



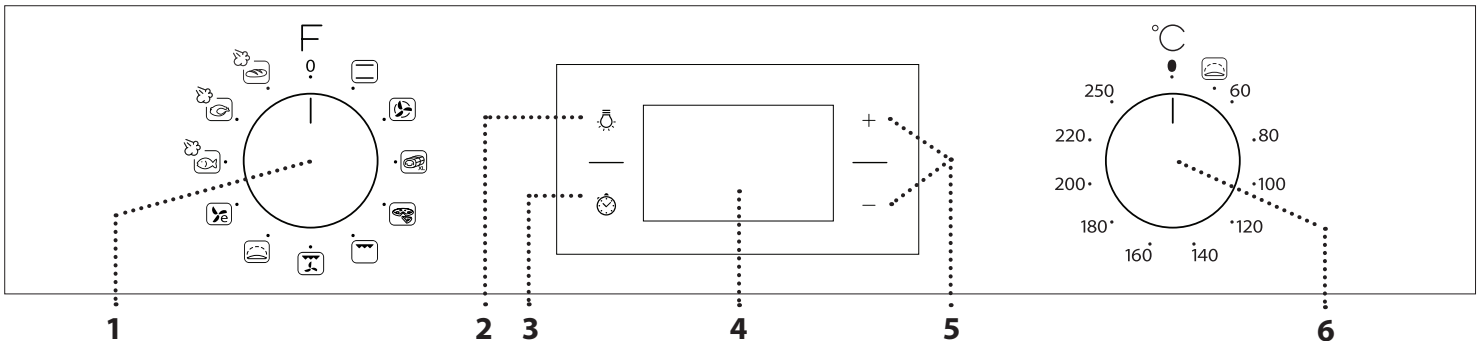
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

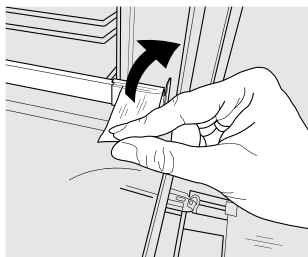
6. THERMOSTAT KNOB

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

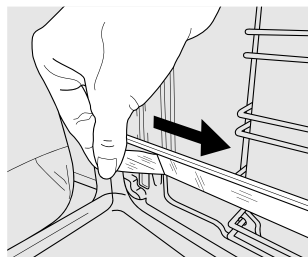
Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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



[a]



[b]

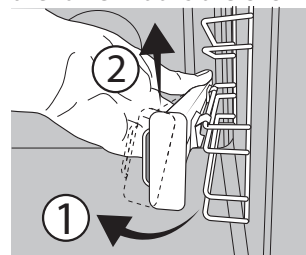
REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

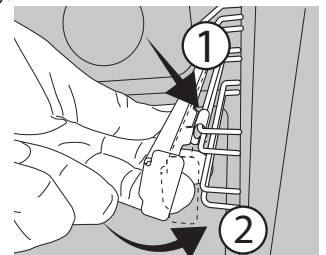
REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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

the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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



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


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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

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

2. HEAT THE OVEN


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


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


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


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


FUNCTIONS & DAILY USE


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

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

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

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

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

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

1. SELECT A FUNCTION


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

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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






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

RISING

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


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

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

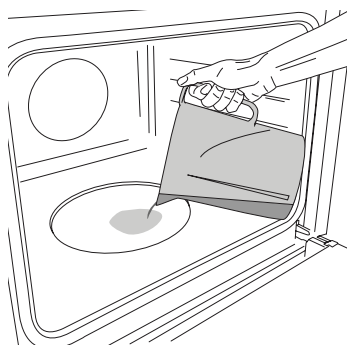
 **ECO FORCED AIR**
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.
When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

STEAM




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

STEAM





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

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


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

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

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

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


4. PROGRAMMING COOKING

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



DURATION

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





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

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


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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



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

press  to confirm.

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

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

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

END OF COOKING



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

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


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



5. SETTING THE TIMER

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




























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



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

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

COOKING TABLE

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

ACCESSORIES



Wire shelf



Baking dish or cake tin on the wire shelf






























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





Drip tray / Baking tray

STEAM

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

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

To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the  cooking, just pour 250 ml of white vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10  cooking cycles.

TROUBLESHOOTING

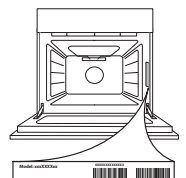
Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F"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

▼ Download the complete Use and Care Guide from docs.whirlpool.eu for more informations about your product



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

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



Whirlpool



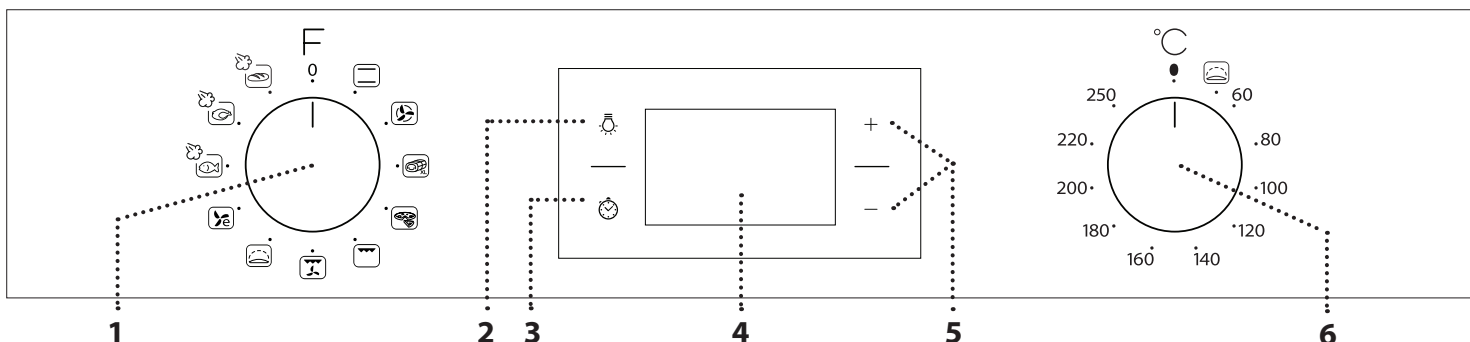
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

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



Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.


ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

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

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

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

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ
За промяна на настройките на време за готвене.

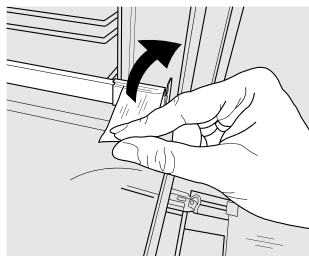
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

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

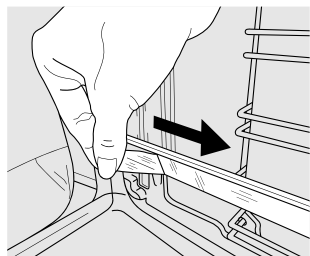
Моля имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутона в средата и той ще изскочи.

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДЕЩИ ЕЛЕМЕНТИ И ВОДАЧИ

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



[a]



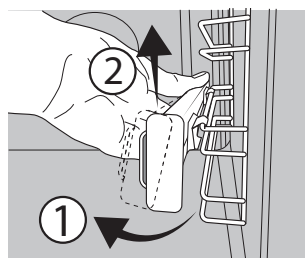
[b]

СВАЛЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [c]

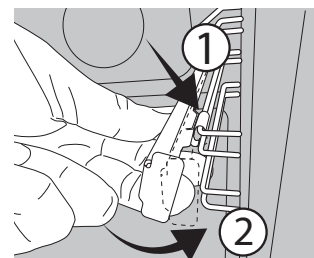
Изтеглете долната част на плъзгача за разкачане на долните куки (1) и изтеглете плъзгачите нагоре, като ги свалите от горните куки (2).

ПОВТОРЕН МОНТАЖ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ [d]

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



[c]



[d]



ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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



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


ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

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



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

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

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

Моля имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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



АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

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



PIZZA

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



ГРИЛ

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



ТУРБО ГРИЛ

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



ВТАСВАНЕ

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



ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

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

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

STEAM

РИБА

МЕСО

ХЛЯБ

Функциите **STEAM**

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

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

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



Моля имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите **бутона за избиране**, или да регулирате температурата, като завъртите **бутона на термостата**. Тази функция няма да стартира, ако **бутона на термостата** е на

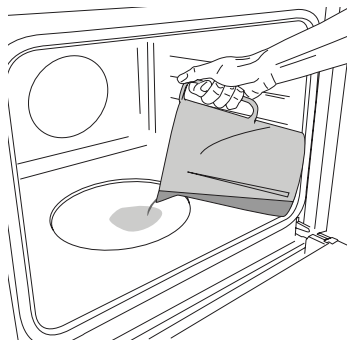
. Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

ВТАСВАНЕ

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

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

STEAM



Когато фурната е студена, налейте посоченото в съответната готварска таблица количество вода в определеното за това място. Поставете храната във фурната.

Задаване и активиране на функцията **STEAM**

: След края на програмата отворете внимателно вратичката и оставете парата да излезе постепенно.

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

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ И СТАТЪЧНА ТОПЛИНА


След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона

, показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата

 свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

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

След края на готвенето и при деактивирана функция иконата  може да продължи да се показва на дисплея, дори след като вентилаторът за охлаждане се е изключил, за да укаже, че във фурната има остатъчна топлина.

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


4. ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

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



ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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





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

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

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

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ / ОТЛОЖЕН СТАРТ

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетъчен рафт



Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт




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



Тава за отцеждане / Тава за печене



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


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

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

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

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

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

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


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



5. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

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

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



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

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

STEAM

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

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

За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след готвенето с **STEAM**, просто налейте 250 ml бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване). Оставете да работи на стойна температура за 30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа. Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията **STEAM**.

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

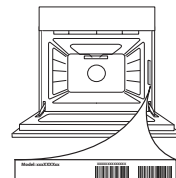
Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F",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

▼ Изтеглете целия наръчник за употреба и грижа от docs.whirlpool.eu за повече информация за вашия продукт



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

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



Whirlpool



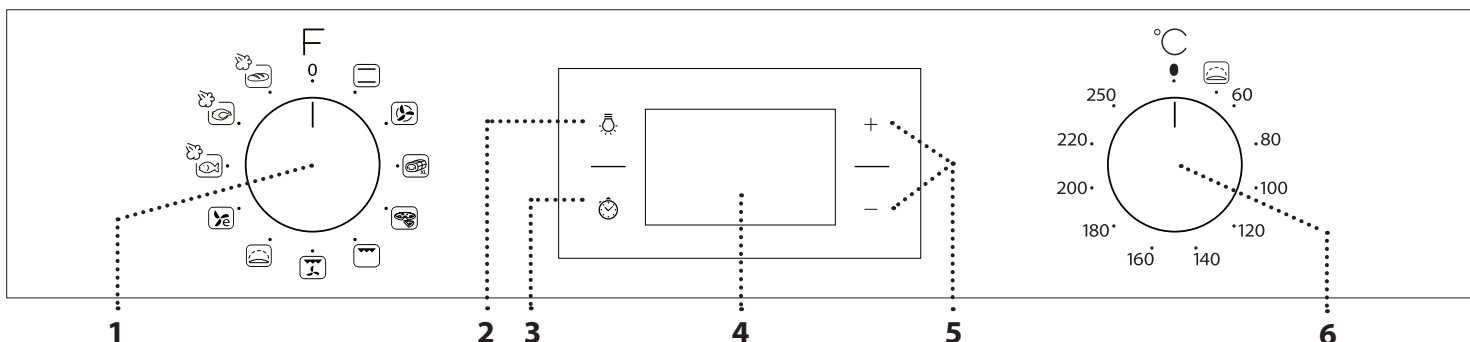
ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI PROIZVODA WHIRLPOOL

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



Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.


OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



1. GUMB ZA ODABIR

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

2. SVJETLO

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

3. POSTAVLJANJE VREMENA

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

4. ZASLON

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

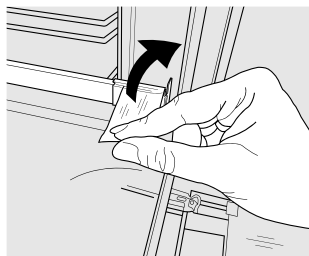
6. GUMB TERMOSTATA

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

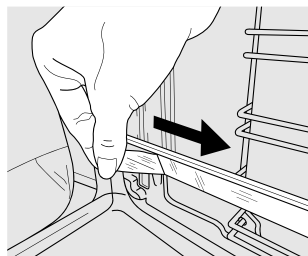
Napominjemo: Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočili.

KLIZNE VODILICE I VODILICE REŠETKI

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



[a]



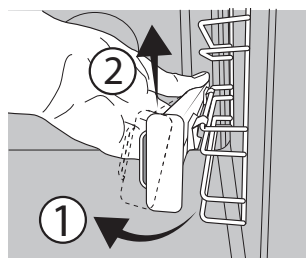
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

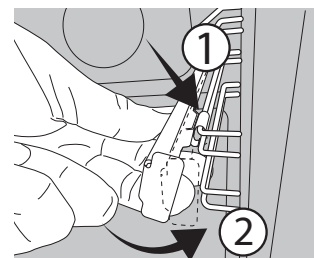
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

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



[c]



[d]



SKIDANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

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


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


PRVA UPOTREBA

1. POSTAVLJANJE VREMENA

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



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

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

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


2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE


Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi. Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici. Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.


Napominjemo: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.


FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA


 **KONVENKCIJSKO**
Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

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

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

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

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

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

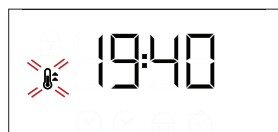
1. ODABERITE FUNKCIJU

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

2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

RUČNO

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





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


DIZANJE TIJESTA

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

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

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

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


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

STEAM

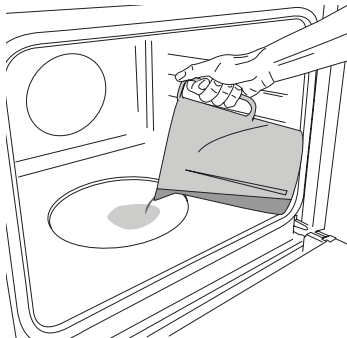
RIBA 

MESO 


KRUH 

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

STEAM




Tek kada je pećnica hladna, napunite udubljenje u pećnici količinom vode navedenom u odgovarajućoj tablici pečenja. Namirnice stavite u pećnicu.


Postavite i uključite funkciju **STEAM** : Na kraju pažljivo otvorite vrata i pustite da para polako izađe.

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


3. ZAGRIJAVANJE I

PREOSTALA TOPLINA

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

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

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



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

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

4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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



TRAJANJE

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





Upotrijebite **+** ili **-** za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem gumba termostata na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

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




























PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ ODGODE POČETKA

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



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

TABLICA KUHANJA

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

DODATNI PRIBOR



Rešetka



Posuda za pečenje ili kalup za torte na rešetki



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



Plitica za prikupljanje viška tekućine / Lim za pečenje

završetka i pritisnite  za potvrdu.


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

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

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

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE



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

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


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



5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

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

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





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

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

STEAM

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

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

Da biste uklonili preostali kamenac s dna unutrašnjosti nakon pečenja , samo ulijte 250 ml alkoholnog octa u udubljenje (ili možete upotrijebiti neki od proizvoda za uklanjanje kamenca. Dostupne proizvode potražite u postprodajnom servisu). Pustite da djeluje 30 minuta, a unutrašnjost zatim očistite toplom vodom i mekom krpom. Čišćenje se preporučuje barem nakon svakih 5 – 10  ciklusa kuhanja.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

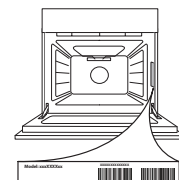
Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Nestalo je struje. Došlo je do isključenja iz mreže.	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje.
Na zaslonu se prikazuje slovo „F“ iza kojeg slijedi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

▼ Preuzmite cijeli Vodič za upotrebu sa stranice docs.whirlpool.eu da biste dobili više informacija o proizvodu



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

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



Whirlpool



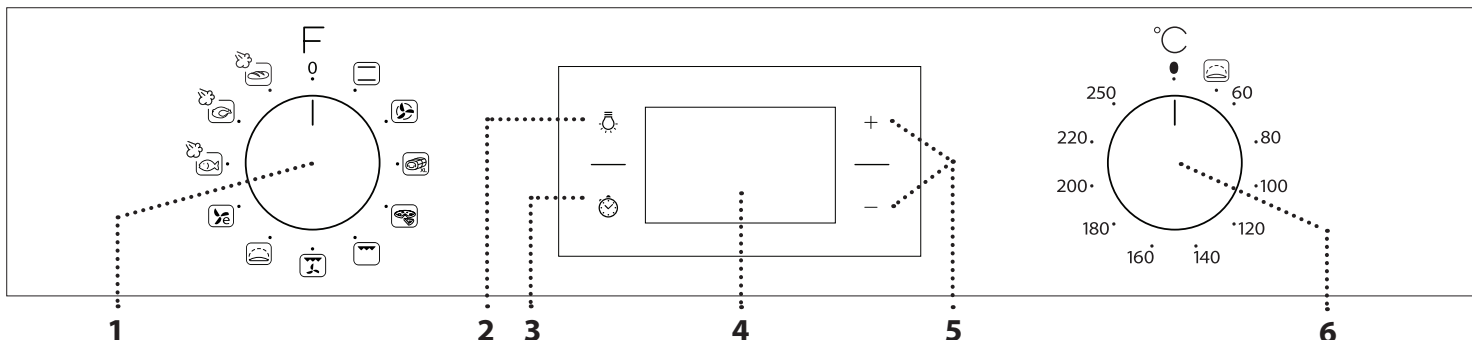
ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

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



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


ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

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

2. ΦΩΣ

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

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

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

4. ΘΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

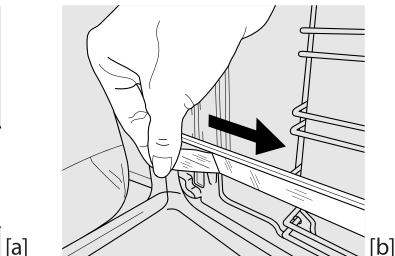
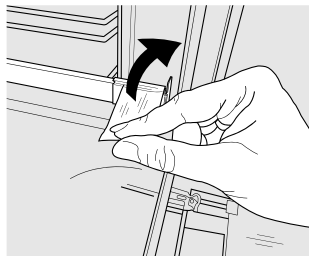
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

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

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

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΑΥΛΑΚΙΑ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

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

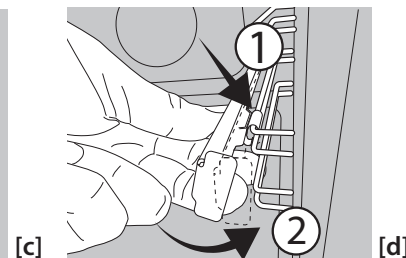
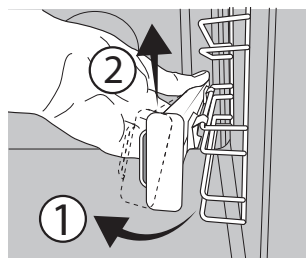


ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΑΥΛΑΚΙΩΝ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ [c]

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

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΥΛΑΚΙΩΝ ΟΛΙΣΘΗΣΗΣ [d]

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





ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

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


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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ


1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

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



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

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

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

2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

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



ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΠΥΡΟΛ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

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



ΠΙΤΣΑ

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



ΓΚΡΙΑ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



ΓΡΗΓΟΡΟ ΓΚΡΙΑ

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



ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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



ECO ME ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟ ΑΕΡΑ

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

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

STEAM

ΨΑΡΙ

ΚΡΕΑΣ

ΨΩΜΙ

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

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

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



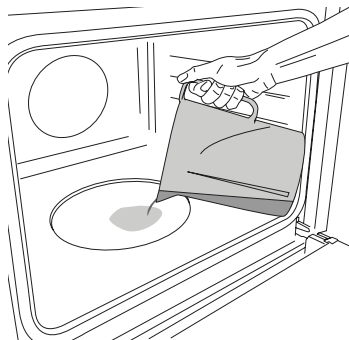
Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το **κουμπί επιλογής** ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον **επιλογέα θερμοστάτη**. Η λειτουργία δεν ξεκινάει αν το **κουμπί θερμοστάτη** είναι ενεργό . Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος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

ΦΟΥΣΚΩΜΑ

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

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

STEAM



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

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

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

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ

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

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

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

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

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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



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

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

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



Χρησιμοποιήστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πιέστε το για επιβεβαίωση.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	170	30 - 50	2	
		Ναι	160	30 - 50	2	
		Ναι	160	40 - 60	4	1
Μπισκότα/τάρτες		Ναι	160	25 - 35	3	
		Ναι	160	25 - 35	3	
		Ναι	150	35 - 45	4	2
Πίτσα/Φοκάτσια		Ναι	190 - 250	15 - 50	1 / 2	
		Ναι	190 - 250	20 - 50	4	2
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190 - 200	45 - 65	2	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190 - 200	80 - 110	3	
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200 - 230	50 - 100	2	
Ψημένο ψωμί		5'	250	2 - 6	5	

ΑΞΕΣΟΥ'ΑΡ



Σχάρα



Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα:



Ταψί ψησίματος/
Λιποσυλλέκτης ή
Ταψί ψησίματος στη σχάρα



Λιποσυλλέκτης/
Ταψί Ψησίματος

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

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

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

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

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

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

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

5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

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

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



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

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

STEAM

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

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

Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αλάτων από το κάτω μέρος του φούρνου μετά το **STEAM** μαγείρεμα, απλώς ρίξτε 250 ml λευκό ξύδι στην εσοχή του θαλάμου (εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα συγκεκριμένο προϊόν αφαλάτωσης. Για τη διαθεσιμότητα επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών). Αφήστε το να λειτουργήσει σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά και μετά καθαρίστε τον θάλαμο με ζεστό πόσιμο νερό και ένα μαλακό πανί. Ο καθαρισμός συιστάται τουλάχιστον κάθε 5 έως 10 κύκλους ψησίματος.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

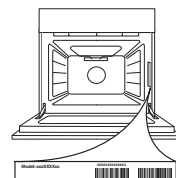
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Στην οθόνη εμφανίζεται το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

▼ Κατεβάστε τον πλήρη Οδηγό χρήσης και φροντίδας από την ιστοσελίδα docs.whirlpool.eu για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν



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

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



Whirlpool



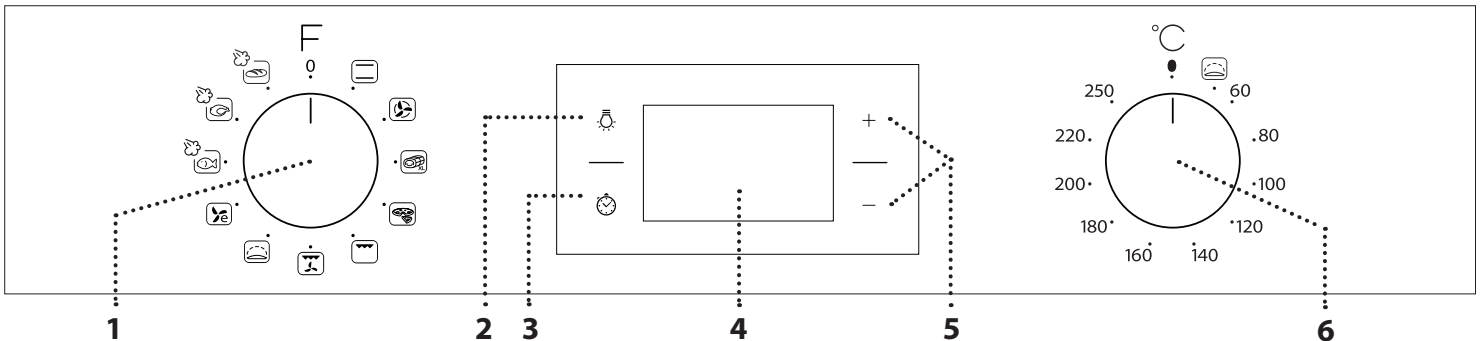
VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

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



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

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

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

2. BEC

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

3. SETAREA OREI

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

4. AFIȘAJ

5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

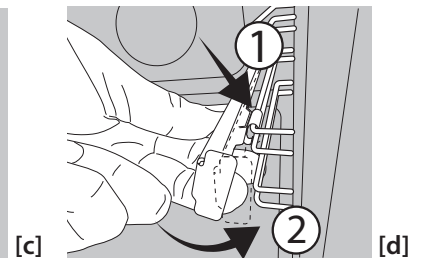
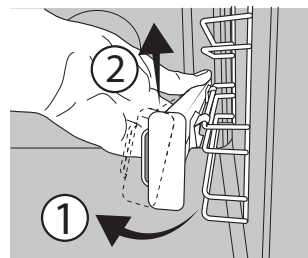
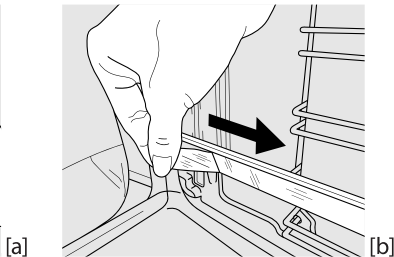
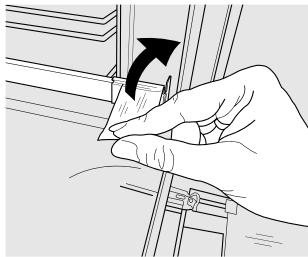
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

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

GHIDAJE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂȚAR

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



DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

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

REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

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

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

PRIMA UTILIZARE

1. SETAREA OREI

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



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

confirma.

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

2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

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

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

FUNCȚII ȘI UTILIZAREA ZILNICĂ



CONVENȚIONAL

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



AER FORȚAT

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



CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

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



PIZZA

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



GRILL

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



TURBO GRILL

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



DOSPIRE

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



AER FORȚAT ECO

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

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

STEAM



PEȘTE



CARNE



PÂINE



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

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

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

2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

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



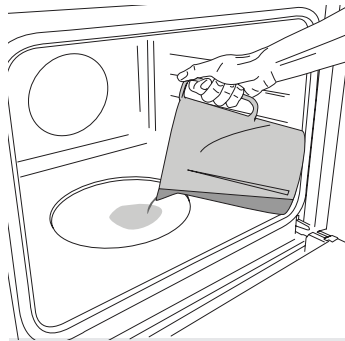
Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind **butonul de selectare** sau puteți regla temperatura rotind **butonul termostatului**. Funcția nu va porni dacă **butonul termostatului** va fi pe . Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului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

DOSPIRE

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

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

STEAM



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

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

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

3. PREÎNCĂLZIREA ȘI

CĂLDURA REZIDUALĂ

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

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

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



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

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


4. PROGRAMAREA PREPARĂRII



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

DURATĂ



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



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

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




























PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

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



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

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

ACCESORII



Grătar
metalic



Vas de copt sau formă
pentru prăjituri pe
grătarul metalic



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



Tavă de
colectare a
grăsimii scurse/
Tavă de copt

de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

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

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

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

FINALIZAREA PREPARĂRII



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

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


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



5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

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

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



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

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

STEAM

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

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

Pentru a elimina calcarul rămas în partea inferioară a cavității după preparare **STEAM**, pur și simplu turnați 250 ml de oțet alb în locașul cavității (ca alternativă, utilizați un produs de decalcifiere specific). Pentru a verifica disponibilitatea acestuia, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare). Lăsați să acționeze la temperatura camerei timp de 30 de minute, apoi curățați cavitatea cu apă potabilă caldă și o lavetă moale. Curățarea este recomandată cel puțin la fiecare 5 - 10 **STEAM** cicluri de preparare.

REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

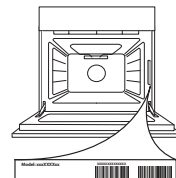
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare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

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

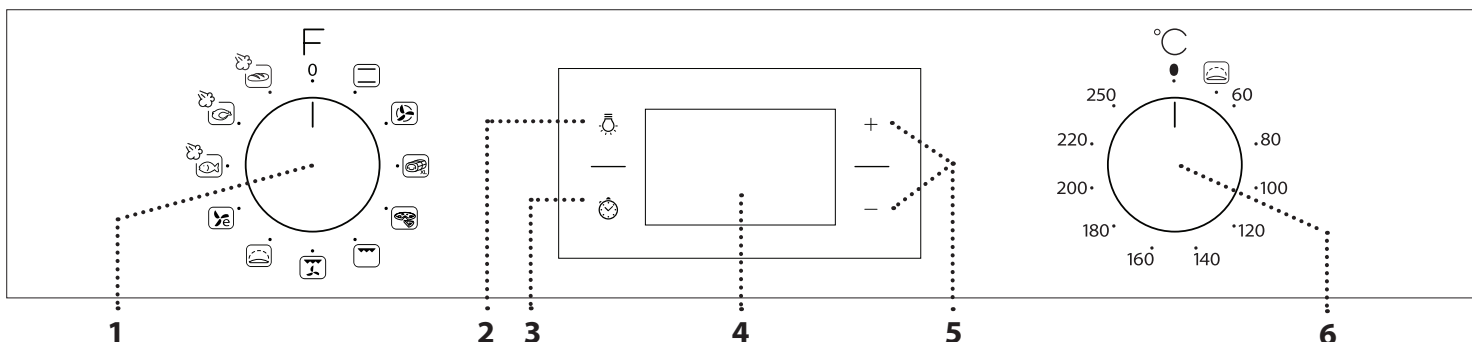


Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

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



Whirlpool

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

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

2. OSVETLJENJE

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

3. PODEŠAVANJE VREMENA

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

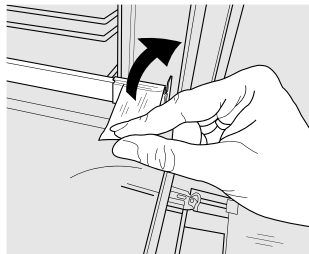
4. DISPLEJ**5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE**
Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.**6. DUGME TERMOSTATA**

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

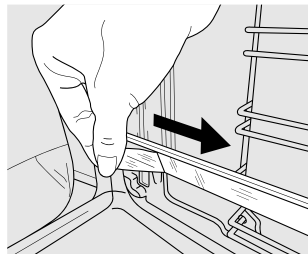
Obratite pažnju na sledeće: Dugmad se uvlači. Pritisnite dugmad u sredini kako bi iskočila.

KLIZNE VOĐICE I VOĐICE POLICA

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



[a]



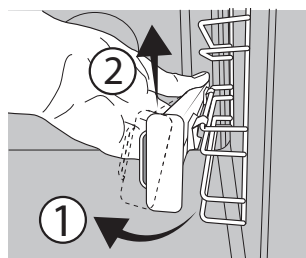
[b]

UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

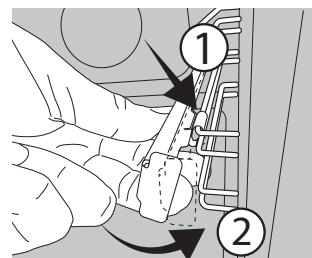
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

POVONO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

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



[c]



[d]

UKLANJANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VOĐICA

- Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.
- Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

PRVA UPOTREBA**1. PODEŠAVANJE VREMENA**

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



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

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

2. ZAGREVANJE PEĆNICE


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


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


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


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


FUNKCIJE I SVAKODNEVNA UPOTREBA


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

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

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

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

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

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

1. IZABERITE FUNKCIJU


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

2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

PRIRUČNIK

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






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

NARASTANJE TESTA

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

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

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


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

STEAM

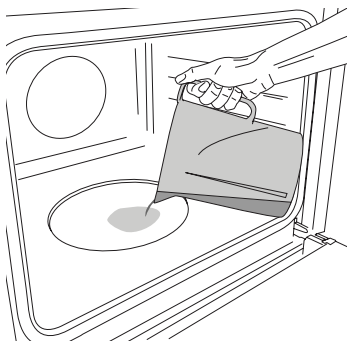
RIBA 

MESO 


HLEB 

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

STEAM




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


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

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


dosipajte vodu..

3. PREDZAGREVANJE I PREOSTALA TOPLOTA

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

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

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

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

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



4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

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

TRAJANJE

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



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

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

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

PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ODLOŽENI START

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

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

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

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

ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

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

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

5. PODEŠAVANJE TAJMERA

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

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



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

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

TABELA PRIPREME HRANE

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

DODATNI PRIBOR



Žičana rešetka



Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki




























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





Pleh za sakupljanje masnoće / Pleh za pečenje u rerni

STEAM

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

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

Da biste uklonili preostali kamenac sa dna odeljka nakon  pečenja, sipajte 250 ml belog sirčeta u prerez šupljine (ili koristite namensko sredstvo za uklanjanje kamenca za dostupnost kontaktirajte Postprodajni servis). Sačekajte da odstoji na sobnoj temperaturi 30 minuta, potom očistite unutrašnjost toplom vodom i mekanom krpom. Čišćenje se preporučuje najmanje na svakih 5 do 10  ciklusa pečenja.

OTKLANJANJE PROBLEMA

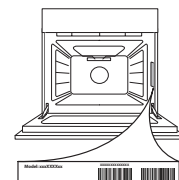
Problem	Mogući uzrok	Rešenje
pećnica ne radi.	Nestanak struje. Isključenje iz električne mreže.	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li kvar i dalje postoji.
Na displeju se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

▼ Preuzmite kompletno Uputstvo za upotrebu i održavanje sa docs.whirlpool.eu da biste dobili dodatne informacije o proizvodu



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

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



Whirlpool



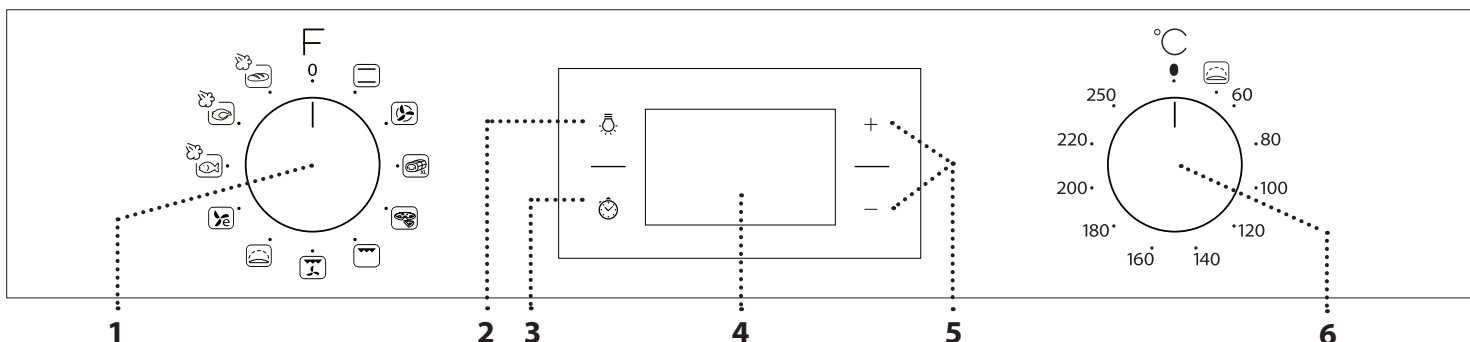
HVALA, KER STE SE ODOLOČILI ZA IZDELEK WHIRLPOOL

Če želite celovitejšo pomoč, vas prosimo, da izdelek registrirate na spletni strani www.whirlpool.eu/register



Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.


OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika. Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA
Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

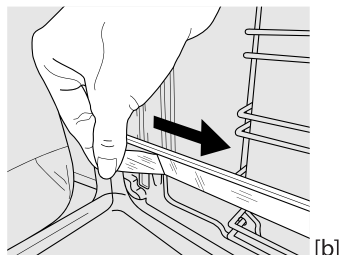
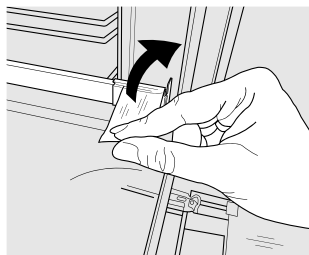
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature.

Opomba: Gumbi so ugrezni. Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].

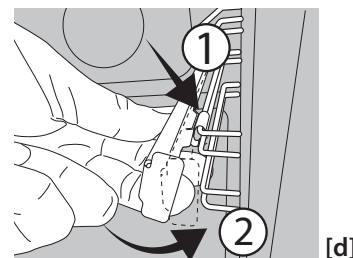
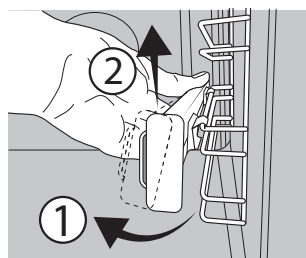


DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

Zgornje zatiče pritrдите na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritrđijo (2).





ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL ZA PEKAČE

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primete zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.



2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.


PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati simbol  in številki za ure na zaslonu.



Uporabite + ali - za nastavitve ure in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začneta utripati. Uporabite + ali - za nastavitve minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave. S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE IN VSAKODNEVNA UPORABA

KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

SAMODEJNO ČIŠČENJE – PIROLITIČNO

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate, da zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.

PIZZA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

HITRI ŽAR


Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

VZHAJANJE

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavitev temperature zavrtite v položaj ikone.

TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka.


Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

STEAM

RIBA 

MESO 

KRUH 

Funkcije **STEAM**  zagotavljajo odlične rezultate zahvaljujoč dodajanju pare k ciklom priprave. Samo ko je pečica hladna, na dno pečice vlijte pitno vodo in izberite posebno funkcijo za vašo pripravo. Optimalne količine vode in temperature za vsako kategorijo živil so navedene v ustrezni preglednici za pripravo jedi. **Pred dodajanjem živil pečice ne segrejte.**

1. IZBIRA FUNKCIJE


Za izbiro funkcije zavrtite izbirni gumb v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.

2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite gumb za nastavitev temperature, da nastavite zeleno temperaturo.



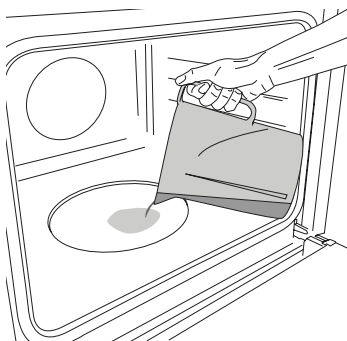
Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite **izbirni gumb** ali da spremenite temperaturo z **gumbom za nastavitev temperature**. Funkcija se ne bo zagnala, če je **gumb za nastavitev temperature** v položaju . Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

VZHAJANJE


Za zagon funkcije „Vzhajanje“ zavrtite gumb za nastavitev temperature v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

STEAM




Samo ko je pečica hladna, napolnite nišo s količino pitne vode, ki je navedena v ustrezni preglednici za pripravo jedi. Živila položite v pečico.

Nastavite in vklopite funkcijo **STEAM** : Na koncu pazljivo odprite vrata in počakajte, da para počasi uide.


Opomba: Med kuhanjem s paro ne odpirajte vrat in nikoli ne dolivajte vode.

3. PREDGRETJE IN PREOSTALA TOPLOTA

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

Po zaključku priprave in pri izklopljeni funkciji lahko simbol  ostane viden na zaslonu tudi po izklopu ventilatorja za ohlajanje, kar pomeni, da je v notranjosti preostala toplota.

Opomba: Čas, po katerem se simbol izklopi, je različen, saj je odvisen od vrste dejavnikov, kot so temperatura okolice in uporabljena funkcija. V vsakem primeru velja, da je izdelek izključen, ko je kazalec na izbirnem gumbu v položaju „0“.


4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE



Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE



Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.

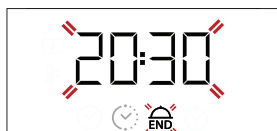


Uporabite + ali -, da nastavite zelen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite. Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas kuhanja, pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom - ponastavite čas kuhanja na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

























NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavev časa konca priprave pritisnite + ali - in za

PREGLEDNICA PRIPRAVE JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30 - 50	 2
		Da	160	30 - 50	 2
		Da	160	40-60	 4  1
Piškoti/kolači		Da	160	25-35	 3
		Da	160	25-35	 3
		Da	150	35-45	 4  2
Pica/fokača		Da	190 - 250	15 - 50	 1/2
		Da	190 - 250	20-50	 4  2
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/narastki		Da	190 - 200	45-65	 2
Jagnjetina/teletina/govedina/švinjina 1 kg		Da	190 - 200	80-110	 3
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200-230	50-100	 2
Popečen kruh		5'	250	2-6	 5

PRIBOR



Rešetka



Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki



Originalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki



Prestrezni pekač/ Pekač

potrditev  .

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj „0“

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

KONEC PRIPRAVE HRANE



zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.

Zavrtite izbirni gumb, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj 0, da pečico izklopite.


Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.



5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritisnite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega časa pritisnite + ali - in za potrditev  . Ko se nastavljeni čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom - ponastavite čas na „00:00“.

STEAM

RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ML)	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Ribji fileti/kotleti 0,5–2 cm	STEAM	250	-	190 - 210	15–25	3
Cela riba 300–600 g	STEAM	250	-	190 - 210	15–30	3
Cela riba 600 g–1,2 kg	STEAM	250	-	180–200	25–45	3
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg	STEAM	250	-	190 - 210	40–55	3
Jagnjetina 500 g–1,5 kg	STEAM	250	-	170–190	60 - 75	2
Piščanec/pegatka/raca Celi 1–1,5 kg	STEAM	250	-	200–220	55 - 75	2
Piščanec/pegatka/raca Kosi 500 g–1,5 kg	STEAM	250	-	200–220	40–60	3
Piščanec/puran/raca Celi 3 kg	STEAM	250	-	160–180	100–140	2
Jagnjetina/govedina/svinjina 1 kg	STEAM	250	-	170–190	60 - 100	3
Majhen kruh (80–100 g)	STEAM	200	-	200–220	30–45	3
Hlebec za sendvič v modelu za peko 300–500 g	STEAM	250	-	170–190	45–60	3
Štruca kruha 500 g–2 kg	STEAM	250	-	160–170	50–100	2
Francoske štruce 200–300 g	STEAM	250	-	200–220	30–45	3

Navedeni čas vključuje fazo predgretja: priporočamo, da živila vstavite v pečico in čas priprave nastavite ob zagonu funkcije.

Za odstranjevanje kamna z dna vdolbine po pripravi hrane s funkcijo **STEAM** v nišo preprosto nalijte 250 ml belega kisa (Uporabite lahko tudi poseben izdelek za odstranjevanja vodnega kamna. Za razpoložljivost se obrnite na servisno službo). Na sobni temperaturi pustite delovati 30 minut in nato nišo očistite s toplo pitno vodo in mehko krpo. Čiščenje priporočamo najmanj vsakih 5 do 10 **STEAM** ciklov priprave jedi v pečici.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

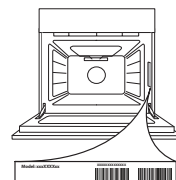
Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroč“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.
Zaslon prikazuje nejasno besedilo in je videti v okvari.	Nastavljen je drug jezik.	Stopite v stik s svojim najbližjim servisnim centrom za poprodajne storitve.

▼ Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani docs.whirlpool.eu za dodatne informacije o izdelku



Pravila uporabe, standardna dokumentacija in dodatne informacije o izdelkih so na voljo na:

- Obiščite našo spletno stran docs.whirlpool.eu
- z uporabo kode QR
- **Obrnete se lahko tudi na našo servisno službo** (telefonske številke so navedene v servisni knjižici). Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



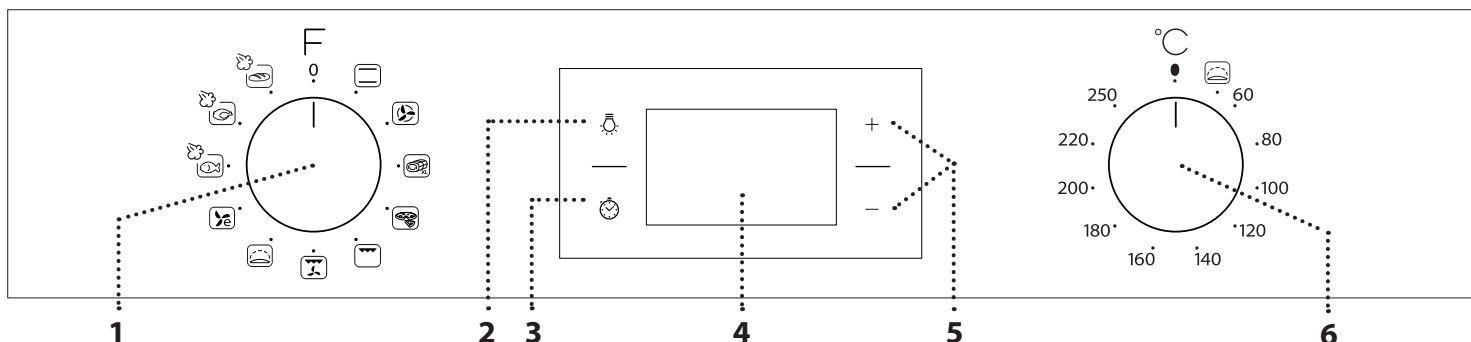
Whirlpool

**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ WHIRLPOOL**

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




Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**1. РУЧКА ВИБОРУ**

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0/F.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу у духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ**5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ**

Для зміни налаштувань часу приготування.

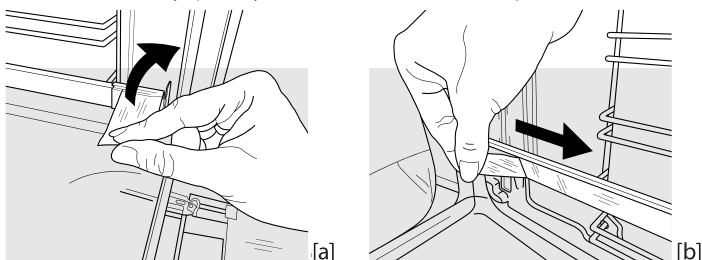
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

Зверніть увагу: Ручки висуваються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ ТА НАПРЯМНІ ДЛЯ РЕШІТКИ

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

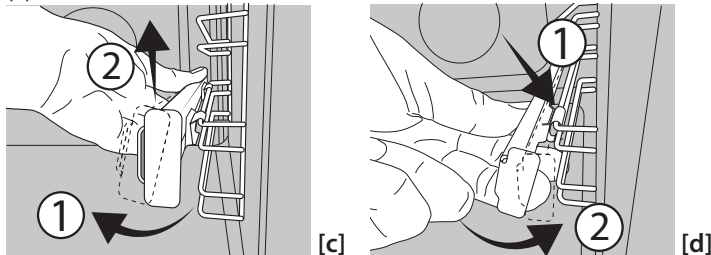
**ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]**

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

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

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



(2).

**ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ**




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




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

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ**1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ**

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



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

хвилин. За допомоги кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

Зверніть увагу: якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно 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 та витягніть з неї все приладдя.

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

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Поверніть ручку вибору в положення **0**
- Поверніть ручку вибору за годинниковою стрілкою, щоб вибрати першу доступну функцію приготування.
- Поверніть ручку вибору назад у положення **0**
- Натисніть і утримуйте піктограму , доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму 

Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).

ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



СТАНДАРТНИЙ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

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



АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ – ПІРОЛІЗ

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



ПІЦА

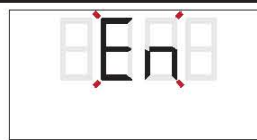
Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.



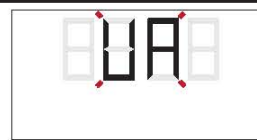
ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок.




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



A



B

Використовуйте кнопки піктограм ,  щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою , щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.



ТУРБОГРИЛЬ

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




ПІДНІМАННЯ ТІСТА

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



ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ 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 увімкнути, натиснувши кнопку .

STEAM

РИБА 

М'ЯСО 

ХЛІБ 

Ці **STEAM**  функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари в циклах готування. Лише коли духовка холодна, налейте питну воду на дно та виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. **Перед встановленням страв не розігрівайте духову шафу.**

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

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

2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

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



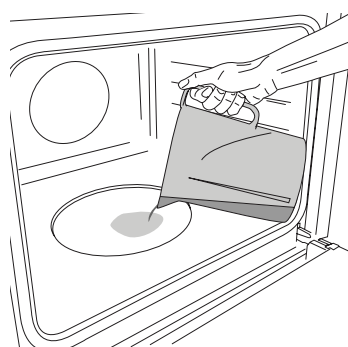
Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи **ручку вибору**, або відрегулювати температуру, повертаючи **ручку термостата**. Функція не буде запущена, якщо **ручка термостата** знаходиться в положенні **0**. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки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

ПІДНІМАННЯ ТІСТА


Щоб розпочати виконання функції «Піднімання», встановіть ручку термостата на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

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

STEAM




Лише коли духовка охолоне, заповніть заглиблення питною водою, необхідна кількість зазначена у відповідній таблиці готування. Покладіть продукти в духову шафу.


Налаштуйте та активуйте функцію **STEAM** : В кінці обережно відкрийте дверцята і дайте парі повільно вийти.

Зверніть увагу: Під час приготування на пару не відкривайте двері та ніколи не


доливайте воду.

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

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

У кінці 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 необхідно вибрати функцію.



ТРИВАЛІСТЬ

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





За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.

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

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

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

ПРИЛАДДЯ



Решітка



Форма для випікання або форма для тортів на решітці



Деко для випікання / лоток або форма для випікання на решітці



Піддон/ Деко для випікання

Whirlpool



За допомогою кнопки **+** або **-** встановіть бажаний час

завершення готування і натисніть  для підтвердження.

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

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

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

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ



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

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


Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.



5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

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

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



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

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

STEAM

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ВОДА (МЛ)	ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Рибне філе / котлети 0,5 – 2 см	STEAM	250	–	190 – 210	15 – 25	3
Ціла риба 300 – 600 г	STEAM	250	–	190 – 210	15 – 30	3
Ціла риба 600 г – 1,2 кг	STEAM	250	–	180 – 200	25 – 45	3
Ростбіф з кров'ю 1 кг	STEAM	250	–	190 – 210	40 – 55	3
Гомілка ягняти 500 г – 1,5 кг	STEAM	250	–	170 – 190	60 – 75	2
Курка / цесарка / качка Ціла 1 – 1,5 кг	STEAM	250	–	200 – 220	55 – 75	2
Курка / цесарка / качка Шматками, 500 г – 1,5 кг	STEAM	250	–	200 – 220	40 – 60	3
Курятина / кролятина / качатина Ціла, 3 кг	STEAM	250	–	160 – 180	100 – 140	2
Ягнятина / яловичина / свинина 1 кг	STEAM	250	–	170 – 190	60 – 100	3
Хлібна булочка 80 – 100 г	STEAM	200	–	200 – 220	30 – 45	3
Бутербродний хліб у формі 300 – 500 г	STEAM	250	–	170 – 190	45 – 60	3
Буханка хліба 500 г – 2 кг	STEAM	250	–	160 – 170	50 – 100	2
Багети 200 – 300 г	STEAM	250	–	200 – 220	30 – 45	3

Вказаний час включає етап попереднього нагрівання: рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування при запуску функції.

Щоб видалити з дна накип, що залишився після приготування **STEAM**, просто вилийте в заглиблення 250 мл білого оцту (в якості альтернативи використовуйте спеціальний продукт для видалення накипу). Щоб дізнатися про доступність, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування). Залиште його при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, потім очистіть заглиблення теплою питною водою і м'якою тканиною. Очищення рекомендується принаймні кожні 5 – 10 **STEAM** циклів приготування.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

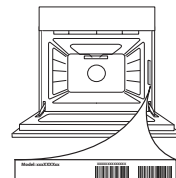
Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається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

➤ Завантажте повний «Довідник із використання та догляду» 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 служби післяпродажного обслуговування клієнтів (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на табличці з паспортними даними виробу.



Whirlpool

