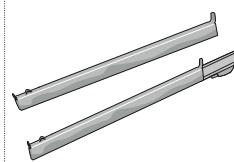
Naudojamos kaip orkaitės padėklas kepant mėsą, žuvį, daržoves, itališką duonelę ir pan. arba kaip skysčių surinkimo skarda, kai kepant įstatoma po grotelėmis.

KEPIMO SKARDA *



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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS *



Palengvina priedų įstatymą ir išėmimą.

* Tik tam tikruose modeliuose

Atsižvelgiant į įsigytą modelį, priedų skaičius ir tipas gali skirtis.

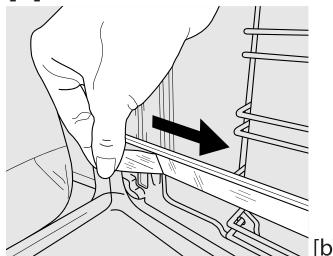
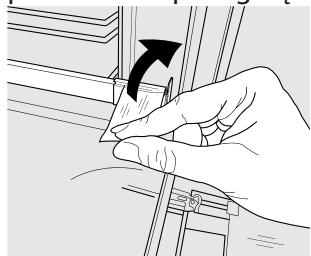
Kitų priedų galima nusipirkti atskirai iš aptarnavimo po įsigijimo skyriaus.

GROTELIŲ IR KITŲ PRIEDŲ ĮSTATYMAS

Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite groteles reikiama lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų).

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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

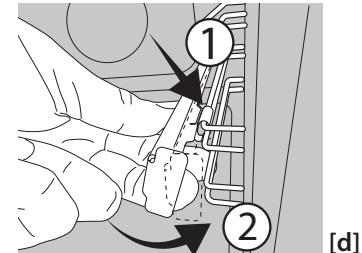
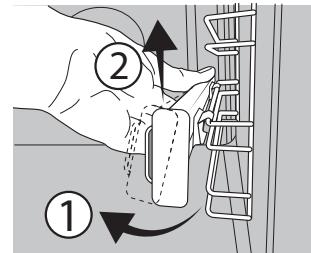


SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

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

Tuomet įstumkite į skersines groteles iki galo.

Kitus priedus, pvz., kepimo skardą, reikia įstatyti horizontaliai į skersines groteles.



SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

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

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 .

SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

2. Jei norite vėl įdėti skersine groteles, pridékite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Pridékite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės groteles tinkamai užsifiksuoči.

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

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

Iš naujos orkaitės gali skilti nuo gamybos likės kvapas: Tai visiškai normalu. Kad pasišalintų gamybos metu likę kvapai, prieš pradedant gaminti maistą, rekomenduojama įkaitinti tuščią orkaitę. Tik prieš tai iš orkaitės išimkite kartonines 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 išvédinti kambarį.

FUNKCIJOS

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 rankenelę iki atitinkamos piktogrammos.

PRIV. ORO SR

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

PICA

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

EKO PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

Tinka gaminant didelius mėsos ir didelius mėsos gabalus su jidaru ant vienos lentynėlės. Gaminamam maistui neleidžia išdziūti 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. Jei mėsą kepate ant grotelių, naudokite skyścių surinkimo skardą, kurioje susirinktų patiekalo sultys: skyscių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.

INTENSYVUS KEPINIMAS

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



MAXI COOKING (DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS)

Dideliu mėsos gabalu (sveriančiu daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Kad abi gabalo pusės tolygiai apskrustu, įpusėjus gaminimui, mėsą rekomenduojama apversti. Taip pat rekomenduojama gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji per daug neišdziūtų.

APATINIS ŠILDYMAS

Naudingas norint apskrudinti patiekalo apačią. Šią funkciją galima naudoti lėtam gaminimui, baigiant gaminti labai skystus patiekalus arba sutrūšinant padažus ir užpilus.



AUTOMATINĖ DUONOS KEPIMO FUNKCIJA

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

„STEAM+“

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

Norėdami pasirinkti reikiama funkciją, sukite termostato rankenelę iki reikiamas funkcijos simbolio: įsijungs ekranas ir pasigirs garso signalas.



2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite termostato rankenelę ir nustatykite reikiama temperatūrą.



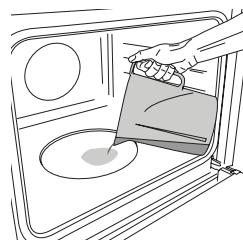
Atkreipkite dėmesį: Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami pasirinkimo rankenelę arba reguliuoti temperatūrą pasukdami termostato rankenelę. Funkcija neveiks, jei termostato rankenelė bus nustatyta į padėtį 0 / AUTO. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką (kai nustatytas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

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

Norėdami įjungti „Tešlos kildinimo“ funkciją, sukite termostato rankenelę iki kildinimo (40 laipsn.) ir nustatykite funkcijos rankenelę į įprastą padėtį, jei orkaitei bus nustatyta kita temperatūra, funkcija tiesiog neįjungs.

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

STEAM



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

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ SILUMA

Kai funkcija jau veikia, pasigirsta garsos signalas, o ekrane mirksinti piktograma nurodo, kad vykdomas įkaitinimas.

Kai pasiekiamā nustatyta temperatūra, piktograma ima švesti nuolat ir pasigirsta garsinis signalas, pranešantis, kad maistą galima dėti į vidų ir gaminti. Atkreipkite dėmesį: Jei maistą jdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

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

Atkreipkite dėmesį: Piktogramos išsijungimo laikas skiriiasi 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 pradedant gaminimo programavimą.

TRUKMĖ

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



Naudodamiesi + arba – nustatykite reikiama gaminimo laiko trukmę, tada paspausdamai patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiama temperatūrą: pasigirs garsos 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. I bendrajį 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 paspausdamai patvirtinkite.

Norėdami įjungti funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiama temperatūrą: Praėjus nustatytam laikui, funkcija įsijungs automatiškai, kad gaminimas būtų baigtas jūsų nustatytu laiku.

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

GAMINIMO PABAIGA

Garsinis signalas ir informacija ekrane praneš apie gaminimo pabaigą.



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

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

5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

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

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



Naudodamiesi + arba – nustatykite laiką, o paspausdamai patvirtinkite.

Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garsos signalą.

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

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	
Pyragai su įdaru (sūrio pyragas, štrudelis, vaisių pyragas)		Taip	160–200	35–90	
		Taip	160–200	40 - 90	
		Taip	160	25–35	
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		Taip	160	25–35	
		Taip	150	35–45	
		Taip	180–210	30–40	
Bandelės su įdaru		Taip	180–200	35–45	
		Taip	180–200	35–45	
		Taip	90	150–200	
Orinukai		Taip	90	140–200	
		Taip	90	140–200	
		Taip	190 - 250	15 - 50	
Pica / fokačija		Taip	190 - 250	20 - 50	
		Taip	250	10–20	
		Taip	230-250	10 - 25	
Užšaldyta pica		Taip	180–200	40–55	
		Taip	180–200	45–60	
		Taip	190–200	20–30	
Pikantiški pyragai (daržovių pyragai, apkepai su įdaru)		Taip	180–200	45–60	
		Taip	180–200	45–60	
		Taip	180–190	20–40	
Sluoksniuoti pyragėliai su įdaru / sluoksniuoti pyragėliai		Taip	180–190	20–40	
		Taip	190–200	20–30	
		Taip	180–190	20–40	
Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu		Taip	190–200	45–65	
		Taip	190–200	80–110	
		Taip	180–190	110–150	
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		Taip	200–230	50–100	
		-	190–200	100–160	
		Taip	170–190	30–45	
Vištiena / triušiena / antiena 1 kg		Taip	180–200	50–70	
		Taip	190–200	80–110	
		Taip	180–190	110–150	
Kalakutiena / žąsienė 3 kg		-	190–200	100–160	
		Taip	170–190	30–45	
		Taip	180–200	50–70	
Kepta žuvis / žuvis folijoje (filė, visa)		Taip	180–200	50–70	
		Taip	190–200	80–110	
		Taip	180–190	110–150	
Idarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		Taip	180–200	50–70	
		Taip	190–200	80–110	
		Taip	180–190	110–150	

PRIEDAI					
---------	--	--	--	--	--

FUNKCIJOS							
Conventional (Tradicinis gaminimas)							

Whirlpool

RECEPTAS	FUNKCIJA	ĮKAITINIMAS	TEMPERATŪRA (°C)	TRUKMĖ (Min.)	LYGIS IR PRIEDAI
Skrudinta duona		5'	250	2-6	5
Žuvies filė / gabalėliai		-	230-250	15-30 *	4
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	250	15-30 *	5
Keptas viščiukas 1-1,3 kg		Taip	200-220	55 - 70 **	2
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		Taip	200-210	35 - 50 **	3
Ēriuko koja / karka		Taip	200-210	60 - 90 **	3
Keptos bulvės		Taip	200-210	35-55	2
Daržovių apkepas		-	200-210	25-55	3
Mėsa ir bulvės		Taip	190-200	45 - 100 ***	4 1
Žuvis ir daržovės		Taip	180	30 - 50 ***	4 2
Lazanija ir mėsa		Taip	200	50 - 100 ***	4 1
Visas patiekolas: vaisinis pyragas (5 lygis)/ lazanija (3 lygis)/ mėsa (1 lygis)		Taip	180-190	40 - 120 ***	5 3 1
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	170-180	100-150	3

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

*** Aptykris laikas: atsižvelgiant į skoni, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

„STEAM+“ GAMINIMO LENTELĖ

MAISTAS	RECEPTAS	KIEKIS	LAIKAS (min.)	PRIEDAI	LYGIS	VANDUO
DUONA	Duonelės	80-100 g	30-45			
	Sumuštinių kepaliukas 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	Filé gabaliukai	0,5-2 cm	15-25			
	Filé gabaliukai	2-4 cm	20-35			
	Žuvis	300-600 g	20-30			
	Žuvis	600-1200 g	25-45			
DARŽOVĖS	Garais apdorotos bulvės	0,5-1,5 kg	45-60			
	Įdaryti pipirai	1-2 kg	35-55			
	Garais apdoroti brokoliai	0,3-1 kg	30-50			
	Garais apdorotos cukinijos	0,5-1,5 kg	30-50			
PYRAGAIČIAI	Sausainiai	padéklas	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.

PRIEDAI	Grotelių lentyna	Kepimo skarda ant grotelių	Kepimo / skysčių skarda arba pyragų forma ant grotelių	Skysčių surinkimo padėklas / kepimo skarda	Skysčių surinkimo / kepimo skarda su 200 ml vandens
FUNKCIJOS					
Conventional (Tradicinis gaminimas)	Forced Air (Priverstinis oro srautus)	Pizza (Pica)	Maxi cooking (Maks. kepimas)	Grill (Kepti ant grotelių)	Turbo grill (Kepimas padidinta galia)

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

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

Nenaudokite valymo garais įrenginių.

Valydamai nenaudokite abrazyvių šveitiklių arba abrazyvių / ésdinančių valymo priemonių; jos gali pažeisti prietaiso paviršius. Mūvėkite apsaugines pirštines.

Prieš vykdant bet kokius priežiūros darbus, orkaitę būtina atjungti nuo elektros tinklo.

ŠORINIAI PAVIRŠIAI

Paviršius valykite drėgna mikropluošto šluoste. Jei paviršiai labai nešvarūs, užlašinkite kelis lašus neutralaus pH ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste. Nenaudokite korozinių arba bražančių valiklių. Jei tokių medžiagų atsitiktinai patenka ant prietaiso, jas iš karto nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste.

VIDINIAI PAVIRŠIAI

• Kaskart panaudojė prietaisa, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusias nuo maisto likučių. Kad išgaruotų kondensatas, susidaręs gaminant drėgną maistą, orkaitės dureles atidarykite, o paviršius nuvalykite šluoste ar kempine.

- Jei baigė gaminti norite pašalinti ant dugno likusias nuoviras, **STEAM** rekomenduojame naudoti klientų aptarnavimo centro tiekiamus valymo produktus (būtina vadovautis kartu su produkto pateikiamomis instrukcijomis). Valyti rekomenduojame kas 5–10 **STEAM** gaminimo ciklų.

- Orkaitės dureles lengvai nusiima ir užsideda, kad būtų lengviau nuvalyti stiklą

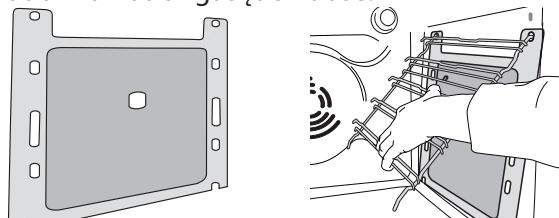
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu.

PRIEDAI

Panaudojė priedus, juos iš karto užmerkite vandenye su plovikliu; jei jie karšti, juos suimkite mūvėdami orkaitės pirštines. Maisto likučius lengvai nuvalysite šepeteliu arba kempine.

KATALIZINIŲ ĮDĖKLŲ VALYMAS (TIK KAI KURIUOSE MODELIUOSE)

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

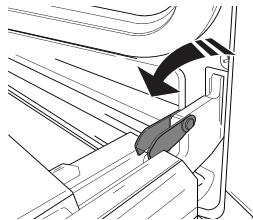


Norint suaktyvinti katalizinio įdėklo savaiminio valymosi savybes, orkaitę rekomenduojama įkaitinti iki 200 °C ir paliki veikti apytikriai vieną valandą, įjungus „Convection Bake“ funkciją. Tuo metu orkaitė turi būti tuščia. Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada pašalinkite maisto likučius kempine.

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

DURELIŲ IŠĒMIMAS IR ĮSTATYMAS

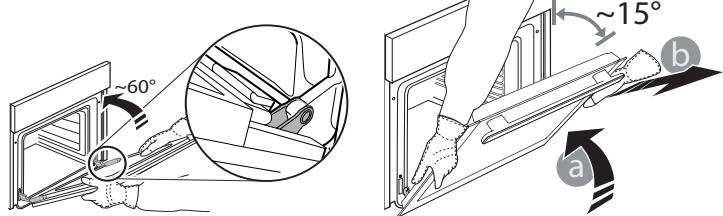
1. Kai norësite išimti dureles, atidarykite jas iki galio ir nuleiskite laikomuosius įtaisus, kol jie atsilaivins.



2. Uždarykite dureles.

Dureles laikykite tvirtai abiem rankom – nelaikykite suėmę už rankenos.

Išimkite dureles atlikdami jų uždarymo veiksma ir šiek tiek patraukdami į viršų (a), kad išlaisvintumėte iš tvirtinimo vietos (b).



Išimtas dureles paguldykite ant minkšto paviršiaus.

3. Įstatydami dureles pastumkite jas link orkaitės, sulygiuokite vyrių kabliukus tvirtinimo vietose ir užfiksuodami viršutinę dalį.

4. Nuleiskite dureles, tada atidarykite iki galio. Nuleiskite fiksatorius į pradinę padėtį: įsitikinkite, kad juos visiškai nuleidote.

5. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos lygiuoja su valdymo skydeliu. Jei ne, pakartokite prieš tai aprašytus veiksmus.

LEMPUTĖS KEITIMAS

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo.
2. Atsukite lemputės gaubtelį, pakeiskite lemputę ir vėl prisukite gaubtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

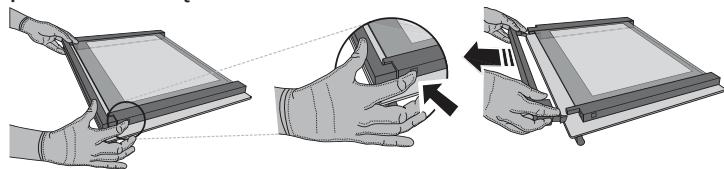
Atkreipkite dėmesį: Naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo, T300 °C halogenines lemputes.

Šio prietaiso viduje esanti lemputė skirta naudoti tik buitiniuose prietaisuose; ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB reglamentas 244/2009).

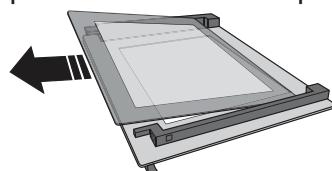
Lempucių įsigysite mūsų techninės priežiūros centre. – Nelieskite lempucių plikomis rankomis, nes pirštų atspaudai gali jas pažeisti. Orkaitę galima naudoti tik pritvirtintus lemputės gaubtelį.

DURELIŲ STIKLŲ VALYMAS

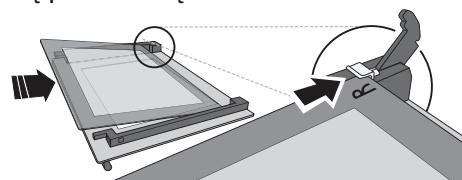
1. Išimtas dureles padékite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fiksatorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



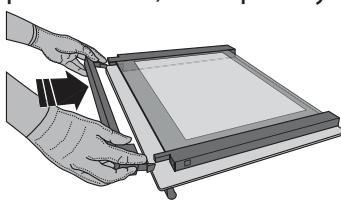
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinių stiklų abejomis rankomis, o prieš valant padékite ant minkšto paviršiaus.



3. Tarpinį stiklą (pažymėta „R“) įstatykite prieš įstatydamai vidinių: Kad tinkamai įstatytumėte stiklus, patikrinkite, ar matote „R“ kairiajame kampe. Pirmiausia į vieta įstatykite „R“ pažymėtą ilgajį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite. Abu stiklus įdėkite kartodami šią procedūrą.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.



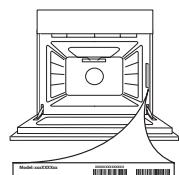
TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Netiekiamas maitinimas. Išjunkite iš elektros tinklo.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektros energijos ir ar orkaitė prijungtas elektros maitinimas. Krosnelę 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 temperatūrą.	Palaukite, kol orkaitė atvės ir tik tada įjunkite funkciją. Pasirinkite kitą funkciją.
Ekrane rodomas neaiškus tekstas ir atrodo, kad įrenginys yra sugedęs.	Nustatyta kita kalba.	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

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



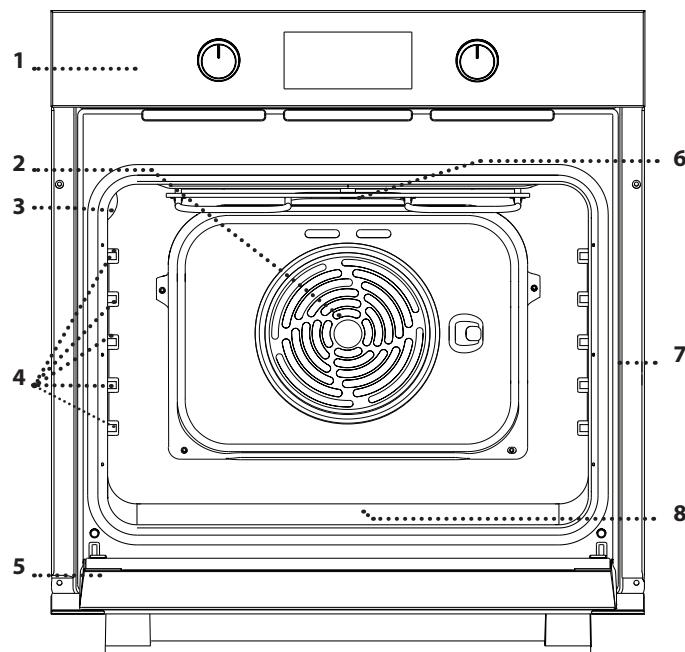
**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES WHIRLPOOL****IZSTRĀDĀJUMU**

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



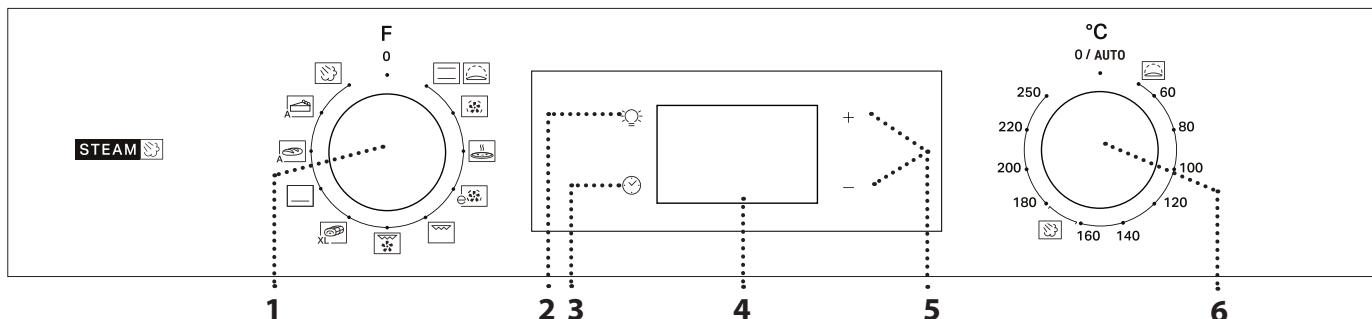
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators un aplveida sildelementi (nav redzams)
3. Apgaismojuma spuldze
4. Plauktu stiprinājumi (līmenis norādīts uz gatavošanas nodalījuma sienas)
5. Durvis
6. Virsējais sildelements/grils
7. Datu plāksnīte (nenoņemt)
8. STEAM padziļinājums dzeramajam ūdenim

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASES SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsns, izvēloties funkciju.

Pagrieziet stāvoklī 0, lai izslēgtu cepeškrāsns.

2. APGAISMOJUMS

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

3. LAIKA IESTATĪŠANA

Lai pieklūtu gatavošanas laika iestatījumiem, aizkavētajai palaišanai un taiimerim.

Lai parādītu laiku, kad krāsns ir izslēgta.

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

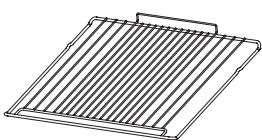
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamo temperatūru manuālajām funkcijām.

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

PIEDERUMI

STIEPĻU PLAUKTS



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

NOTEKPAPLĀTE *



To varat izmantot kā cepeškrāsns trauku tādu ēdienu kā gaļas, zivju, dārzeņu, fokačas u.c. gatavošanai, kā arī gatavošanas laikā radušos šķidrumu savākšanai, ja novietojat to zem stiepļu plauktā.

CEPEŠPANNA *



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

SLĪDOŠĀS SLIECES *



Vieglākai piederumu ielikšanai un izņemšanai.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumu veids un skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

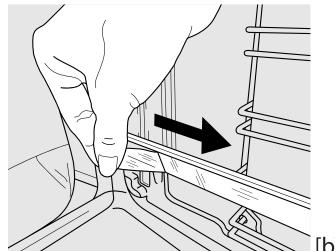
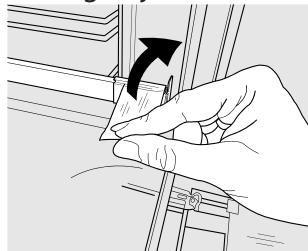
Citus piederumus ir iespējams iegādāties atsevišķi, sazinoties ar klientu apkalpošanas nodalju.

STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet stiepļu plauktu vajadzīgajā līmenī, turot to ieslīpi uz augšu un vispirms novietojot piepacelto aizmugurējo daļu (jābūt vērstai uz augšu).

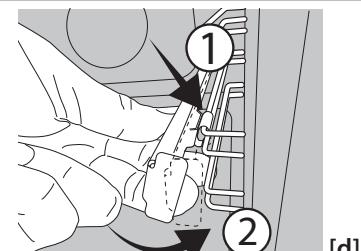
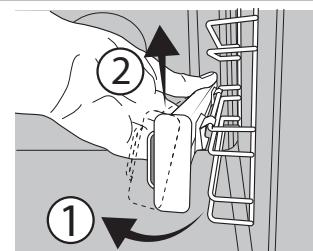
SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI

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



SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

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



SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

Leākējiet augšējos ākus plauktu vadotnēs (1), tad spiediet slīdošo sliču apakšdaļu pret plauktu vadotnēm, līdz apakšējie āki fiksējas (2).

PLAUKTU VADOTNU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

1. Lai izņemtu plauktu stiprinājumus, stingri satveriet stiprinājuma ārejo daļu un pavelciet to virzienā uz sevi, izvelkot balsta elementu un abas iekšējās tapas no fiksatora.

2. Lai novietotu plauktu stiprinājumus citā stāvoklī, novietojiet tos pie iedobes un vispirms ievietojiet fiksatorā abas tapas. Pēc tam novietojiet pie fiksatora ārejo daļu, ievietojiet balsta elementu un stingri pas piediet pret iedobes sienu, stingri noliksējot plauktu stiprinājumu.

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

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



Izmantojiet + vai -, lai iestatītu stundas, un nospiediet , lai apstiprinātu. Displejā mirgos divi cipari, kas apzīmē minūtes. Izmantojiet + vai -, lai iestatītu vēlamās minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu. Lūdzu, nemiet vērā: Ja mirgo ikona, piemēram, pēc

ilgstoša energoapgādes pārtraukuma, būs nepieciešams atkārtoti iestatīt laiku.

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

Noņemiet no cepeškrāsns visus kartona aizsāgmateriālus un caurspīdīgo plēvi, kā arī izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

Karsējiet cepeškrāsni 250 °C temperatūrā apmēram vienu stundu. Sajā laikā krāsnīj jābūt tukšai.

Lūdzu, nemiet vērā: Pirms pirmās cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams izvēdināt telpu.

FUNKCIJAS

STANDARTA REŽĪMS

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

RAUDZĒŠANA

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sālu 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 izķīst. Izmantojot šo EKO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var išlaicīgi ieslēgt, nospiežot .

GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desīņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot galu, iesakām izmantot noteķaplāti, kurā uztvert gatavošanas laikā iztecejušo šķidrumu: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.

TURBO GRILS

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

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Lai izvēlētos funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* līdz vēlamās funkcijas simbolam: iedegsies displejs un tiks atskanots skaņas signāls.



2. FUNKCIJAS IESLĒĢANA

MANUĀLI

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



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



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 izķīst.



APAKŠĒJA KARSĒŠANA

Noderīga ēdienu apakšpuses apbrūnināšanai. Šī funkcija ir ieteicama lēnai ēdienu gatavošanai, lai pabeigtu ēdienu gatavošanu ar ļoti šķidru konsistenci vai koncentrētu mērcu un gaļas mērcu pagatavošanai.



AUTOMĀTISKĀS MAIZES CEPŠANAS REŽĪMS

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi maizes pagatavošanai. Lai sasniegstu labāku rezultātu, sekojiet līdzi receptei. Aktivizējet funkciju, kad krāsns ir auksta. Termostata slēdzim ir jāpaliek **O / AUTO** pozīcijā, jo temperatūru automātiski iestata funkcija.



AUTOMĀTISKS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS

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



TVAIKS+

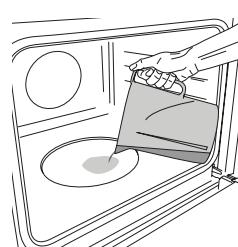
Tvaiks+ funkcija ļauj iegūt izcili pagatavotu ēdienu, pateicoties tvaika klātbūtnei gatavošanas ciklā. Šī funkcija automātiski iestata piemērotāko gatavošanas temperatūru atbilstoši dažādajām kulinārijas receptēm; pamatēdienu gatavošanas laiki ir norādīti attiecīgajā gatavošanas tabulā. Vienmēr ieslēdziet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

RAUDZĒŠANA

Lai sāktu "Uzraudzēšanas" funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi* uz *raudzēšanas* pozīciju (40 grādi), un pagrieziet funkcijas slēdzi uz tradicionālo pozīciju; funkcija neieslēgsies, ja krāsnij būs iestatīta cita temperatūra.

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

STEAM



Lai palaistu Tvaika funkciju, iepildiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens. Atlasiet funkciju, griezot *atlases slēdzi* pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz jebkuram stāvoklim diapazonā no 160 līdz 180 °C (vadoties pēc ikonas). Funkcija tiks palaista, un displejā būs redzams pašreizējais pulksteņa laiks. Priekšsildīšana nav nepieciešama. Lai pabeigtu gatavošanu, pagrieziet *atlases slēdzi* uz **O** stāvokli. Gatavojet ēdienu Tvaika režīmā, neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.

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

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

Kad funkcija tiek ieslēgta, tiek atskanot dzirdams signāls un displejā mirgo ikona  , norādot, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.

Kad iestatītā temperatūra sasniegta, ikona tiek fiksēta un atskanēs cits skaņas signāls, lai norādītu, ka produktus var ievietot cepeškrāsnī un sākt gatavošanu.

Lūdzu, nemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, gatavošanas rezultāts var tiek ietekmēt negatīvi.

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

4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA

Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS

Turiet nospiestu  , 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 pažinojums.

Lūdzu, nemiet vērā: Lai atceltu iestatīto gatavošanas laiku, turiet nospiestu  , līdz displejā sāk mirgot  ikona, un 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.

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

Lūdzu, nemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet cepeškrāsnī, pagriežot atlases slēdzi stāvoklī 0 .

GATAVOŠANAS BEIGAS

Tiklīdz funkcijas darbība būs beigusies, tiks atskanots skaņas signāls un displejā būs redzams pažinojums.



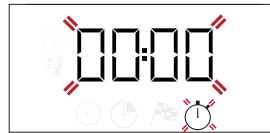
Pagrieziet *atlases slēdzi*, lai izvēlētos citu funkciju vai 0 izslēgtu cepeškrāsnī.

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

5. TAIMERA IESTATĪŠANA

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

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



Izmantojiet + vai - , lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet  , lai apstiprinātu.

Kad taimeris beigs laika atskaiti, tiks atskanots skaņas signāls.

Piezīmes: Lai atceltu taimeri, turiet nospiestu  , līdz displejā sāk mirgot  ikona, un pēc tam lietojiet - , lai iestatītu laiku uz "00:00".

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTE	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMEŅI UN APRĪKOJUMS
Kūkas no raudzētas mīklas		Jā	170	30 - 50	
		Jā	160	30 - 50	
		Jā	160	40-60	
Kūka ar pildījumu (siera kūka, strūdele, augļu pīrāgs)		Jā	160 - 200	35 - 90	
		Jā	160 - 200	40-90	
		Jā	160	25-35	
Cepumi / groziņi		Jā	160	25-35	
		Jā	150	35-45	
		Jā	180 - 210	30-40	
Vēja kūkas		Jā	180-200	35-45	
		Jā	180-200	35-45	
		Jā	90	150-200	
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	90	140-200	
		Jā	90	140-200	
		Jā	190-250	15-50	
Pica/fokača		Jā	190-250	20 - 50	
		Jā	250	10-20	
		Jā	230-250	10 - 25	
Saldēta pica		Jā	180-200	40 - 55	
		Jā	180-200	45-60	
		Jā	180-200	45-60	
Sāļas kūkas (dārzeni pīrāgs, sālais pīrāgs)		Jā	190-200	20 - 30	
		Jā	180 - 190	20 - 40	
		Jā	180 - 190	20 - 40	
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190-200	45-65	
		Jā	190-200	80-110	
		Jā	180 - 190	110 - 150	
Lazanja / cepta pasta / kaneloni / augļu pīrāgi		Jā	200 - 230	50-100	
		Jā	190-200	100-160	
		-	190-200	100-160	
Cepta zivs / pergamentā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	170-190	30-45	
		Jā	180-200	50 - 70	
		-	180-200	50 - 70	
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukīni, baklažāni)		Jā	180-200	50 - 70	

PIEDERUMI			Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta	Cepešpanna/notekpaplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta			Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens
-----------	--	--	---------------------------------------	---	--	--	---

FUNKCIJAS					Maksimālā gatavošana	Grilēšana		Eko piespiedu gaisa režims
-----------	--	--	--	--	----------------------	-----------	--	----------------------------

Whirlpool

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠSILDĪŠANA	TEMPERATŪRA (°C)	ILGUMS (min)	LĪMENI UN APRĪKOJUMS
Grauzdēta maize		5'	250	2-6	
Zīvs fileja / gabaliņi		-	230-250	15-30 *	
Desas / kebabī / ribiņas / hamburgeri		-	250	15-30 *	
Cepeta vista 1-1,3 kg		Jā	200-220	55 - 70 **	
Cepeta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		Jā	200-210	35 - 50 **	
Jēra stilbs / kājiņa		Jā	200-210	60 - 90 **	
Cepti kartupeļi		Jā	200-210	35 - 55	
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	200-210	25-55	
Gaļa un kartupeļi		Jā	190-200	45 - 100 ***	
Zīvs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	
Lazanja un gaļa		Jā	200	50-100 ***	
Vesela maltīte: augļu pīrägs (5. līmenis) / lazanja (3. līmenis) / gaļa (1. līmenis)		Jā	180 - 190	40 - 120 ***	
Cepēši/pildīti cepeši		-	170-180	100-150	

*Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

** Apgrieziet produktus otrādi pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika (ja nepieciešams).

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var

izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.



GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

PRODUKTI	RECEPTĒ	DAUDZUMS	tikai iekārtām, kas gatavošanai izmaksā pāri daudzumam	PIEDERUMA	LĪMENIS	ŪDENS
	Smalkmaizītes	80-100 g	30-45			
	Sviestmaize folijā	300-500 g	40-60			
	Maize	500g-2 kg	50-100			
	Bagetes	200-300 g	30-45			
	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			
	Zīvs steiks	0,5-2 cm	15-25			
	Zīvs steiks	2-4 cm	20 - 35			
	Vesela zīvs	300- 600 g	20 - 30			
	Vesela zīvs	600-1200 g	25 - 45			
	Tvaicēti kartupeļi	0,5-1,5 kg	45-60			
	Pildīta paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Tvaicēti brokoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Tvaicēts cukini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
	Cepumi	paplāte	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 ierices durvis un papildinot ūdeni, var

PIEDERUMI		Stiepļu plaukts		Gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta		Cepēspanna/notekpaplāte vai gatavošanas trauki uz stiepļu plaukta		Notekpaplāte/cepešpanna		Notekpaplāte/cepešpanna ar 200 ml ūdens			
FUNKCIJAS		Konvekcionālā		Forc.cirkul		Pizza		Maksimāla gatavošana		Grilešana		Turbo grils	Eko piespiedu gaisa režims

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Pirms veicat cepeškrāsns apkopi vai tīrīšanu, pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīritājus.

Neizmantojiet metāla sūkļus, abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodigus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.
Izmantojiet aizsargcimdus.

Pirms jebkādu apkopes darbu veikšanas mikroviļņu krāsns ir jāatvieno no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Beigās noslaukiet mitrumu ar sausu lūpatiņu.

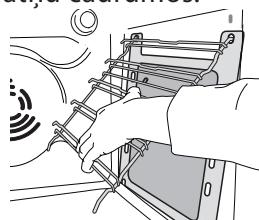
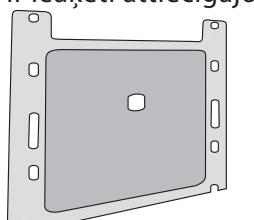
Neizmantojiet korozīvus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja šie līdzekļi nokļūst uz cepeškrāsns virsmām, nekavējoties noslaukiet skartās vietas ar mitru mikrošķiedru drānu.

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

• Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdienu paliekām. Lai izzāvētu ēdienu, kas satur daudz ūdens, gatavošanas dēļ radušos kondensāciju, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

KATALĪTISKO PLĀTNU TĪRĪŠANA (TIKAI DAŽIEM MODELIEM)

Šī cepeškrāsns var būt aprīkota ar īpašām katalītiskajām plātnēm, kas, pateicoties to pašattirošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalijumu. Šīs plātnes ir piestiprinātas plauktu stiprinājumiem: Mainot plauktu stiprinājumu pozīciju un ievietojot tos atpakal, pārliecinieties, ka augšējie āki ir ieākēti attiecīgajos plātnu caurumos.



- Lai pēc gatavošanas, izmantojot režīmu **STEAM**, iztīrītu atlikušo katlakmeni no dobuma apakšdaļas, iesakām dobumu tīrīt ar pēcpārdošanas servisa sniegtajiem līdzekļiem (lūdzu, ievērojiet līdzeklim pievienotos norādījumus).

Tīrīšanu ir ieteicams veikt ne retāk kā ik pēc 5 – 10 **STEAM** gatavošanas cikliem.

- Lai notīrītu stiklu, durvis iespējams vienkārši izņemt un ievietot atpakal
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

PIEDERUMI

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

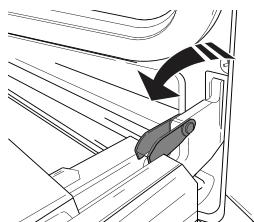
Lai nodrošinātu labāko katalītisko plātnu paštirošo īpašību sniegumu, krāns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju „Cepšana ar konvekciju”. Šajā laikā krāsnij jābūt tukšai. Pēc tam ļaujiet krāsnij atdzist un tikai tad iztīriet ēdienu atliekas, izmantojot maigu sūkli.

Lūdzu, nemiņ vērā: kodīgi un abrazīvi tīrīšanas līdzekli, cetas birstes, asi sūkli vai krāsns aerosoli var sabojāt katalītisko virsmu un ietekmē ierīces paštirošās īpašības.

Ja nepieciešama plātnu nomaiņa, lūdzu, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

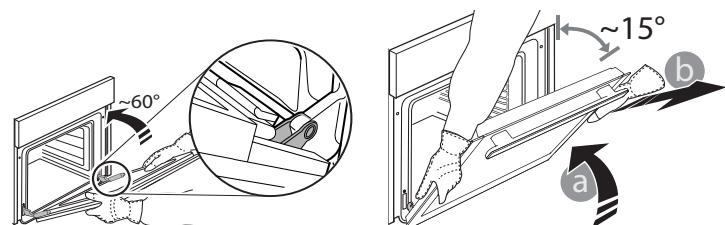
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet fiksatorus, līdz tie ir bloķēšanas stāvoklī.



2. Iespējami stingrāk aizveriet durvis.

Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu (a), līdz tās ir izņemtas no savas vietas (b).



Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

3. Ievietojiet atpakal durvis virzot tās gar cepeškrāsnī, novietojot enģū ākus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu paredzētajā vietā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatinas to sākotnējā pozīcijā: pārliecinieties, ka tie pilnībā nolaižas.

5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecinieties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja tas nenotiek, atkārtojiet augstāk minētos solus.

SPULDZES NOMAINA

- Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
- Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
- Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

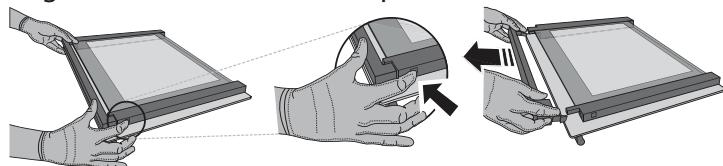
Lūdzu, ņemiet vērā: izmantojiet 25 W/230 V tipa G9, T300 °C halogēnās lampas.

Ierīcē uzstādītā spuldzite ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemēota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009).

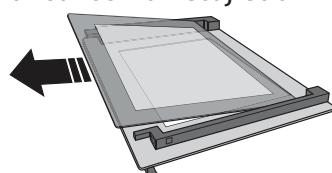
Spuldzites ir iespējams iegādāties, sazinoties ar pēcpārdošanas servisu. Neaiztieciet spuldzites ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU STIKLA TĪRĪŠANA

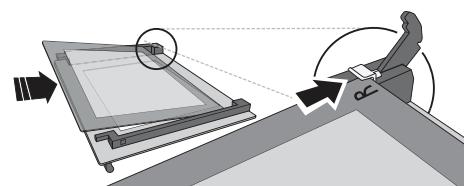
- Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīkstas virsmas (ar rōkturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai nonemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusī.



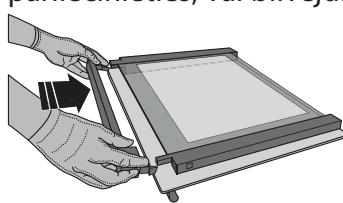
- Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīkstas virsmas.



- Pirms iekšējās rūts ievietošanas ievietojiet atpakaļ vidējo rūti (markēta ar zīmi "R"): Lai pareizi ievietotu stikla rūtis, pārbaudiet, vai "R" zīme atrodas kreisajā stūrī. Vispirms ievietojiet balstos stikla garāko pusī, kas ir markēta ar "R" zīmi, un nolaidiet to. Atkārtojiet ar abām stikla rūtīm.



- Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.



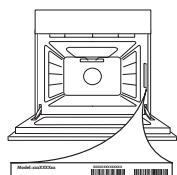
PROBLĒMU RISINĀŠANA

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



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

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





ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK

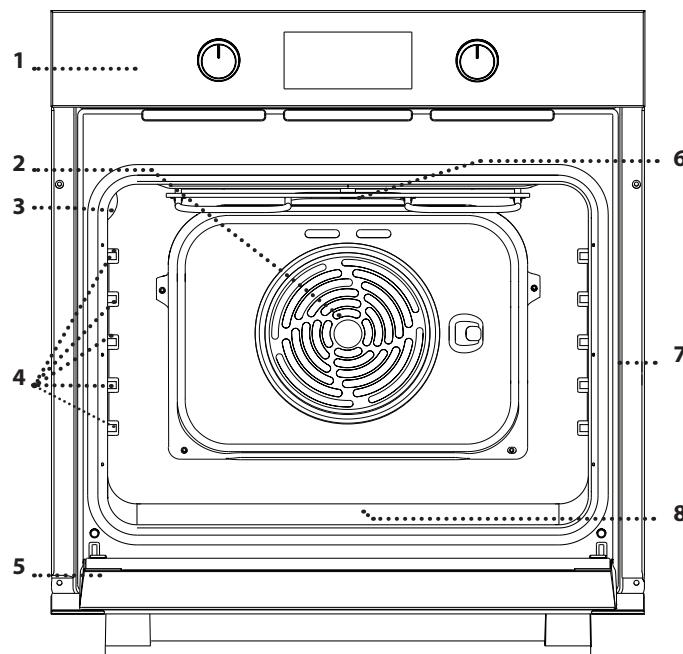
WHIRLPOOL

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



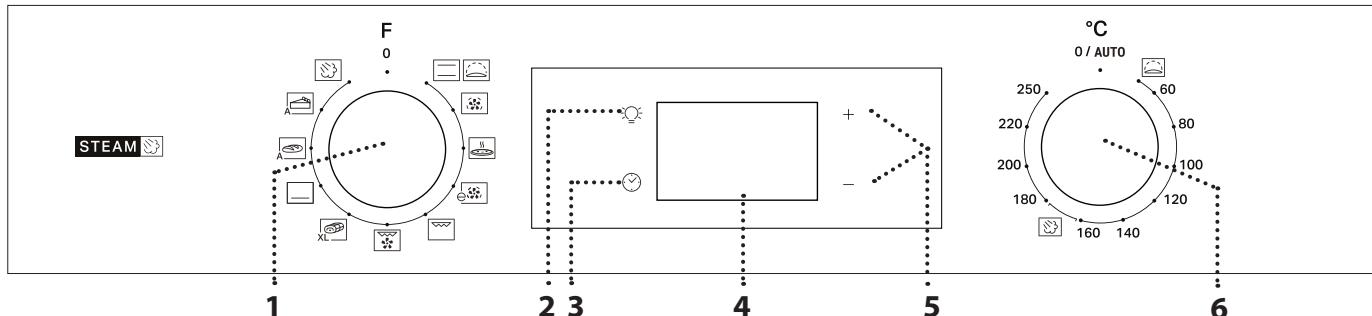
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte
Bezpečnostné pokyny.

OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Žiarovka
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvierka
6. Horné vykurovacie teleso/gril
7. Výrobný štitok (neodstraňujte)
8. STEAM nádoba na pitnú vodu

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

**1. VOLIACI GOMBÍK**

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

2. SVETLO

Ked' je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera. Na zobrazenie času, ked' je rúra vypnutá.

4. DISPLAY**5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ**

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

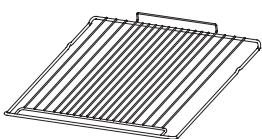
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

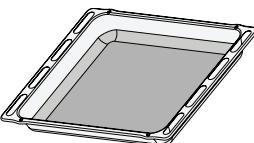
PRÍSLUŠENSTVO

DRÔTENÝ ROŠT



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

NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE*



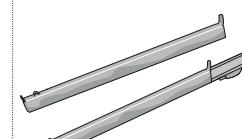
Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

PLECH NA PEČENIE*



Používa sa na pečenie akéhokoľvek chleba a cukrárenských výrobkov, ale tiež pečeného mäsa, rýb pečených v alobale atď.

POSUVNÉ BEŽCE *



Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Množstvo a typy príslušenstva sa môžu meniť v závislosti od zakúpeného modelu.

Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

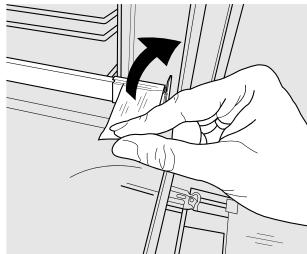
VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvhnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor).

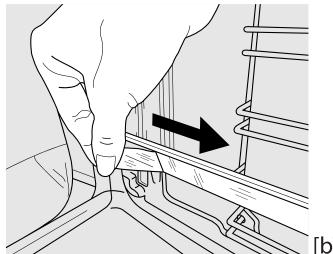
Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištach až na doraz. Ďalšie príslušenstvo, ako napríklad plech na pečenie, musí byť vložené vodorovne. Zasuňte ho do vodiacich líšt.

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY

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



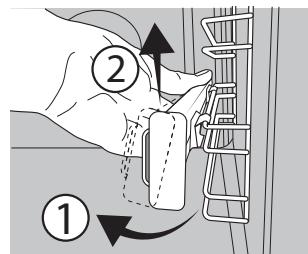
[a]



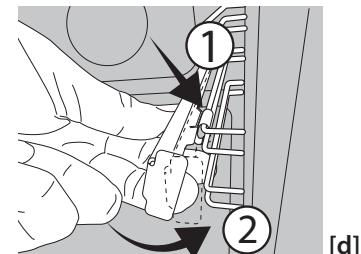
[b]

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).



[c]



[d]

VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LÍŠT

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

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

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).

PRVÉ POUŽITIE

1. NASTAVENIE ČASU

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



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

Pomocou + alebo - nastavte minúty a stlačte na potvrdenie.

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

2. ZOHREJTE RÚRU

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

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.

VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyzaduje 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.

VHÁŇANÝ VZDUCH ECO

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

Pri používaní tejto ECO funkcie zostane 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 šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.

TURBO GRIL

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

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

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 dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

MAXI COOKING

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.

SPODNÝ OHREV

Na zhnednutie jedla zospodu. Funkcia odporúčaná tiež na pomalé varenie, na dovarenie jedál veľmi tekutej konzistencie alebo zhustenie štiav a omáčok.

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.

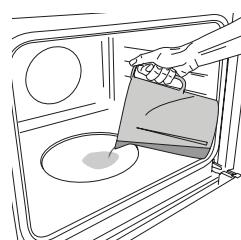
PARA+

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 ☰.

KYSNUTIE

Na spustenie funkcie Kysnutie otočte gombík termostatu do polohy Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcie do polohy Statický ohrev; ak je rúra nastavená na inú teplotu, funkcia sa nespustí. Upozornenie: Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

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 dverka 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 ZVYŠKOVÉ TEPLO

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

Po dosiahnutí nastavenej teploty ikonka začne svietiť trvale a nový zvukový signál oznamí, že jedlo možno vložiť do rúry a začne sa jeho príprava.

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

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

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

4. PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvolať funkciu.

TRVANIE

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



Pomocou + alebo - nastavte požadovanú dobu 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 nastavený čas pečenia, stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka , potom pomocou - resetujte čas pečenia na „00:00“. V tomto čase pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO STARTU

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



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

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

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

UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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



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

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

5. NASTAVENIE ČASOMERA

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

Držte stlačené tlačidlo , kým na displeji nezačne blikať ikona a „00:00“.



Pomocou + alebo - nastavte požadovaný čas a stlačte na potvrdenie.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEN A PRÍSLUŠENSTVO
Kysnuté koláče		Áno	170	30 – 50	
		Áno	160	30 – 50	
		Áno	160	40 – 60	
Plnený koláč (Syrnový koláč, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	
		Áno	160 – 200	40 – 90	
		Áno	160	25 – 35	
Sušienky / košíčky		Áno	160	25 – 35	
		Áno	150	35 – 45	
		Áno	180 – 210	30 – 40	
Odpalované cesto		Áno	180 – 200	35 – 45	
		Áno	180 – 200	35 – 45	
		Áno	90	150 – 200	
Snehové pusinky		Áno	90	140 – 200	
		Áno	90	140 – 200	
		Áno	190 – 250	15 – 50	
Pizza / focaccia		Áno	190 – 250	20 – 50	
		Áno	250	10 – 20	
		Áno	230 – 250	10 – 25	
Mrazená pizza		Áno	180 – 200	40 – 55	
		Áno	180 – 200	45 – 60	
		Áno	180 – 200	45 – 60	
Slané koláče (zeleninový koláč, kiš)		Áno	190 – 200	20 – 30	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
		Áno	180 – 190	20 – 40	
Lístkové cesto /odpaľované cesto		Áno	190 – 200	45 – 65	
		Áno	190 – 200	80 – 110	
		Áno	180 – 190	110 – 150	
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákupy		Áno	200 – 230	50 – 100	
		Áno	190 – 200	100 – 160	
		-	190 – 200	100 – 160	
Jahňacia / telacina / hovädzie / bravčové 1 kg		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
Bravčové pečenie s kožou 2 kg		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
Morka/hus 3 kg		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filety, celé)		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
		Áno	170 – 190	30 – 45	
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	
		Áno	180 – 200	50 – 70	
		Áno	180 – 200	50 – 70	

PRÍSLUŠENSTVO	Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/ odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie s 200 ml vody
---------------	--------------	----------------------------	--	--	---

FUNKCIE	Konvenčný	Vháňaný vzduch	Pizza	Maxi varenie	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch
---------	-----------	----------------	-------	--------------	------	------------	--------------------

Whirlpool

RECEPT	FUNKCIA	PREDOHREV	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (min)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Opečený chlieb		5'	250	2 – 6	5
Rybie filé/plátky		-	230 – 250	15 – 30 *	4
Klobásky/kebabы/rebierka/hamburgery		-	250	15 – 30 *	5
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70 **	2
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50 **	3
Jahňacie stehno/koleno		Áno	200 – 210	60 – 90 **	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55	2
Gratinovaná zelenina		-	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50 ***	4 2
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100 ***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5)/lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Pečené mäso/plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 – 150	3

* V polovici prípravy jedlo obráťte

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

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



TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA+

JEDLO	RECEPT	MNOŽSTVO	ČAS (min)	PRÍSLUŠENSTVO	ÚROVEŇ	VODA
CHLIEB	Malé pecne	80 – 100 g	30 – 45			
	Sendvič vo forme	300 – 500 g	40 – 60			
	Chlieb	500 g – 2 kg	50 – 100			
	Bagety	200 – 300 g	30 – 45			
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			
	Piškotový koláč	500 – 700 g	30 – 50			
	Koláčiky	forma	35 – 55			

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

PRÍSLUŠENSTVO						
Drôtený rošt	Nádoba na pečenie na rošte	Plech na pečenie/odkvapkávacia nádoba alebo nádoba na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie	Nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie s 200 ml vody		

FUNKCIE							
Konvenčný	Vháňaný vzduch	Pizza	Maxi varenie	Gril	Turbo gril	Eko vháňaný vzduch	

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čističe.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Používajte ochranné rukavice.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

VONKAJŠIE POVRCHY

Povrhy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

VNÚTORNÉ POVRCHY

• Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvry od zvyškov jedla. Na vysušenie všetkého kondenzátu, ktorý sa vytvoril v dôsledku prípravy jedál s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite utierkou alebo hubkou.

• Na odstránenie zvyšného vodného kameňa zo spodnej časti dutiny po **STEAM** varení odporúčame dutinu vyčistiť výrobkami dodávanými popredajným servisom (postupujte podľa pokynov, ktoré sú k výrobku priložené).

Odporúčame čistiť minimálne po každých 5 až 10 cykloch prípravy jedla s **STEAM**.

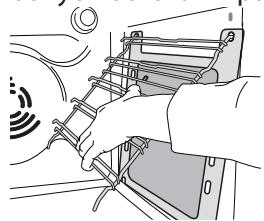
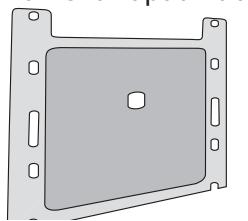
- Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znova nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čisti
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

PRÍSLUŠENSTVO

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

ČISTENIE KATALYTICKÝCH PANELOV (IBA PRI NIEKTORÝCH MODELOCH)

Táto rúra by mohla byť vybavená špeciálnou katalytickej vložkou uľahčujúcou čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnej samočistiacej vrstve, ktorá je veľmi póravítá a absorbuje mastnotu a nečistoty. Tieto panely sú vsadené do vodiacich líšt: Pri premiestňovaní a opäťovnom zasúvaní vodiacich líšt dbajte, aby háčiky navrchu zapadli do príslušných otvorov v paneloch.



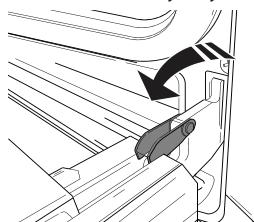
Pre najlepšie využitie samočistiacich vlastností katalytickej panelov odporúčame zohrievať rúru na 200 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Konvekčné pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna. Potom nechajte rúru vychladnúť a odstráňte zvyšky jedla pomocou neabrazívnej špongie.

Upozornenie: Používaním korozívnych alebo abrazívnych čistiacich prostriedkov, drsných kief, drôteniek na riad alebo sprejov na čistenie rúry by sa mohli poškodiť katalyticke panely a ich samočistiace vlastnosti.

V prípade, že potrebujete panely vymeniť, obráťte sa na nás popredajný servis.

VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

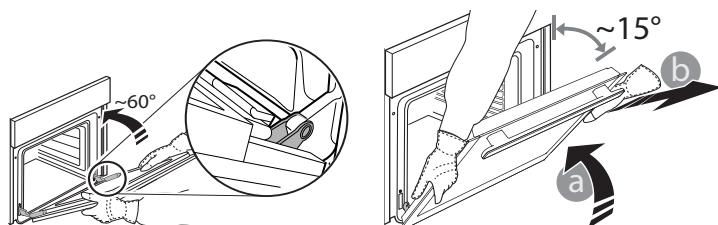
1. Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



2. Zavorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť.

Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

3. Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

4. Dvierka spustite a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

5. Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

VÝMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť.
3. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

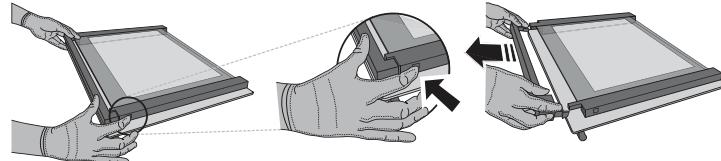
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 25 W/230 V typu G9, T300 °C.

Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009).

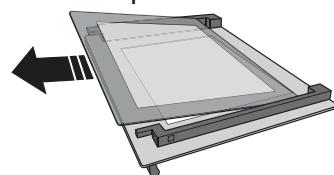
Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. - Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nemontujete kryt žiarovky.

ČISTENIE SKLA DVIEROK

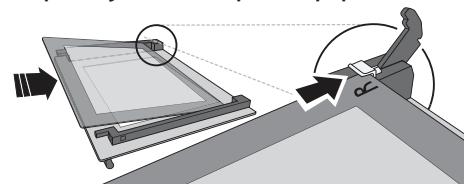
1. Po vybratí dvierka položke na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fíxačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



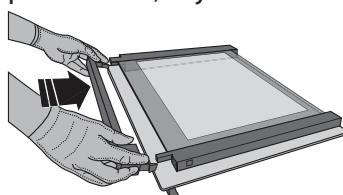
2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



3. Nasadte strednú tabuľku (označenú „R“) Potom nasadte vnútornú tabuľku: Aby ste sklené tabuľky umiestnili správne, značku „R“ musí byť vidieť v ľavom rohu. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustite na svoje miesto. Zopakujte tento postup pri oboch tabuľkach skla.



4. Nasadte horný okraj: Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opäťovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.



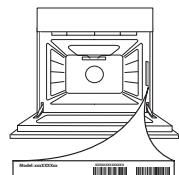
RIEŠENIE PROBLÉMOV

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



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



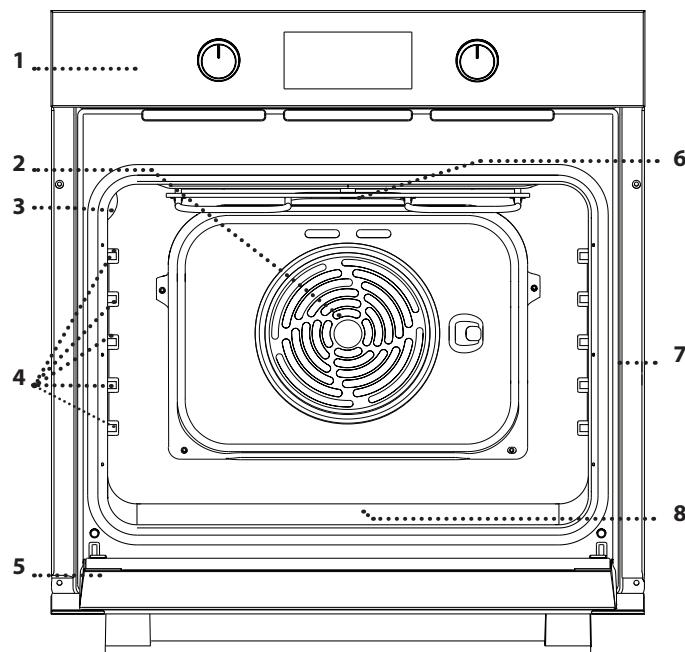
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète,
veuillez enregistrer votre appareil sur
www.whirlpool.eu/register



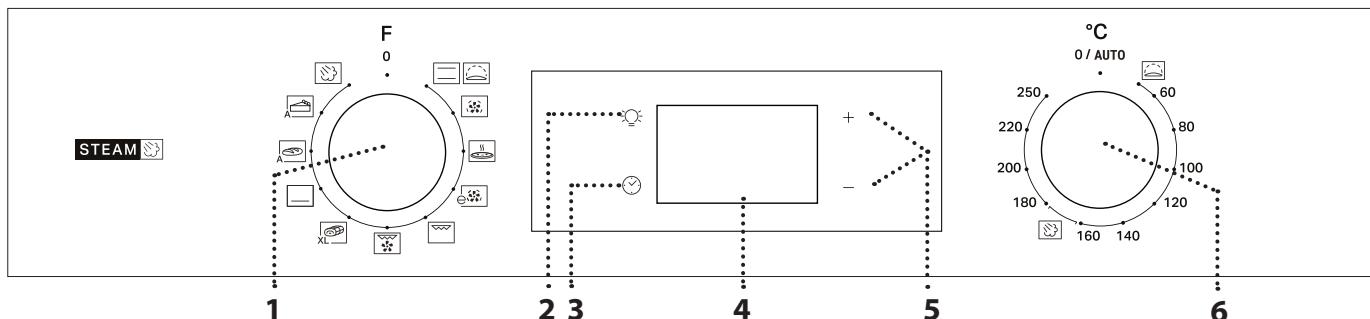
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1.** Panneau de commandes
- 2.** Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
- 3.** Ampoule
- 4.** Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
- 5.** Porte
- 6.** Élément chauffant supérieur/gril
- 7.** Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 8.** STEAM gaufrage pour eau potable

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez sur ☺ pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

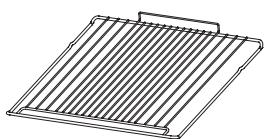
6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Remarque : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons sont de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



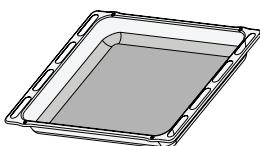
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

LÈCHEFRITE*



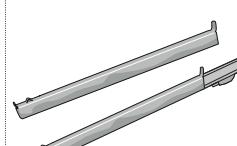
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



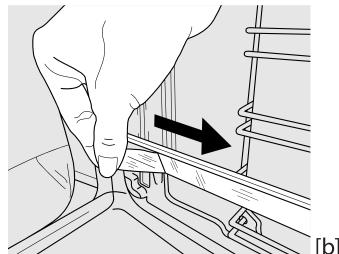
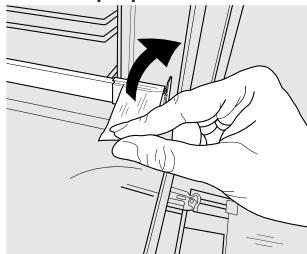
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

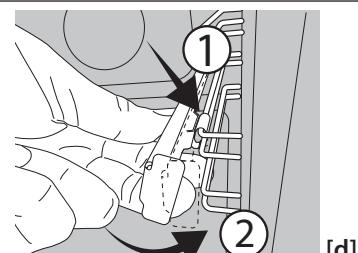
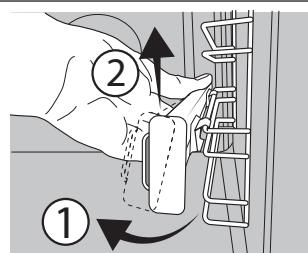
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).

Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

2. Pour remplacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Remarque : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS

CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

LEVÉE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente.

Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

TURBO GRIL (GRIL TURBO)

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



MAXI COOKING

XL Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

CHAUFFAGE INFÉRIEUR

Utile pour doré le fond des plats. Fonction également recommandée pour la cuisson lente, pour terminer de cuire les plats avec une consistance très liquide ou des sauces concentrées.



PAIN AUTO

A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position **0 / AUTO** tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.



PÂTISSERIES AUTO

A Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position **0 / AUTO** tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.



STEAM+

La fonction Steam+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité. Pour activer la fonction Steam+, le bouton du thermostat doit être tourné sur la position de l'icône .

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



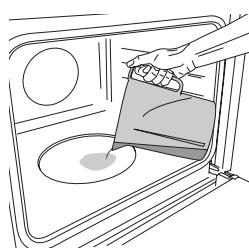
Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en

tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur la position **0 / AUTO**. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

LEVÉE

Pour démarrer la fonction « Levée », tournez le *bouton de thermostat* dans la position Levée (40 deg) et mettez le bouton de fonction en position Convection naturelle ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrera pas.

Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.



Pour démarrer la fonction Vapeur, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour terminer la cuisson, tournez le bouton de sélection sur la position 0. Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvez pas la porte et ne rajoutez jamais d'eau.

Remarque : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirme que la phase de préchauffage est activée..

Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment. Remarque : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur "0".

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Maintenez la touche enfoncee jusqu'à ce que l'icône et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.

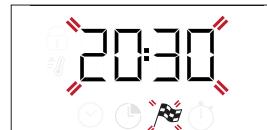


Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur pour confirmer. Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore retentit et l'écran indique que la cuisson est terminée.

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson que vous avez réglé, appuyez sur jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter à l'écran, puis utilisez - pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson : appuyez sur jusqu'à ce que l'icône et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur pour confirmer.

Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée. Remarque : Pour annuler le réglage, éteignez le four en tournant le bouton de sélection dans la position « 0 ».

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Remarque : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Maintenez la touche enfoncee jusqu'à ce que l'icône et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter, puis utilisez - pour remettre le temps à « 00:00 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	40 - 60	
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	
		Oui	160 - 200	40 - 90	
		Oui	160	25 - 35	
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	
		Oui	150	35 - 45	
		Oui	180 - 210	30 - 40	
Chouquettes		Oui	180 - 200	35 - 45	
		Oui	180 - 200	35 - 45	
		Oui	90	150 - 200	
Meringues		Oui	90	140 - 200	
		Oui	90	140 - 200	
		Oui	190 - 250	15 - 50	
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	20 - 50	
		Oui	250	10 - 20	
		Oui	230-250	10 - 25	
Pizza surgelée		Oui	180 - 200	40 - 55	
		Oui	180 - 200	45 - 60	
		Oui	180 - 200	45 - 60	
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 200	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	190 - 200	45 - 65	
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	80 - 110	
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	190 - 200	100 - 160	
Dinde / Oie 3 kg		-	170 - 190	30 - 45	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	50 - 70	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	

ACCESSOIRES					
-------------	--	--	--	--	--

FONCTIONS							
Convection naturelle	AIR pulsé	Pizzas	Cuisson grosse pièce	Gril	Turbo gril	Éco air forcé	

Whirlpool

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.



TABLEAU DE CUISSON STEAM+

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	TEMPS (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	EAU
PAIN	Petits pains	80-100 g	30 - 45			
	Pain carré	300-500 g	40 - 60			
	Pain	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110			
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80			
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140			
POISSON	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35			
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30			
	Poisson entier	600 - 1200 g	25 - 45			
LÉGUMES	Pommes de terre vapeur	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55			
	Brocolis à la vapeur	0,3-1 kg	30 - 50			
	Courgettes à la vapeur	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PÂTISSERIES	Biscuits	Un plateau	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Génoise	500-700 g	30 - 50			
	Tarte	un moule	35 - 55			

Démarrez la fonction STEAM+ uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèchefrite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite / Plaque de cuisson	Lèchefrite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau
-------------	-------------------	--	---	--------------------------------	---

FONCTIONS	Convection naturelle	AIR pulsé	Pizzas	Cuisson grosse pièce	Gril	Turbo gril	Éco air forcé
-----------	----------------------	-----------	--------	----------------------	------	------------	---------------

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.
L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour sécher l'éventuelle condensation qui s'est formée du fait de la cuisson d'aliments avec une teneur élevée en eau, laissez le four totalement refroidir puis essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• Pour enlever le calcaire restant du fond de la cavité après la **STEAM** cuisson, nous vous recommandons de nettoyer la cavité avec les produits fournis par le Service après-vente (suivre les instructions jointes au produit).

Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 **STEAM** cycles de cuisson.

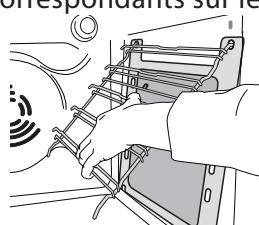
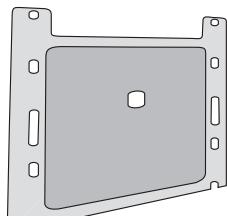
- La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

NETTOYAGE DU REVÊTEMENT CATALYTIQUE (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

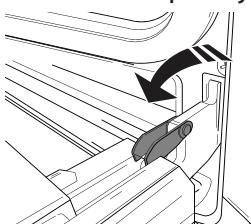
Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous replacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive. Remarque : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

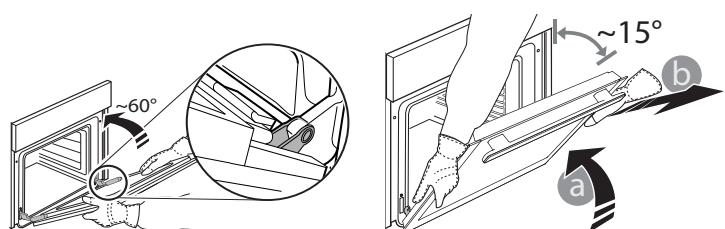
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

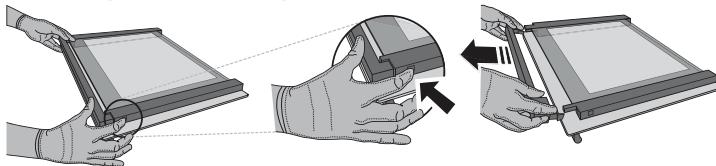
Remarque : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

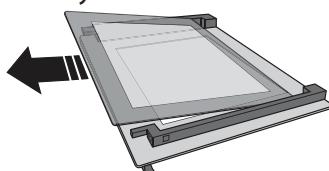
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de la lampe a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.

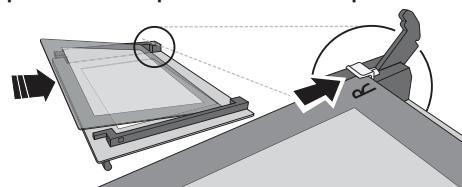


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

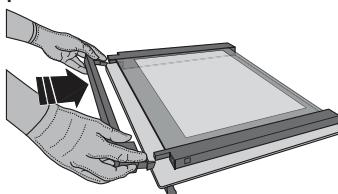


3. Remontez le panneau intermédiaire (marqué d'un « R »)

Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remontez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service après-vente le plus proche.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

