



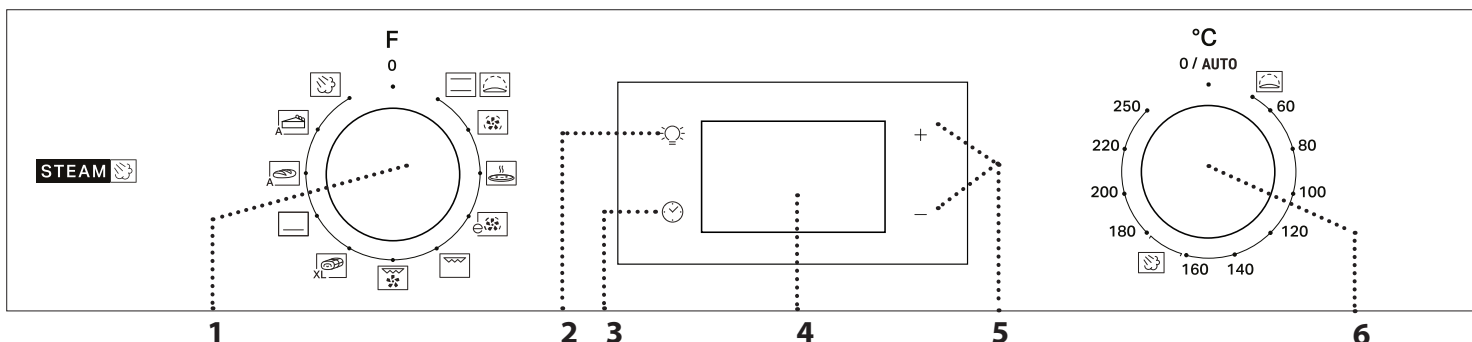
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL

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



Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

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

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače. Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

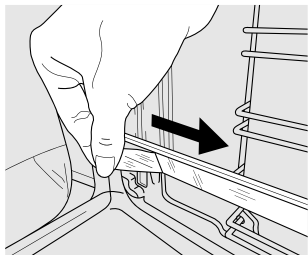
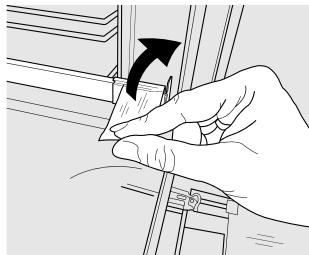
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

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

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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

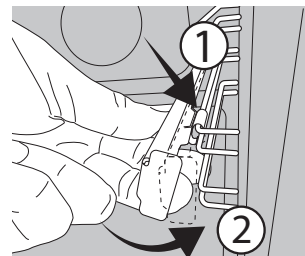
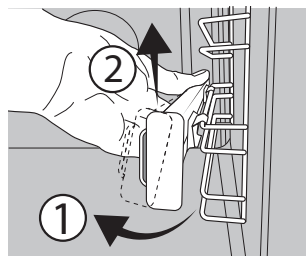


VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

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).



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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



Pro nastavení hodin použijte **+** nebo **-** a pro potvrzení stiskněte .

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

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

2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

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

FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout.

Funkce se zapíná otočením ovladače termostatu na příslušný symbol.



HORKÝ VZDUCH

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



PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí.

Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.



EKO HORKÝ VZDUCH

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni.

Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.

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



GRIL

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

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



TURBO GRIL

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



MAXI COOKING

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 šťáv a omáček.



AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

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



CUKROVÍ A DORTY

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



FUNKCE PÁRA+

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

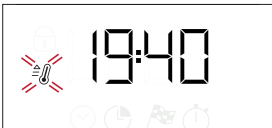
1. ZVOLTE FUNKCI

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

2. AKTIVUJTE FUNKCI

SRUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.



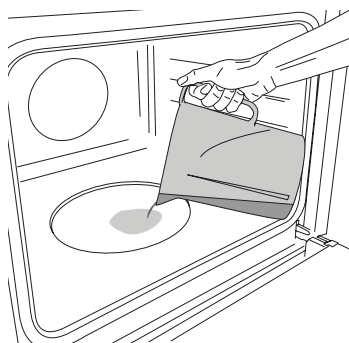
Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude *knoflík termostatu* v poloze **0 / AUTO**. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

KYNUTÍ

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

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 otáčením ovladače výběru ve směru hodinových ručiček na příslušnou ikonu a ovladače termostatu do libovolné polohy mezi 160 a 180 °C (podle příslušné ikony). Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný. Přejete-li si pečení ukončit, otočte volicí knoflík do polohy „0“. Během tepelné úpravy v páře neotevírejte dvířka a nikdy

nedoplňujte vodu.

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

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

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

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



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

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


4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ



Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ



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

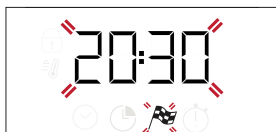



K nastavení požadované doby přípravy použijte **+** nebo **-**, poté potvrďte stisknutím . Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



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

Aktivujte funkci otočením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Funkce zůstane pozastavena, dokud se automaticky nespustí v čas, který byl vypočítán na základě zvoleného času ukončení pečení.
Vezměte prosím na vědomí: Nastavení zrušíte vypnutím trouby, tj. otočením voličního knoflíku do polohy **0**.

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


KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena. Otočením ovladače výběru zvolte jinou funkci, nebo nastavením **0** vypněte troubu.


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


5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

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



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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Nádoba na pečení nebo dortová forma na roštu



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



Odkapávací plech /Plech na pečení

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).
Úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby.

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



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

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

Funkci PÁRA+ používejte pouze tehdy, když je trouba studená.
Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

VNITŘNÍ POVRCHY

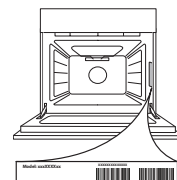
Tato trouba je vybavena speciálními bočními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu. Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

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



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

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



Whirlpool



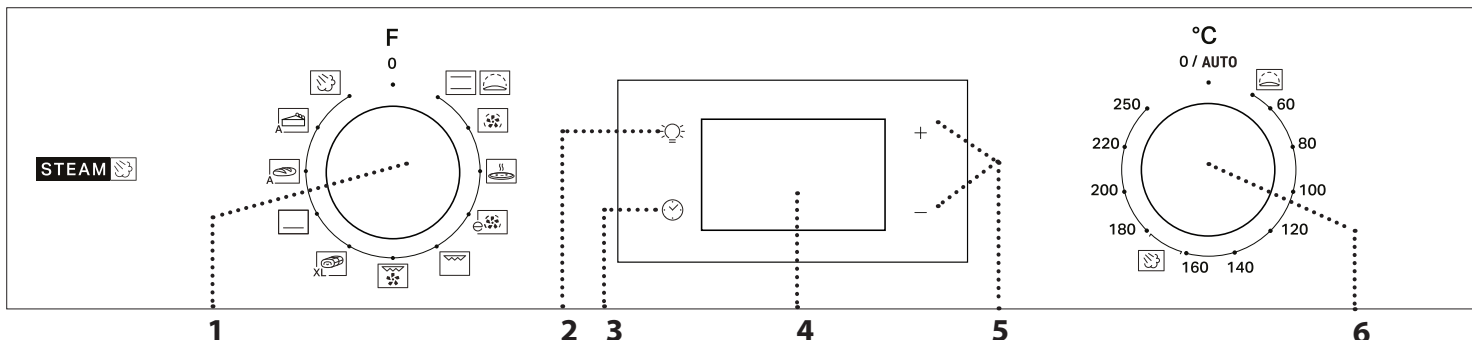
TÄNAME, ET OSTSITE WHIRLPOOL TOOTE

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



Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt läbi ohutusjuhend.

JUHTPANEELI KIRJELDUS



1. VALIKUNUPP

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

2. VALGUSTUS

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

3. KELLAJA SEADISTAMINE

See on küpsetusaja, viitkäivituse ja taimeri määramiseks.

Kui ahi on välja lülitatud, näitab see kellaega.

4. DISPLEI

5. SEADENUPUD

Küpsetusaja muutmiseks.

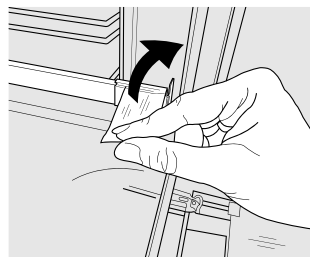
6. TERMOSTAADINUPP

Seda pöörates saate käsifunktsioone aktiveerides valida soovitud temperatuuri.

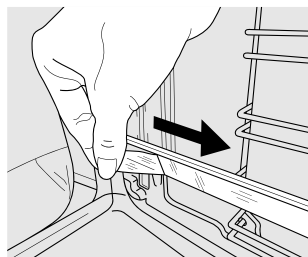
Pange tähele! Nupud olenevad mudeli tüübist. Kui nupud on sisse vajutatud, vajutage nupu vabastamiseks selle keskele.

LIUGSIINID JA RIIULIJUHIKUD

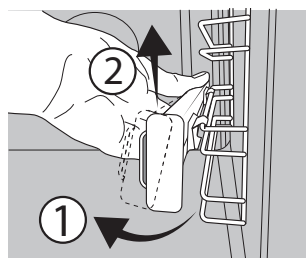
Enne ahju kasutamist eemaldage siinidelt kaitseteip [a] ja seejärel kaitsefoolium [b].



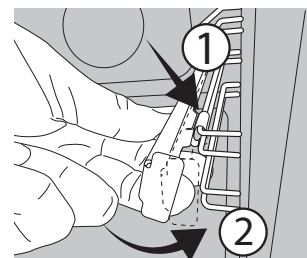
[a]



[b]



[c]



[d]

LIUGSIINIDE EEMALDAMINE [c]

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

LIUGSIINIDE TAGASI PAIGALDAMINE [d]

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

RIIULISIINIDE EEMALDAMINE JA ÜMBERPAIGUTAMINE

1. Haarake riulisiinide eemaldamiseks kindlalt siini välisosast ja tõmmake 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 õõnsuse seinale, et veenduda, et riulisiin on kindlalt kinni.

ESIMEST KORDA KASUTAMINE

1. KELLAJA SEADISTAMINE

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



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

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

2. AHJU KUUMUTAMINE

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

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

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

FUNKTSIOONID JA IGAPÄEVANE KASUTAMINE



TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE

Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.



KERGITAMINE

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



ÕHU SUNDRINGLUS

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




PITSA

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



SÄÄSTLIK SUNDÕHK

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



GRILLIMINE

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

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



TURBOGRILL

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



MAXI COOKING (SUUR KÜPSETAMINE)

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



ALUMINE KUUMUTUS

Sobib roogade põhjade pruunistamiseks. Funktsiooni soovitate kasutada ka aeglaseks toiduvalmistamiseks, et saavutada väga vedela konsistentsiga 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 jääma asendisse **0 / AUTO**.




KONDIITRITOODETE AUTOMAATKÜPSETUS

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



AUR+

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

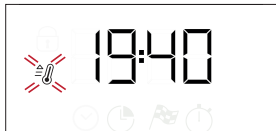
1. FUNKTSIOONI VALIMINE

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

2. FUNKTSIOONI AKTIVEERIMINE

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks pöörake termostaadinuppu, et määrata soovitud temperatuur.

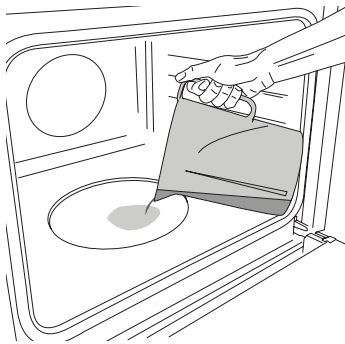


Pange tähele: Küpsetamise ajal saab funktsiooni muuta, pöörates **valikunuppu** või muutes temperatuuri **termostaadinupuga**. Funktsioon ei käivitu, kui **termostaadinupp** on asendis **0 / AUTO**. Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.

KERGITAMINE


Loputusfunktsiooni käivitamiseks keerake **termostaadinupp** loputasendis (40 kraadi) ja funktsiooninupp tavaasendisse. Pange tähele! Saate määrata küpsetusaja, küpsetamise lõpuaja (ainult siis, kui määrate küpsetusaja) ja taimerit.


STEAM




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

3. EELKUUMUTAMINE JA JÄÄKSOOJUS

Kui funktsioon käivitus, antakse helisignaali ja ekraanil vilkuvat ikooniga  märku, et eelsoojenduse etapp on aktiveeritud.

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

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



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

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


4. KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE



Küpsetamise programmeerimiseks tuleb kõigepealt valida mõni funktsioon.

KESTUS



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




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

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

KÜPSETAMISE LÕPUAJA/ VIITKÄIVITUSE PROGRAMMEERIMINE

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



Küpsetamise lõpuaja seadmiseks kasutage nuppu **+** või **-** ja kinnitamiseks vajutage . Aktiveerige funktsioon, pöörates termostaadinupu vajalikule temperatuurile: Funktsioon jääb pausile, kuni see automaatselt käivitatakse valitud küpsetusaega lõpu järgi arvutatud kellaajal.

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

Käivitamise viivitusfunktsioon ei ole grilli ja turbogrilli funktsioonide jaoks saadaval.

KÜPSETAMISE LÕPP


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

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


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



5. TAIMERI SEADMINE

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

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



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

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

KÜPSETUSTABELID

| RETSEPT | FUNKTSIOON | EELKUUMUTUS | TEMPERATUUR (°C) | KESTUS (MIN) | TASE JA TARVIKUD |
|---|------------|-------------|------------------|--------------|------------------|
| Pärmitainast koogid | | Jah | 170 | 30 - 50 | |
| | | Jah | 160 | 30 - 50 | |
| | | Jah | 160 | 40 - 60 | |
| Küpsised/marjakorvikesed | | Jah | 160 | 25 - 35 | |
| | | Jah | 160 | 25 - 35 | |
| | | Jah | 150 | 35-45 | |
| Pitsa/focaccia | | Jah | 190 - 250 | 15-50 | |
| | | Jah | 190 - 250 | 20-50 | |
| Lasanje / küpsetatud pasta / kannelloonid / lahtine pirukas | | Jah | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Lambaliha/vasikaliha/veiseliha 1 kg | | Jah | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Kanapraad/jänesepraad/pardipraad 1 kg | | Jah | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Röstitud sai/leib | | 5' | 250 | 2 - 6 | |
| Ahjukartulid | | Jah | 200 - 210 | 35-55** | |

| | | | | | | | | |
|----------|--|-----------|--|----------------------------------|--|--|--|-----------------------------|
| TARVIKUD | | Traatrest | | Ahjunõud või küpsetuspann restil | | Küpsetusplaat / nõrgumispann või küpsetusnõu traatrestil | | Nõrgumispann/ Küpsetusplaat |
|----------|--|-----------|--|----------------------------------|--|--|--|-----------------------------|

** Vajadusel pöörake toit ümber pärast 2/3 küpsetusaja möödumist. Tase on toodud küpsetussektiooni seinal.

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

KÜPSETUSTABEL STEAM+

| TOIT | RETSEPT | KOGUS | AEG (min) | TARVIKUD | TASE | VESI |
|------|--------------------------|------------------|-----------|----------|------|--------|
| | Leivakesed | 80-100 g | 30 - 45 | | 2 | 200 ml |
| | Võileiva viil ahjuvormis | 300-500 g | 40 - 60 | | | |
| | Leib | 500 g kuni 2 kg | 50 - 100 | | | |
| | Bagetid | 200-300 g | 30 - 45 | | | |
| | 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 | | | |
| | 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 | | | |
| | Aurutatud kartulid | 0,5-1,5 kg | 45 - 60 | | | |
| | Täidetud paprika | 1-2 kg | 35 - 55 | | | |
| | Aurutatud brokoli | 0,3-1 kg | 30 - 50 | | | |
| | Aurutatud suvikõrvits | 0,5-1,5 kg | 30 - 50 | | | |
| | Cookies | alus | 25 - 35 | | | |
| | Muffin | 30-60 g | 25 - 45 | | | |
| | Biskviitkook | 500-700 g | 30 - 50 | | | |
| | Tort | vorm | 35 - 55 | | | |

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

RIKKEOTSING

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

SISEPIND

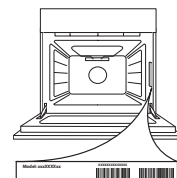
Ahi on varustatud spetsiaalsete katalüütiliste külgsuurteladega, mis hõlbustavad ahju sisemuse puhastamist. Neil on eriline, väga poorne isepuhastuv kattekiht, mis suudab imada rasva ja tahma. Pärast iga kasutust laske ahjul maha jahtuda, seejärel (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) puhastage see, eemaldades kõik toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitude küpsetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaga.

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



Poliitika, standardite dokumentatsiooni ja toote lisateabe lugemiseks tehke järgmist:

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



Whirlpool



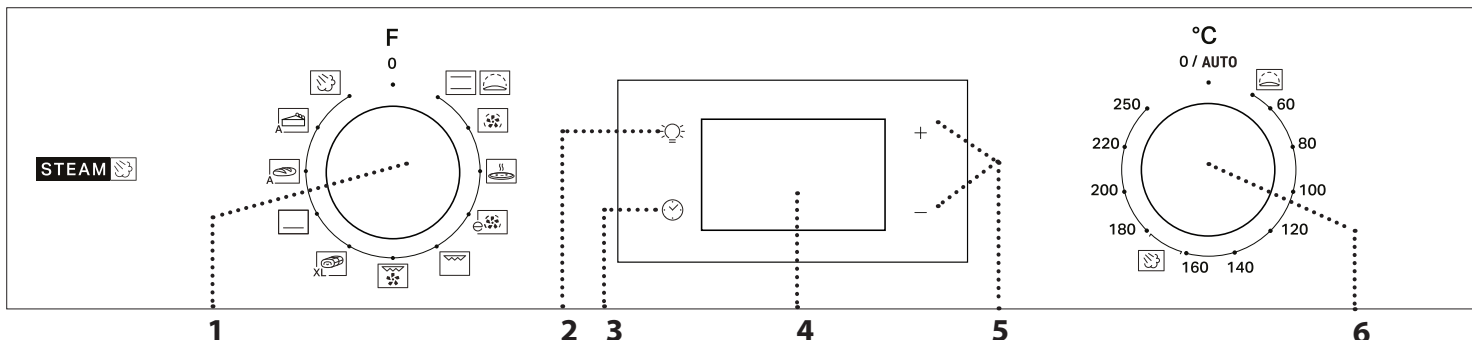
PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIET WHIRLPOOL IZSTRĀDĀJUMU

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



Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet drošības norādījumus.

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēlieties funkciju. Pagrieziet stāvoklī 0, lai ieslēgtu cepeškrāsni.

2. APGAISMOJUMS

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

3. LAIKA IESTATĪŠANA

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

4. DISPLEJS

5. REGULĒŠANAS POGAS

Lai mainītu gatavošanas laika iestatījumus.

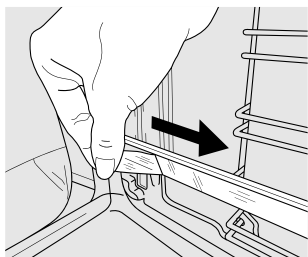
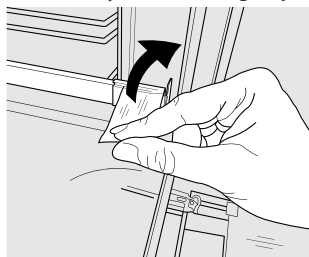
6. TERMOSTATA SLĒDZIS

Pagrieziet, lai atlasītu vēlamu temperatūru manuālajām funkcijām.

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

SLĪDOŠĀS SLIECES UN PLAUKTU STIPRINĀJUMI

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

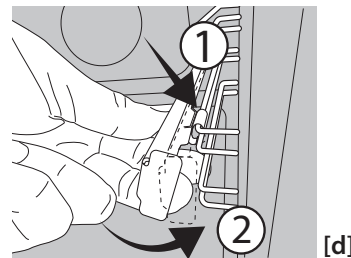
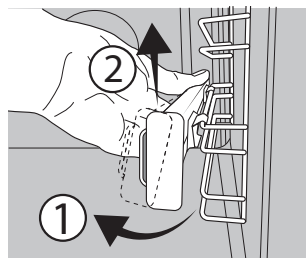


SLĪDOŠO SLIEČU IZŅEMŠANA [c]

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

SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA [d]

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



PLAUKTU VADOTŅU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

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

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

PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LAIKA IESTATĪŠANA

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



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

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

2. IESILDIET CEPEŠKRĀSNI

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

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

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

FUNKCIJAS UN IKDIENAS LIETOŠANA



STANDARTA REŽĪMS

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



RAUDZĒŠANA

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



PIESPIEDU GAISA PLŪSMA

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



PICA

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



ECO FORCED AIR

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



GRILS

Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenų sacepumus vai grauzdētu maizi.

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



TURBO GRILS

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



MAXI COOKING (MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA)

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



APAKŠĒJA KARSĒŠANA

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



AUTOMĀTISKAIS MAIZES CEPŠANAS REŽĪMS

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



AUTOMĀTISKAIS MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMU REŽĪMS

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



TVAIKS+

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

Lai aktivizētu Tvaiks+ funkciju, termostata slēdzim ir jāatgriežas ikonas pozīcijā.

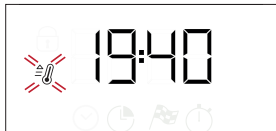
1. FUNKCIJAS IZVĒLE

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

2. FUNKCIJAS IESLĒGŠANA

MANUĀLI

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



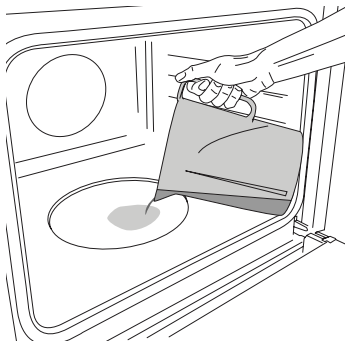
Lūdzu, ņemiet vērā! Gatavošanas laikā varat mainīt funkciju, pagriežot **atlasē slēdzi** vai pielāgojot temperatūru, pagriežot **termostata slēdzi**. Funkcija nesāks darboties, ja **termostata slēdzis** būs pagriezts uz **0 / AUTO** pozīciju. Varat iestatīt gatavošanas laiku un gatavošanas beigu laiku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

RAUDZĒŠANA

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

Lūdzu, ņemiet 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, griežot atlasē 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 atlasē slēdzi uz 0 stāvokli.

Gatavojot ēdienu Tvaika režīmā,

neatveriet cepeškrāsns durvis un nekad nepapildiniet ūdeni.

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

3. PRIEKŠSILDĪŠANA UN ATLIKUŠAIS SILTUMS

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

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

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



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

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


4. GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒŠANA



Pirms gatavošanas ieprogrammēšanas jums jāatlasa vēlamā funkcija.

DARBĪBAS LAIKS



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




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

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

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA/ AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA

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



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

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet termostata slēdzi uz vēlamo temperatūru: funkcija tiks iepauzēta līdz brīdim, kad tā automātiski

uzsāks darboties laikā, kas aprēķināts, balstoties uz atlasīto gatavošanas beigu laiku.

Lūdzu, ņemiet vērā: Lai atceltu iestatījumu, izslēdziet krāsni, pagriežot atlases slēdzi **0** pozīcijā.

Grila un Turbo grila funkcijām nav pieejama darbības uzsākšanas aizkave.

GATAVOŠANAS BEIGAS



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

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


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



5. TAIMERA IESTATĪŠANA

Šī iespēja nepārtrauc un neietekmē gatavošanu, bet gan ļauj displeju izmantot kā taimeri funkcijai esot aktīvai, vai tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

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



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

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

GATAVOŠANAS TABULA

| RECEPTĒ | FUNKCIJA | PRIEKŠSILDĪŠANA | TEMPERATŪRA (°C) | ILGUMS (MIN) | LĪMENI UN APRĪKOJUMS | |
|---|----------|-----------------|------------------|--------------|----------------------|---|
| Kūkas no raudzētas mīklas | | Jā | 170 | 30 - 50 | 2 | |
| | | Jā | 160 | 30 - 50 | 2 | |
| | | Jā | 160 | 40-60 | 4 | 1 |
| Cepumi / groziņi | | Jā | 160 | 25-35 | 3 | |
| | | Jā | 160 | 25-35 | 3 | |
| | | Jā | 150 | 35-45 | 4 | 2 |
| Pica/fokača | | Jā | 190-250 | 15-50 | 1/2 | |
| | | Jā | 190-250 | 20 - 50 | 4 | 2 |
| Lazanja/cepti makaroni/ pildīti makaroni/kūkas | | Jā | 190-200 | 45-65 | 2 | |
| Jēra/teļa/liellopa gaļa/ 1 kg | | Jā | 190-200 | 80-110 | 3 | |
| Vistas/truša/pīles gaļa 1 kg | | Jā | 200-230 | 50-100 | 2 | |
| Graudzēta maize | | 5' | 250 | 2-6 | 5 | |
| Cepti kartupeļi | | Jā | 200-210 | 35-55** | 3 | |

| | | | | | | | | |
|-----------|--|-----------------|--|--|--|---|--|----------------------------|
| PIEDERUMI | | Stieplu plaukts | | Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta | | Cepešpanna/notekpaplašte vai cepšanas trauks uz stieplu plaukta | | Notekpaplašte:/ Cepešpanna |
|-----------|--|-----------------|--|--|--|---|--|----------------------------|

** Ja nepieciešams, apgrīziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.
Līmenis norādīts uz gatavošanas nodaļuma sienas.

Darbības laikā nav iekļauta priekšsildīšanas fāze: ievietojot produktus cepeškrāsnī un iestatīt gatavošanas laiku ieteicams tikai tad, kad krāsns sasniegusi vēlamo temperatūru.

GATAVOŠANAS TABULA TVAIKS+

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

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

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

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

IEKŠĒJĀS VIRSMAS

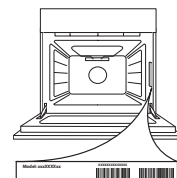
Šī cepeškrāsns aprīkota ar īpašām katalītiskajām sānu plātnēm, kas, pateicoties to paštīrošajam pārklājumam, kas ir ļoti porains un spēj absorbēt taukus un netīrumus, ļauj vieglāk iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un tad ir ieteicams to tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet cepeškrāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

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



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

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



Whirlpool

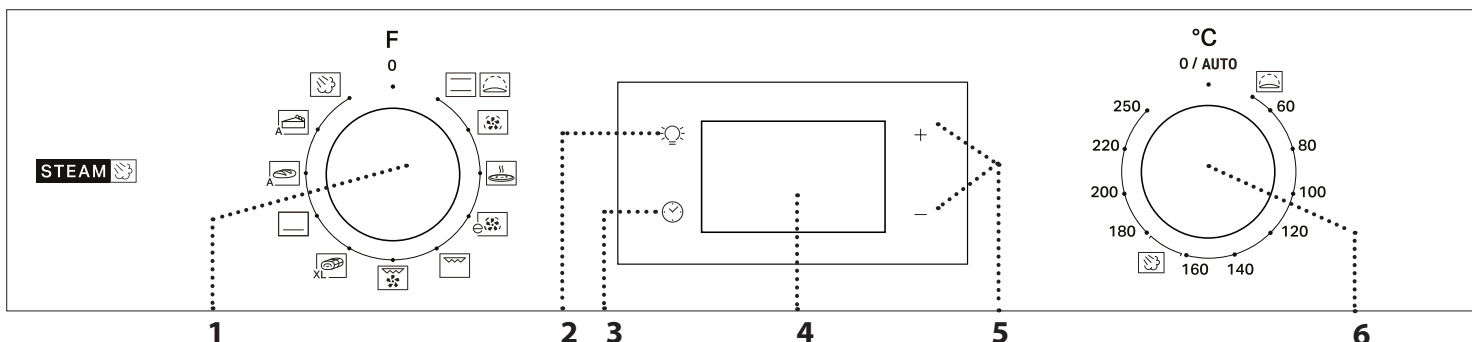


DĖKOJAME, KAD ĮSIGIJOTE „WHIRLPOOL“ GAMINĮ
Kad galėtumėte tinkamai pasinaudoti pagalba, užregistruokite gaminį svetainėje www.whirlpool.eu/register



Prieš naudodamiesi prietaisu atidžiai perskaitykite saugos instrukcijas.

VALDYMO PULTO APRAŠYMAS



1. PASIRINKIMO RANKENĖLĖ

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

2. LEMPUTĖ

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

3. LAIKO NUSTATYMAS

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

4. EKRANAS

5. REGULIAVIMO MYGTUKAI

Naudojami keisti gaminimo laiko nustatymus.

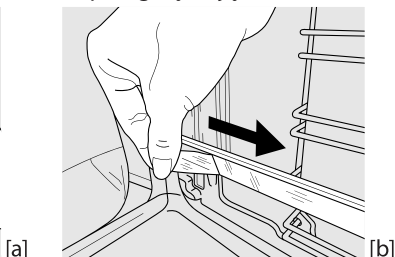
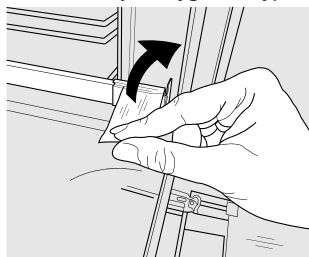
6. TERMOSTATO RANKENĖLĖ

Pasukite ir pasirinkite reikiamą temperatūrą, kai naudojate neautomatines funkcijas.

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

SLANKIOJANČIOS GROTELĖS IR SKERSINĖS GROTELĖS

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

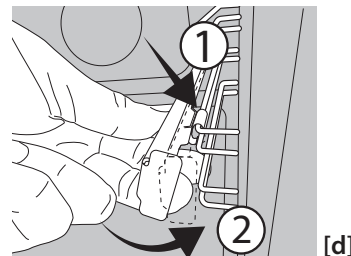
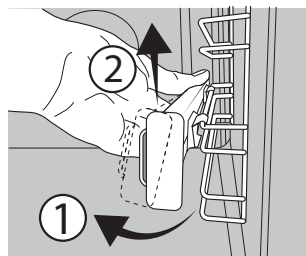


SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS [c]

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

SLANKIOJANČIŲ GROTELIŲ ĮSTATYMAS [d]

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



SKERSINIŲ GROTELIŲ IŠĖMIMAS IR ĮSTATYMAS

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

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

NAUDOJIMAS PIRMA KARTĄ

1. LAIKO NUSTATYMAS

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



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

Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite minutes ir patvirtinkite paspausdami .

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

2. ĮKAITINKITE ORKAITĘ

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

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

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

FUNKCIJOS IR KASDIENIS NAUDOJIMAS



TRADIC. GAMIN.

Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos.



RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

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



PRIV. ORO SR.

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



PICA

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



„ECO“ PRIVERSTINĖ ORO CIRKULIACIJA

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

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



KEPINIMAS

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

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



INTENSYVUS KEPINIMAS

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



MAXI COOKING (DIDELIŲ GABALŲ KEPIMAS)

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



APATINIS ŠILDYMAS

Naudingas norint apskrudinti patiekalo apačią. Šią funkciją galima naudoti lėtam gaminimui, baigiant gaminti labai skystus patiekalus arba sutirštinant 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 atvėsusi. Termostato rankenėlė turi likti 0 / AUTO padėtyje, nes temperatūrą automatiškai nustato pati funkcija.



AUTOMATINIS KONDITERIJOS GAMINIŲ KEPIMAS

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



„STEAM+“

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

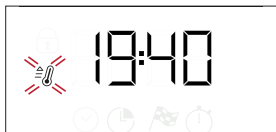
1. PASIRINKITE FUNKCIJĄ

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

2. ĮJUNKITE FUNKCIJĄ

NEAUTOMATINĖS

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



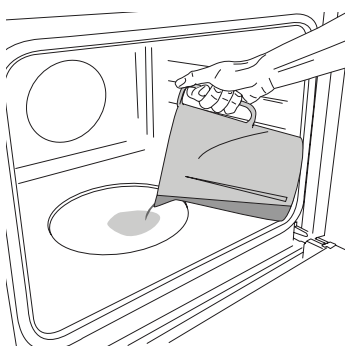
Atkreipkite dėmesį. Šį nustatymą galite keisti gaminimo metu pasukdami **pasirinkimo rankenėlę** arba reguliuoti temperatūrą pasukdami **termostato rankenėlę**. Funkcija neveiks, jei **termostato rankenėlė** bus nustatyta į padėtį 0 / AUTO. Jūs galite nustatyti gaminimo laiką, gaminimo pabaigos laiką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

RISING (TEŠLOS KILDINIMAS)

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

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 rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę pasirinkite funkciją, o termostato rankenėlę nustatykite į be kurią reikiamą padėtį nuo 160 iki 180 °C (kaip parodyta piktogramoje). Funkcija bus įjungta, o ekrane bus rodomas esamas laikas. Išankstinis įkaitinimas nereikalingas. Baigę gaminti pasukite pasirinkimo rankenėlę į „0“ padėtį.

Jei gamindami naudojate garus, neatidarykite durelių ir nebandykite įpilti daugiau vandens.

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

3. IŠANKSTINIS ĮKAITINIMAS IR LIKUTINĖ ŠILUMA

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

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

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


Atkreipkite dėmesį. Piktogramos išsijungimo laikas skiriasi ir priklauso nuo įvairių faktorių, tokių kaip kambario temperatūra ir naudota funkcija. Bet

kuriuo atveju, gaminys laikomas išjungtu, jei pasirinkimo rankenėlės indikatorius nustatytas į padėtį „0“.


4. GAMINIMO PROGRAMAVIMAS



Jums reikės pasirinkti funkciją prieš pradėdami gaminimo programavimą.

TRUKMĖ



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




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

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

GAMINIMO PABAIGOS LAIKO/ ATIDĖTO PALEIDIMO NUSTATYMAS

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



Naudodamiesi **+** arba **-** nustatykite gaminimo pabaigos laiką, o paspausdami  patvirtinkite. Norėdami įjungti funkciją, sukite termostato rankenėlę ir nustatykite

reikiamą temperatūrą: funkcija bus pristabdyta, kol automatiškai įsijungs nustatytu laiku, atsižvelgiant į pasirinktą gaminimo pabaigos laiką.

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

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

GAMINIMO PABAIGA

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


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



5. LAIKMAČIO NUSTATYMAS

Ši parinktis nepertraukia ir neprogramuoja gaminimo, bet suteikia galimybę naudoti ekranu kaip laikmačiu, kai veikia funkcija arba kai orkaitė yra išjungta.

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



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

Pastabas: 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 | 2 |
| | | Taip | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Taip | 160 | 40–60 | 4 1 |
| Biskvitai / vaisiniai pyragėliai | | Taip | 160 | 25–35 | 3 |
| | | Taip | 160 | 25–35 | 3 |
| | | Taip | 150 | 35–45 | 4 2 |
| Pica / fokačija | | Taip | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2 |
| | | Taip | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Lazanija / kepti makaronai / makaronai su įdaru / apkepas su vaisiais ir sūriu | | Taip | 190–200 | 45–65 | 2 |
| Ėriena / veršiena / jautiena 1 kg | | Taip | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Vištiena / triušiena / antiena 1 kg | | Taip | 200 - 230 | 50–100 | 2 |
| Skrudinta duona | | 5' | 250 | 2–6 | 5 |
| Keptos bulvės | | Taip | 200–210 | 35–55** | 3 |

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

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

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



„STEAM+“ GAMINIMO LENTELĖ

| MAISTAS | RECEPTAS | KIEKIS | LAIKAS (min.) | PRIEDAI | LYGIS | VANDUO |
|-------------|------------------------------|----------------|---------------|---------|-------|--------|
| DUONA | Duonelės | 80–100 g | 30–45 | | 2 | 200 ml |
| | Sumuštinų 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 | | | |
| ŽUVIS | Višta / kalakutas | 3 kg | 100 - 140 | | | |
| | Filė gabaliukai | 0,5–2 cm | 15–25 | | | |
| | Filė gabaliukai | 2–4 cm | 20–35 | | | |
| | Žuvis | 300–600 g | 20–30 | | | |
| DARŽOVĖS | Žuvis | 600–1200 g | 25–45 | | | |
| | 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 | | | |
| PYRAGAIČIAI | Garais apdorotos cukinijos | 0,5–1,5 kg | 30–50 | | | |
| | Sausainiai | padėklas | 25–35 | | | |
| | Bandelė | 30–60 g | 25–45 | | | |
| | Biskv. pyragas | 500–700 g | 30–50 | | | |
| | Pyragas | skarda | 35–55 | | | |

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

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

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

VIDINIAI PAVIRŠIAI

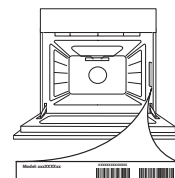
Šioje orkaitėje naudojami kataliziniai šoniniai įdėklai, kurie palengvina kepimo skyriaus valymą, nes yra padengti specialia savaime nusivalančia danga, kuri be viso to yra poringa ir geba sugerti riebalus ir nešvarumus. Kaskart panaudoję prietaisą, leiskite orkaitei atvėsti, tada ją išvalykite, kol 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 reikia daugiau informacijos apie gaminį, naudojimo ir priežiūros vadovą atsisiųskite iš docs.whirlpool.eu



Politiką, standartinę dokumentaciją ir papildomą informaciją galite rasti:

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



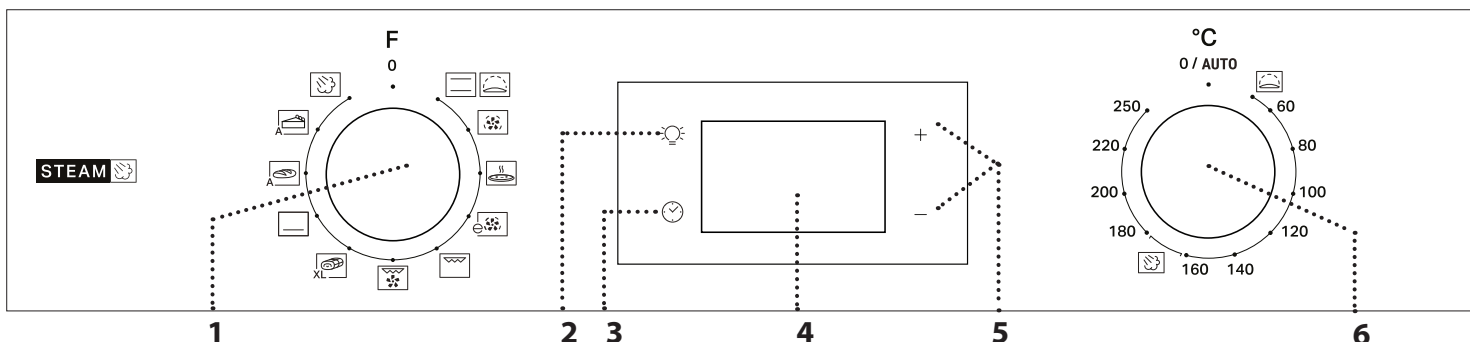
Whirlpool

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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




Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA**1. POKRĘTŁO WYBORU**

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

2. ŚWIATŁO

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

3. USTAWIANIE ZEGARA

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

4. WYŚWIETLACZ**5. PRZYCISKI USTAWIENI**

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

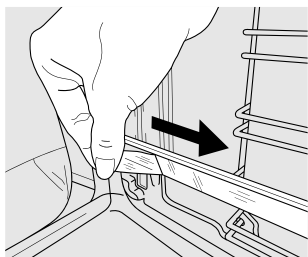
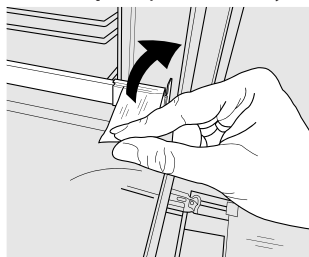
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

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

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

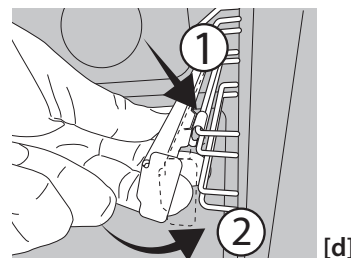
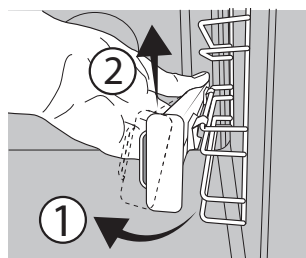
Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

**DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]**

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

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

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



**WYJMOVANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK**

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



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

PIERWSZE UŻYCIE**1. USTAWIANIE ZEGARA**

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas:

Naciskać  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny.



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

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

2. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

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

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

Uwaga: po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYRASTANIE

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



WYMUSZONY NADMUCH

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




PIZZA

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



TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .



GRILL

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



MAXI COOKING

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



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

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. Pokrętko termostatu musi pozostać w pozycji **0 / AUTO**, ponieważ temperatura jest ustawiana automatycznie przez funkcję.




CIASTO AUTO

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



STEAM+

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

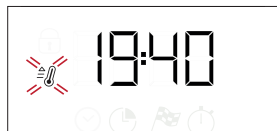
1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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



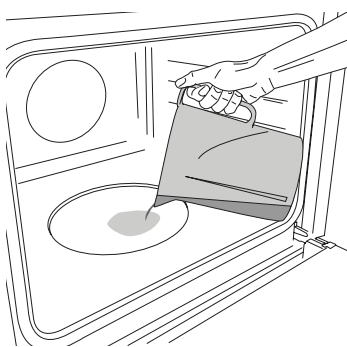
Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą **pokrętła wyboru** lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą **pokrętła termostatu**. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli **pokrętko termostatu** będzie ustawione w pozycji **0 / AUTO**. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia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

WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, obrócić **pokrętko termostatu** do pozycji Wyrastanie (40 stopni) i ustawić pokrętko funkcji w pozycji konwencjonalnej.

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 pokrętko wyboru na prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a pokrętko termostatu na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem ikony). Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć gotowanie, obrócić pokrętko wyboru do pozycji 0.

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


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

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

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

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

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



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

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


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA



Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA



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

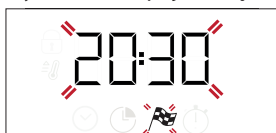


Za pomocą **+** lub **-** ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

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

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

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



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

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja będzie wstrzymana do momentu aż rozpocznie się automatycznie o godzinie obliczonej na podstawie wybranego czasu końcowego pieczenia.

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

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

KONIEC PIECZENIA



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

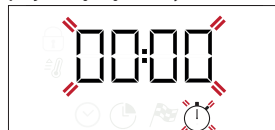
Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji **"0"**, by wyłączyć piekarnik.



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

5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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

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



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



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

TABELA PIECZENIA

| PRZEPIS | FUNKCJA | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (MIN) | POZIOM I AKCESORIA |
|--|---------|-------------|------------------|--------------------|--------------------|
| Ciasta drożdżowe | | Tak | 170 | 30–50 | 2 |
| | | Tak | 160 | 30–50 | 2 |
| | | Tak | 160 | 40–60 | 4 1 |
| Krucze ciasteczka/Rogaliki | | Tak | 160 | 25–35 | 3 |
| | | Tak | 160 | 25–35 | 3 |
| | | Tak | 150 | 35–45 | 4 2 |
| Pizza/Focaccia | | Tak | 190–250 | 15–50 | 1/2 |
| | | Tak | 190–250 | 20–50 | 4 2 |
| Lasagne/zapiekaný makaron/cannelloni/zapiekaný | | Tak | 190–200 | 45–65 | 2 |
| Jagnięcina/cielęcina/wołowina 1 kg | | Tak | 190–200 | 80–110 | 3 |
| Kurczak/królik/kaczka 1 kg | | Tak | 200–230 | 50–100 | 2 |
| Tosty | | 5' | 250 | 2–6 | 5 |
| Pieczone ziemniaki | | Tak | 200–210 | 35–55** | 3 |

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

** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).
Poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika.

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

TABELA PIECZENIA STEAM+

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

Włączać funkcję STEAM+ tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

USUWANIE USTEREK

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

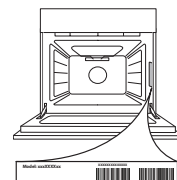
Piekarnik jest wyposażony w specjalne boczne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

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



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

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



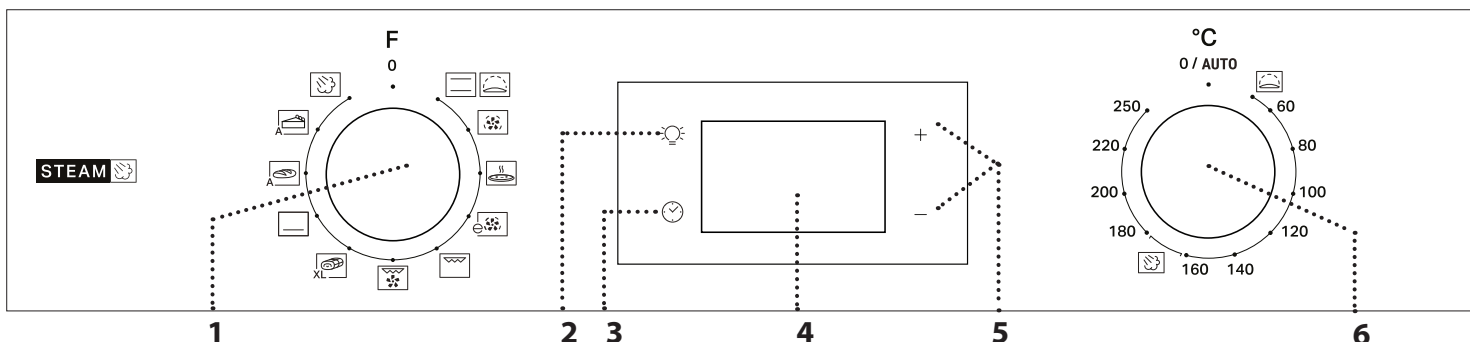
Whirlpool

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

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



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

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA**1. VOLIACI GOMBÍK**

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

2. SVETLO

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

3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomera.

Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

4. DISPLEJ**5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ**

Na zmenu nastavenia času prípravy jedla.

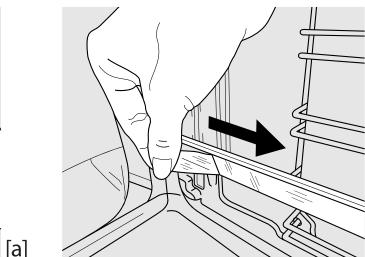
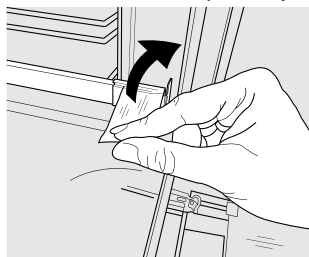
6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií.

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

POSUVNÉ BEŽCE A VODIACE LIŠTY NA ROŠTY

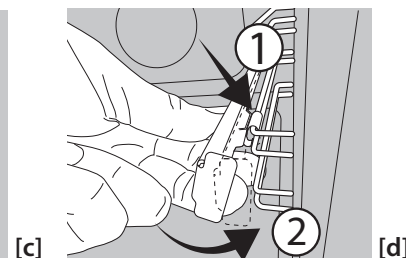
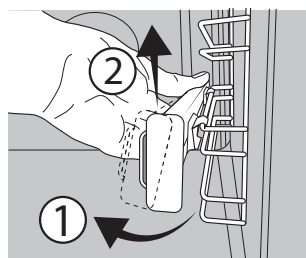
Pred použitím rúry odstráňte ochrannú pásku [a] a potom stiahnite ochrannú fóliu [b] z posuvných bežcov.

**VYBRATIE POSUVNÝCH BEŽCOV [c]**

Potiahnite spodnú časť posuvného bežca, čím odpojíte spodné háčiky (1), a potiahnite posuvné bežce nahor a vytiahnite ich z horných háčikov (2).

NASADENIE POSUVNÝCH BEŽCOV [d]

Zaveste horné háčiky na vodiace lišty (1), potom potlačte spodnú časť posuvných bežcov proti vodiacim lištám, až spodné háčiky kliknú (2).

**VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ**

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

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

PRVÉ POUŽITIE**1. NASTAVENIE ČASU**

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



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

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

2. ZOHREJTE RÚRU

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

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

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.



KYSNUTIE

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



HORÚCI VZDUCH

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




PIZZA

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



VHÁŇANÝ VZDUCH ECO

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto ECO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .



GRIL

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

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



TURBO GRIL

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



MAXI COOKING

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



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 .

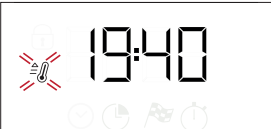
1. VYBERTE FUNKCIU

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

2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

MANUÁLNY VÝBER

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



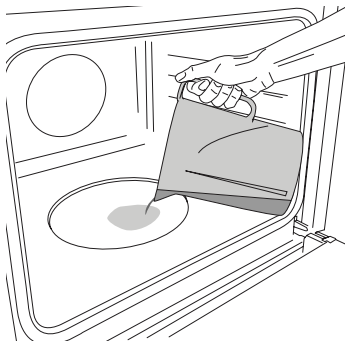
Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením **voliaceho gombíka** alebo upraviť teplotu otočením **gombíka termostatu**. Funkcia sa nespustí, ak bude **gombík termostatu** na polohe **0 / AUTO**. Môžete nastaviť čas pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete čas pečenia) a časomer.

KYSNUTIE

Na spustenie funkcie Kysnutie otočte **gombík termostatu** do polohy Kysnutie (40 stupňov) a gombík funkcie do polohy Statický ohrev.

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 zvolíte funkciu a gombík termostatu otočte do ktorejkoľvek polohy medzi 160 a 180 °C (ako naznačuje ikonka). Funkcia sa spustí a na displeji sa zobrazí aktuálny čas. Predohrev nie je potrebný. Ak chcete prípravu jedla ukončiť, otočte voliaci gombík do polohy 0.


Počas prípravy jedla s parou

dvierka neotvárajte a nikdy vodu nedopĺňajte.


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

3. PREDHRIEVANIE A ZVYŠKOVÉ TEPLLO

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

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

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



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

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


4. PROGRAMOVANIE PEČENIA



Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.

TRVANIE



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




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

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

PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

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



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

Funkciu aktivujete otočením gombíka termostatu na požadovanú teplotu: funkcia zostane pozastavená, kým sa nespustí automaticky

v čase vypočítanom na základe zvoleného času ukončenia pečenia.

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

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



UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

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


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


5. NASTAVENIE ČASOMERA

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

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



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

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

| RECEPT | FUNKCIA | PREDOHREV | TEPLOTA (°C) | TRVANIE (MIN) | ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO | |
|--|---------|-----------|--------------|---------------|------------------------|---|
| Kysnuté koláče | | Áno | 170 | 30 – 50 | 2 | |
| | | Áno | 160 | 30 – 50 | 2 | |
| | | Áno | 160 | 40 – 60 | 4 | 1 |
| Sušienky / košíčky | | Áno | 160 | 25 – 35 | 3 | |
| | | Áno | 160 | 25 – 35 | 3 | |
| | | Áno | 150 | 35 – 45 | 4 | 2 |
| Pizza / focaccia | | Áno | 190 – 250 | 15 – 50 | 1/2 | |
| | | Áno | 190 – 250 | 20 – 50 | 4 | 2 |
| Lasagne / zapečené cestoviny / cannelloni / nákypy | | Áno | 190 – 200 | 45 – 65 | 2 | |
| Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové 1 kg | | Áno | 190 – 200 | 80 – 110 | 3 | |
| Kurča / králik / kačica 1 kg | | Áno | 200 – 230 | 50 – 100 | 2 | |
| Opečený chlieb | | 5' | 250 | 2 – 6 | 5 | |
| Pečené zemiaky | | Áno | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 | |

PRÍSLUŠENSTVO Drôtený rošt: Nádoba na pečenie alebo tortová forma na drôtenom rošte Plech na pečenie/ Odkvapkovácia nádoba alebo nádoba na pečenie na drôtenom rošte Nádoba na odkvapkovanie Plech na pečenie

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť. Úroveň je uvedená na stene vnútri rúry.

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

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL PARA+

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

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

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

VNÚTORNÉ POVRCHY

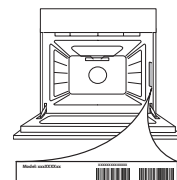
Táto rúra je vybavená špeciálnymi katalytickými bočnými panelmi uľahčujúcimi čistenie vnútra rúry vďaka špeciálnemu samočistiacemu povlaku, ktorý je veľmi pórovitý a absorbuje masť a nečistoty. Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

▼ Ak potrebujete ďalšie informácie o výrobku, stiahnite si kompletnú Príručku na každodenné používanie na stránke docs.whirlpool.eu.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

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



Whirlpool



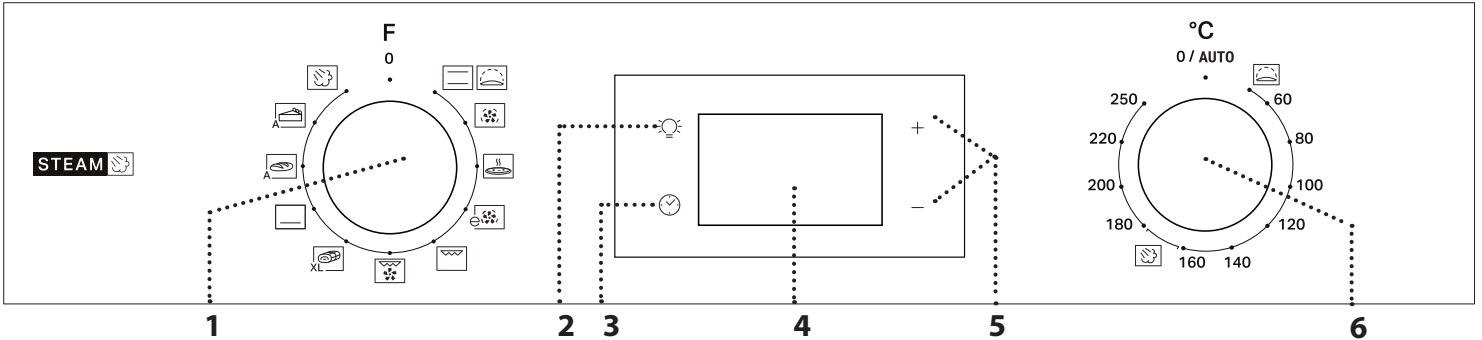
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ WHIRLPOOL

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



Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

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

2. СВІТЛО

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

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу приготування.

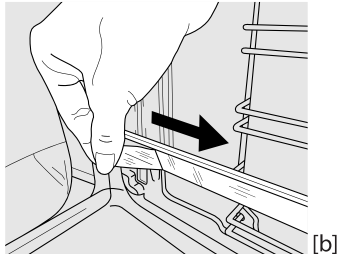
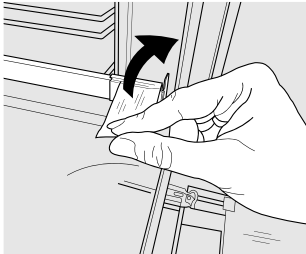
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

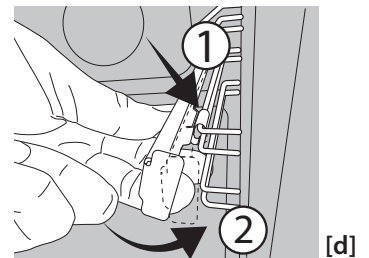
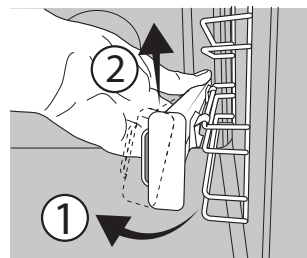


ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

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



ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору й витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

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



За допомогою кнопки або встановіть значення годин і натисніть для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомогою кнопок або встановіть значення хвилини і натисніть кнопку для підтвердження.

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

2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духову шафу може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи. Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку й витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: після першого використання приладу рекомендується провітрити приміщення.

ФУНКЦІЇ ТА ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

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




ПІЦА

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



ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ECO)

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

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



ГРИЛЬ

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

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



TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

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



ВЕЛИКІ ШМАТКИ М'ЯСА

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

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



НИЖНЄ НАГРІВАННЯ

Корисна функція для підрум'янювання 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

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




АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовка холодна. Ручка термостата повинна залишатися в положенні **O / 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 зазначено у відповідній таблиці приготування. Завжди вмикайте функцію пари, коли духовка холодна, і після додавання 200 мл питної води на дно шафи.

Щоб активувати функцію «Пара+», поверніть ручку термостата в положення зі значком .

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



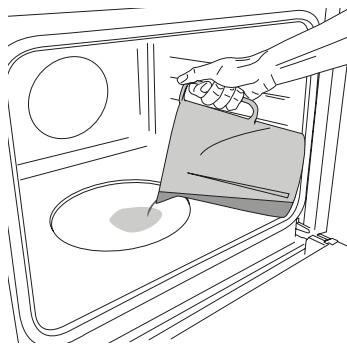
Зверніть увагу: під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функцію не буде запущено, якщо *ручка термостата* перебуває в положенні **O / AUTO**. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки в разі встановлення часу готування) і таймер.

ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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

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

STEAM




Для запуску функції парової обробки налейте 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 **O**.

Під час приготування за допомогою пари не відчиняйте дверцята й ніколи не доливайте воду.


Щоб установити певну тривалість згідно з таблицею приготування, дотримуйтесь інструкцій у розділі «Програмування процесу приготування».

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вказує на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.

Наприкінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовка досягла заданої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

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



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

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


4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ



Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

ТРИВАЛІСТЬ



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




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

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

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ / ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши ручку термостата на бажану температуру: функція залишається на паузі, поки вона не запуситься автоматично в час, вирахований на основі вибраного часу закінчення приготування.

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

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

ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ



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

Поверніть ручку вибору, щоб вибрати іншу функцію, або в положення **0**, щоб вимкнути духову шафу.


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



5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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

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



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки **-** скиньте час до значення «00:00».

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

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

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

Рівень вказано на стінці робочої камери.

Відображається період часу без фази попереднього прогрівання: рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення потрібної температури.



ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ З ФУНКЦІЯМИ «ПАРА+»

| ПРОДУКТ | РЕЦЕПТ | КІЛЬКІСТЬ | ЧАС (хв.) | ПРИЛАДДЯ | РІВЕНЬ | ВОДА |
|---------|----------------------------|--------------|-----------|----------|--------|--------|
| ХЛІБ | Булочки | 80—100 г | 30—45 | | 2 | 200 мл |
| | Хліб для сендвічів в формі | 300—500 г | 40—60 | | | |
| | Хліб | 500 г—2 кг | 50—100 | | | |
| | Багети | 200—300 г | 30—45 | | | |
| М'ЯСО | Печеня | 1 кг | 60—110 | | | |
| | Реберця | 500 г—1,5 кг | 50—75 | | | |
| | Курка | 1—1,5 кг | 55—80 | | | |
| | Курка/індичка | 3 кг | 100—140 | | | |
| РИБА | Вирізка | 0,5—2 см | 15—25 | | | |
| | Вирізка | 2—4 см | 20—35 | | | |
| | Ціла риба | 300—600 г | 20—30 | | | |
| | Ціла риба | 600—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 | | | |

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

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

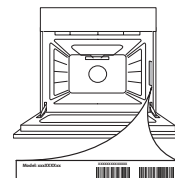
Ця духові піч оснащена спеціальними бічними панелями з каталітичним покриттям, що полегшують чищення відсіку для приготування. Це забезпечується особливим самоочисним високопористим покриттям, що вбирає жир та сажу. Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Для усунення конденсату, що утворився в результаті приготування їжі з високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім протріть її тканиною або губкою.

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



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

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



Whirlpool

Whirlpool

