



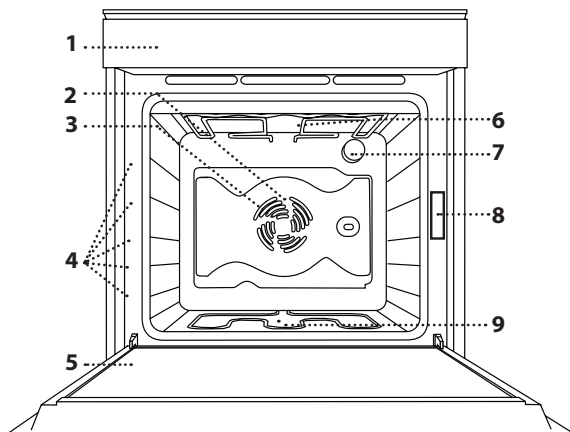
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).



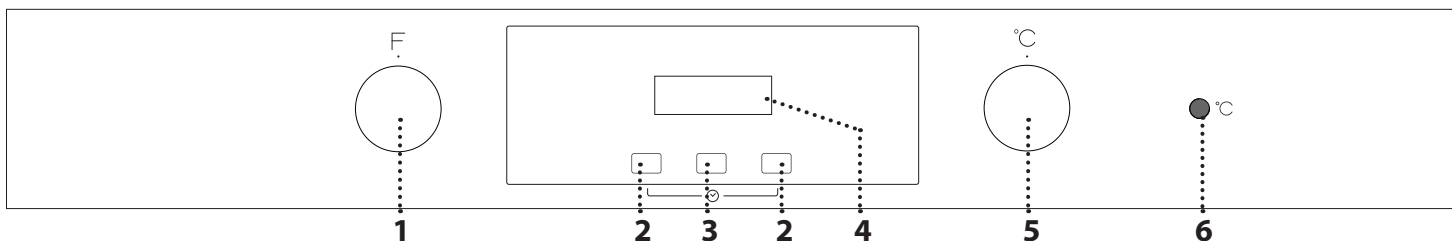
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Kruhové topné těleso (není vidět)
3. Ventilátor
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

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

### 2. TLAČÍTKA „- / +“

Pro snížení hodnoty zobrazené na displeji.

### 3. ČASOVÉ TLAČÍTKO

Pro volbu různých nastavení: doby trvání, času ukončení tepelné úpravy, časovače (minutky).

### 4. DISPLEJ

### 5. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočte jím pro nastavení požadované teploty a aktivaci vybrané funkce.

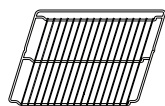
### 6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PŘEDEHŘEVU

Zapíná se během fáze vyhřívání trouby. Po dosažení požadované teploty zhasíná.

Upozornění: Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

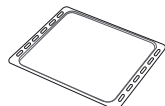
Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit. Další příslušenství, jež není součástí vybavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.



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



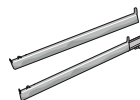
**ODKAPÁVACÍ PLECH.** Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.



**PLECH NA PEČENÍ.** Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

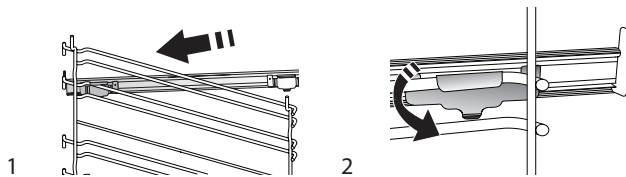
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.



### POSUVNÉ DRÁŽKY \*

Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství. Odstraňte z něj ochrannou fólii. Umístěte odkapávací plech na teleskopické lišty mezi zadní a přední zarážky, aby byl zajištěn proti volnému pohybu.

Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně. Za účelem upevnění posuvných drážek připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz (1). Druhou sponu posuňte dolů na místo. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce (2). Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.



### DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH ROŠTŮ

Přejete-li si odstranit boční vodicí mřížky, nazdvihněte je a poté lehce zatáhněte za spodní část směrem ven z usazení: rošt lze nyní vyjmout. Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

\* Dostupné pouze u určitých modelů

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 1. NASTAVENÍ ČASU A TÓNU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit denní čas: na displeji bude blikat „AUTO“ a „0.00“.



Chcete-li nastavit denní čas, stiskněte současně tlačítka **+** a **—**: Pomocí tlačítek **+** a **—** nastavte denní čas.

Pro potvrzení stiskněte **časové tlačítko**.

Poté, co jste zvolili požadovaný čas, můžete změnit tón upozornění: na displeji se zobrazí „tón 1“.



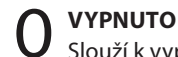
Pro výběr požadovaného tónu stiskněte tlačítko **—** a poté, pro potvrzení, stiskněte **časové tlačítko**.

Upozornění: Pro dodatečnou změnu denního času, například po delších výpadcích proudu, postupujte podle popisu uvedeného výše.

## FUNKCE A KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### . ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením **ovladače výběru** na symbol požadované funkce.



#### VYPNUTO

Slouží k vypínání trouby.



#### OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí osvětlení trouby.



#### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

Kynuté koláče	✓	160–180	35–55	2
Čajové pečivo / ovocné koláčky	✓	170–180	15–40	3
Mražená pizza	✓	250	10–15	2
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „cannelloni“ / pečené pudinky typu „flan“	✓	190–200	40–65	2
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg	✓	190–200	90–110	2
Kuře/králík/kachna 1 kg	✓	190–200	65–85	2
Pečená ryba v troubě / v papilotě (alobalu) 0,5 kg (filé, celá)	✓	180–200	40–60	2



#### SMART CLEAN (pouze u některých modelů)

Působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje tuto funkci snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Tuto funkci doporučujeme aktivovat pouze v případě, že trouba není zahřátá a dále po nalití 200 ml pitné vody na dno trouby. Nastavte časovač na 30 minut a teplotu na 90 °C. Po ukončení pečicího cyklu vyčkejte přibližně 15 minut předtím, než otevřete dvířka.



#### TRADIČNÍ PEČENÍ

Pro pečení masa, koláčů s tekutou náplní uprostřed na jedné úrovni. Tato funkce poskytuje rovnoměrně propečenou svrchní i spodní stranu.

Koláč s náplní	✓	150–190	30–85	2
Slané koláče	✓	175–200	40–50	2
Plněná zelenina	✓	175–200	50–60	2

\* Dostupné pouze u určitých modelů

### 2. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.



#### GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

Opečený chléb	✓	200	2–5	4
Rybí filé / plátky	✓	200	30–40 *	4 3
Klobásy/kebab/žebírka/hamburgery	✓	200	30–50 *	4 3

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte



#### TURBOGRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 500 ml pitné vody.

Pečené kuře 1–1,3 kg	-	200	55–70 *	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg	-	200	35–50 **	2
Pečené brambory	-	200	45–55 **	2
Zapékaná zelenina	-	200	20–30	2

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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



#### ROZMRAZOVÁNÍ

Pro rychlejší rozmrazení jídla. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.



#### TURBO VENTILÁTOR

K upečení jídla s křupavou spodní stranou a měkkým povrchem. Ideální k pečení moučníků s tekutou náplní a nepředpečeným základem (např. koláčků, švestkových a tvarohových koláčů i pizz s bohatou náplní) na jedné úrovni. Umístěte jídlo na 2. úroveň drážek. Před pečením troubu předehřejte. Tato funkce se ideálně hodí i pro zmrazené polotovary (např. pizzy, hranolky, štrúdlly, lasagne). Dbejte pokynů uvedených na obalu.

## HORKÝ VZDUCH

Slouží k současnému pečení různých druhů jídel vyžadujících stejnou teplotu, umístěných na dvou úrovních drážek (např. ryby, zelenina, moučníky). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůni mezi jednotlivými jídl.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔢
Kynuté koláče	✓	150–170	30–90	
Koláč s náplní	✓	150–190	35–90	
Čajové pečivo / ovocné koláčky	✓	150–175	20–45	
Chléb/pizza/focaccia	✓	190–250	20 - 50	
Mražená pizza	✓	250	10–20	
Slané koláče	✓	175–190	50–65	
Lasagne a maso	✓	200	50–100 *	
Maso a brambory	✓	200	45–100 *	
Ryba a zelenina	✓	175	30–50 *	

\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

## VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI

Tuto funkci používejte až po upečení, aby se spodní části pokrmu propekla dozlatova. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa.

### JAK POUŽÍVAT TABULKY PRO TEPELNOU ÚPRAVU

V tabulce je uveden seznam receptů IOI, informace o nutnosti předehřevu ☑, teplotě 🌡️°C, době pečení 🕒, příslušenství a úrovni 🔢 doporučené pro pečení. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (kde je to třeba). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

Vyobrazené příslušenství:

☑.....Rošt

Dortová forma na roštu

Hluboký plech / plech na pečení

Forma na pečení na drátěném roštu nebo odkapávacím plechu / plechu na pečení

Plech s vodou

## . AKTIVACE FUNKCE

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením ovladače termostatu.

Pro přerušení funkce kdykoli vypněte troubu, otočte ovladačem výběru a knoflíkem termostatu na 0 a ●.

Po aktivaci funkce se rozsvítí LED kontrolka termostatu a po dosažení zvolené teploty opět zhasne: v tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

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

## . POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU

Stiskem časového tlačítka je možné vybrat různé režimy pro zachování nebo naprogramování doby přípravy.

Upozornění: Po několika sekundách bez jakékoli interakce se rozezní bzučák a všechna nastavení se potvrdí.

### NASTAVENÍ ČASOVAČE (MINUTKY)

Provedením této volby nedochází k přerušení nebo aktivaci funkce pečení, ale umožní vám to použít displej jako časovač, a to buď v průběhu samotné funkce, nebo při vypnutí trouby.

Pro aktivaci časovače stiskněte dlouze časové tlačítko: na displeji (1) bude blikat symbol ☑.

Použijte tlačítka + a – a nastavte požadovanou dobu trvání: po několika sekundách začne odpočítávání. Na displeji je zobrazen denní čas a zůstává rozsvícený symbol ☑ coby potvrzení, že časovač byl nastaven (2).

Na konci dlouze stiskněte časové tlačítko, kterým se alarm deaktivuje.



Upozornění: Pokud si přejete vidět průběh odpočítávání času a případně ho změnit, opětovně na 2 sekundy stiskněte časové tlačítko.

### NASTAVENÍ DOBY OHŘEVU

Poté, co jste vybrali a aktivovali funkci, můžete za účelem jejího automatického ukončení nastavit dobu přípravy.

Dlouze stiskněte časové tlačítko: bude blikat symbol (3) ☑.

Opětovně dlouze stiskněte časové tlačítko: na displeji (4) bude blikat „DUR“ a „AUTO“.

Dobru přípravu nastavíte pomocí tlačítek + a –.

Po několika sekundách se na displeji zobrazí denní čas a zůstane svítit symbol „AUTO“ jako potvrzení o provedeném nastavení (5).



Upozornění: Abyste viděli, kolik času zbývá a mohli změnit údaj týkající se zbývajících doby přípravy, zopakujte kroky uvedené výše.

Jakmile nastavená doba uplyne, rozezní se výstražné zvukové upozornění a proces tepelné úpravy se zastaví (6).



Dlouze stiskněte časové tlačítko, kterým alarm deaktivujete. Troubu vypnete tak, že vrátíte tlačítko výběru a knoflík termostatu na 0 a ●.

\* Dostupné pouze u určitých modelů

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

**Nepoužívejte parní čističe.**

**Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.**

**Používejte bezpečnostní rukavice.**

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

### VNĚJŠÍ POVRCHY

Plochy trouby otírejte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem. Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

### VNITŘNÍ POVRCHY

Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, ideálně v době, když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

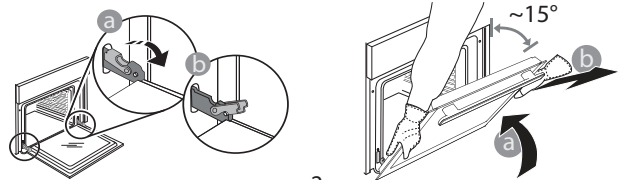
### VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Odpojte troubu ze sítě, odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte pouze halogenové žárovky T300 °C, 20–40 W / 230 V typu G9. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Se žárovkami nemanipulujte holými rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

### DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

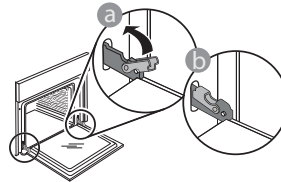
Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete, nazdvihnete západky, tlačte je směrem dopředu, dokud nedojde k jejich odjištění (1). Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete opakovaně zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní ze svého usazení (2). Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.



1

2

Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy (3): Ujistěte se, že jsou zcela zasunuté dole. Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



3

Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedené kroky zopakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

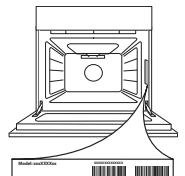
Co dělat, když...	Možné důvody	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obraťte se na své nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

\* Dostupné pouze u určitých modelů



**Bezpečnostní pokyny, návod k použití, štítek výrobku a energetické údaje si můžete stáhnout pomocí:**

- naší webové stránky [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu),
- naskenování QR kódu
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.





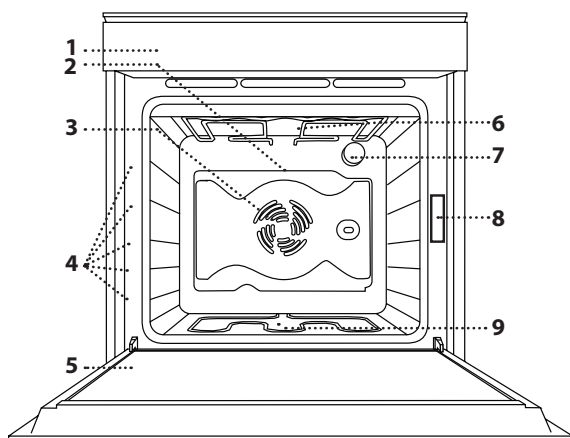
## KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!

Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon:  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



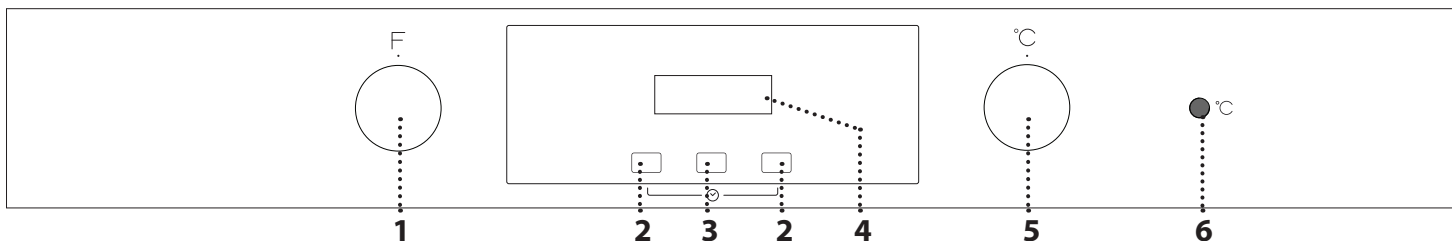
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági útmutatót!**

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Vezérlőpanel
2. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
3. Ventilátor
4. Polctartó sínek (a szint jelölése a sütő elején látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Világítás
8. Azonosító lemez (ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)

## VEZÉRLŐPANEL



### 1. VÁLASZTÓGOMB

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

### 2. - / + GOMBOK

A kijelzőn megjelenő értékek csökkentése vagy növelése.

### 3. IDŐZÍTŐGOMB

Különböző beállításokhoz: sütési időtartam, sütés befejezésének időpontja, időzítő.

### 4. KIJELZŐ

### 5. HÖMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Forgassa el a kívánt hőmérséklet beállításához és a kiválasztott funkció bekapcsolásához.

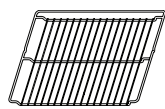
### 6. HÖMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ/ELŐMELEGÍTÉS JELZŐFÉNYE

A sütő felmelegítése közben bekapcsol. A kívánt hőmérséklet elérésekor kikapcsol.

Ne feledje: A gombok süllyesztett kivételűk. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

## TARTOZÉKOK

A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

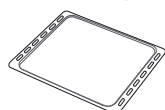


Használható zöldségek, focaccia stb. sütőrács alá helyezve szaft összegyűjtésére.

SÜTŐRÁCS. Étel sütésére szolgál, illetve tepsi, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.



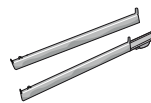
CSEPPFELFOGÓ TÁLCA. sütőtepsiként hús, hal, készítéséhez, vagy a a sütéskor lecsöpögő



SÜTEMÉNYES TEPSI. Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sülték, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

Tegye be a sütőrácsot vízszintesen a polcvezető sínek mentén, és ügyeljen rá, hogy a rács felfelé hajló vége valóban felfelé álljon.

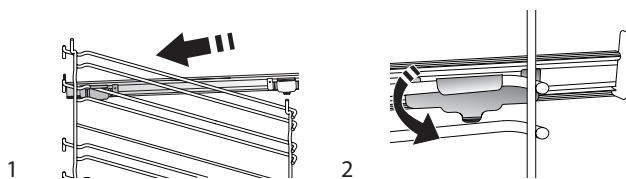
Az egyéb tartozékokat, mint például a cseppelfogó tálcat vagy a sütőtepsit, a sütőrácsához hasonló módon, vízszintesen kell behelyezni.



### KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK\*

A tartozékok behelyezését és kivételét segíti. Vegye le róluk a műanyag védőcsomagolást. Helyezze a zsírfogó tálcat a teleszkópos tartósínekre a hátsó és az elülső szorítókapocs között rögzítve.

A kihúzható tartósínek bármely szintre felszerelhetők. A kihúzható tartósínek beszereléséhez először rögzítse a sín felső kapcsát a polctartóhoz, majd csúsztassa be a sínt, amilyen mélyre csak lehet (1). Engedje le a helyére a másik kapcsot. A polcvezető sín rögzítéséhez erőteljesen nyomja neki a kapocs alját a polcvezető sínek (2). Győződjön meg arról, hogy a tartósínek szabadon tudnak mozogni. Ismétlje meg ezeket a lépéseket az azonos szinten lévő másik polcvezető sínnel is.



### A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A polcvezető sínek eltávolításához emelje fel a síneket, majd óvatosan húzza ki az alsó részt a helyéből; ezután már kiveheti a polcvezető síneket. A polcvezető sínek visszaszereléséhez először a felső helyükre szerelje őket vissza. Felfelé tartva csúsztassa őket a sütőtérbe, majd engedje le őket az alsó illesztésben lévő helyzetükbe.

\* Kizárólag bizonyos típusok esetén

## ELSŐ HASZNÁLAT

### 1. AZ IDŐ ÉS A HANGJELZÉS BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani az időt: A kijelzőn az „AUTO” és a „0.00” felirat villog.



A pontos idő beállításához nyomja meg egyszerre a + és a — gombot: Állítsa be a pontos időt a + és a — gombokkal.

Nyomja meg az **időzítőgombot** a mentéshez.

A pontos idő beállítása után lehetőség van a riasztás hangjelzésének módosítására is: a kijelzőn a „ton 1” felirat látszik.



A kívánt hangjelzés kiválasztásához nyomja meg a — gombot, majd mentse el az **időzítőgombbal**.

Ne feledje: Lehet, hogy a pontos időt majd újra be kell állítani, például egy hosszabb áramkimaradás után.

## MINDENNAPI HASZNÁLAT / FUNKCIÓK

### . FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a **választógombot** a kívánt funkciót jelző szimbólumra.



A sütő kikapcsolása.



**VILÁGÍTÁS**

A sütő világításának felkapcsolása.



**ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS**

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

Íkon	✓	°C	Idő	Stílus
Kelt tészták	✓	160 - 180	35 - 55	2
Kekszek/aprósütemények	✓	170 - 180	15-40	3
Fagyasztott pizza	✓	250	10-15	2
Lasagne/csöben sült tészta/ cannelloni/felfűjt	✓	190-200	40-65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg	✓	190-200	90 - 110	2
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg	✓	190-200	65 - 85	2
Sült hal/ papírban sült hal 0,5 kg (filék, egész)	✓	180 - 200	40 - 60	2



**SMART CLEAN** (Csak bizonyos modelleknél)

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresséssel történő tisztítási ciklus, amely megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Ezt a funkciót csak akkor lehet aktiválni, ha a sütő lehűlt. Aktiválás előtt tegyen 200 ml ivóvizet a sütő aljára. Állítsa az időzítőt 30 percre, a hőmérsékletet pedig 90 °C-ra. A ciklus végeztével még várjon kb. 15 percig, mielőtt kinyitná a sütő ajtaját.



**LÉGKEVERÉSES SÜTÉS**

Húsok vagy lávasütemények egy szinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval az étel teteje és alja is egyenletesen ropogósra, aranybarnára süthető.

Íkon	✓	°C	Idő	Stílus
Töltött torta	✓	150 - 190	30 - 85	2
Sós sütemények	✓	175 - 200	40 - 50	2
Töltött zöldség	✓	175 - 200	50-60	2

### 2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében. Távolítsa el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítsa el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres. Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.



**GRILL**

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

Íkon	✓	°C	Idő	Stílus
Píritott kenyér	✓	200	2 - 5	4
Halfilé/szeletek	✓	200	30 - 40 *	4 3
Kolbász / kebab / oldalas / hamburger	✓	200	30-50 *	4 3

\*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél



**TURBÓ GRILL**

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a sütés közben keletkező zsír és szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 500 ml vizet.

Íkon	✓	°C	Idő	Stílus
Sült csirke 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Marhasült angolosan 1 kg	-	200	35-50 **	2
Sült burgonya	-	200	45 - 55 **	2
Rakott zöldség	-	200	20 - 30	2

\*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

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



**KIOLVASZTÁS**

Élelmiszerek gyorsabb kiolvasztása. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.



**TURBO LÉGKEVERÉS**

Alul ropogós, felül puha étel készítése. Ideális folyékony töltelékkel töltött és nem elősütött alappal készülő sütemények egy szinten történő sütéséhez (pl. gyümölcskosárka, szilvatorta, túrórtorta, bőséges feltéttel készült pizza). Az ételt a 2. szintre helyezze. Használat előtt melegítse elő a sütőt. Ez a funkció fagyasztott félkész ételek (pl. pizzák, chips, rétes, lasagna) elkészítéséhez ideális. Kövesse a termék csomagolásán feltüntetett utasításokat.

\* Kizárólag bizonyos típusok esetén

**HŐLÉGBEFÚVÁS**

Azonos hőmérsékleten készülő különböző ételek sütése egyszerre két szinten (pl. hal, zöldségek, torták). Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

ÍO	☑	🌡️°C	🕒	🔥
Kelt tészták	✓	150 - 170	30 - 90	
Töltött torta	✓	150 - 190	35 - 90	
Kekszek/aprósütemények	✓	150 - 175	20 - 45	
Kenyér/pizza/focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Fagyasztott pizza	✓	250	10 - 20	
Sós sütemények	✓	175 - 190	50-65	
Lasagne és hús	✓	200	50 - 100 *	
Hús és burgonya	✓	200	45 - 100 *	
Hal és zöldségek	✓	175	30-50 *	

\* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

**ALSÓ MELEGÍTÉS**

Az étel elkészítésének utolsó fázisához ajánljuk, az étel aljának pirítására. A funkciót pl. zöldségek és húsos raguk lassú sütéséhez is ajánljuk.

**A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA**

A táblázatban megtalálja a különböző recepteket **ÍO|**, hogy van-e szükség előmelegítésre **☑**, a szükséges hőmérsékletet **🌡️°C**, a sütési időt **🕒** és a sütéshez ajánlott tartozékokat és szinteket **🔥**. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők csupán becscült értékek, melyek az étel mennyiségétől, típusától és a használt tartozékoktól függően eltérőek lehetnek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kótálat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

Jelzett tartozékok:

Sütőrács

Tortaforma rácson

Cseppfelfogó tálca / tepsi

Sütőforma a sütőrácsra vagy a cseppfelfogó tálca / tepsi

Tálca vízzel

**. FUNKCIÓ AKTIVÁLÁSA**

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

A funkciót bármikor megszakíthatja, ha kikapcsolja a sütőt, a **választógombot** a **0**, a **hőmérséklet-szabályozó gombot** pedig a **●** állásba forgatja.

A funkció aktiválását követően a termosztát LED kigyullad, majd, ha a sütő elérte a megadott hőmérsékletet, a LED kialszik. Ekkor helyezze be az ételt a sütőbe, és kezdje meg a sütést.

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

**. AZ ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÁS HASZNÁLATA**

Az **időzítőgombbal** lehetőség van a különböző üzemmódok sütési idejének megtartására vagy átprogramozására.

Ne feledje: Ha pár másodpercig nem érint meg semmilyen gombot, hangjelzés lesz hallható, és minden beállítás el lesz mentve.

**A KONYHAI IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA**

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

Az időzítő bekapcsolásához nyomja meg hosszan az **időzítő gombot**: a kijelzőn a **🕒** ikon villog (1).

Állítsa be a kívánt időtartamot a **+** és a **-** gombokkal: pár másodperc múlva elindul a visszazámlálás. A kijelzőn a pontos idő látszik, valamint a **🕒** ikon égvé marad, jelezve, hogy időzítést állított be (2).

Amikor az időzítő lejárt, nyomja meg hosszan az **időzítőgombot** a hangjelzés kikapcsolásához.



Ne feledje: Ha szükséges, megnézheti, hol tart a számláló, ha 2 másodpercre ismét megnyomja az időzítőgombot.

**AZ IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA**

A funkció kiválasztása és aktiválása után megadható egy sütési időtartam, ami után a sütés automatikusan befejeződik.

Nyomja meg hossza az **időzítőgombot**: a **🕒** ikon villog (3).

Nyomja meg ismét az **időzítő gombot**: a kijelzőn a DUR (időtartam) és az AUTO felirat villog (4).

Állítsa be a sütési időtartamot a **+** és a **-** gombokkal.

Pár másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a pontos idő, valamint az AUTO égvé marad, jelezve, hogy sütési időtartamot állított be (5).



Ne feledje: Ha szeretné megnézni, mennyi idő van hátra, vagy ha át szeretné állítani a fennmaradó sütési időtartamot, ismétlje meg a fenti lépéseket.

Amikor lejár a beállított sütési időtartam, hangjelzés hallható, és a sütés automatikusan leáll (6).



Nyomja meg hosszan az **időzítőgombot** a hangjelzés kikapcsolásához. Forgassa a **választógombot** és a **hőmérséklet-szabályozó gombot** **0** és **●** állásba a sütő kikapcsolásához.

\* Kizárólag bizonyos típusok esetén

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.**

**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.**

**Viseljen védőkesztyűt.**

**A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.**

### KÜLSŐ BURKOLATOK

Nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket. Ne használjon dörzshatású vagy korrozív tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

### BELSŐ BURKOLATOK

Minden használat után várja meg, amíg a sütő lehűl, majd tisztítsa meg a belsejét, lehetőleg amíg még nem hűlt ki teljesen, mert akkor még könnyebb eltávolítani az ételfoltokat és lerakódásokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

A sütő ajtaja a tisztítás megkönnyítése érdekében levehető.

### TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

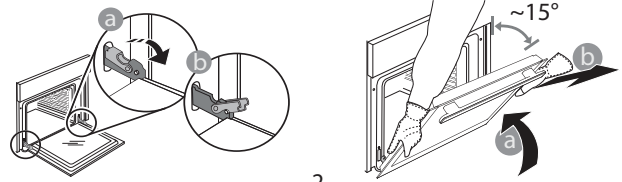
### A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

Húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Kizárólag 20-40 W/230 V, G9, T300 °C típusú halogénizzókat használjon. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet). Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. Ne nyúljon az izzóhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

### AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

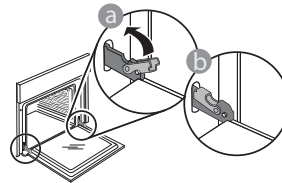
Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és emelje felfelé és nyomja előre a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek (1). Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből (2). Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.



1

2

Az ajtó visszahelyezéséhez emelje az ajtót a sütő elé, majd illessze a zsanérok kapcsait a foglatukba, és rögzítse a felső részüket a foglatba. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe (3): Győződjön meg róla, hogy a kallantyúkat teljesen leengedte. Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.



3

Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket. Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

## HIBAELHÁRÍTÁS

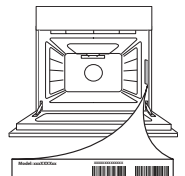
Mi a teendő, ha...	Lehetséges okok	Megoldások
A készülék nem működik.	Áramkimaradás. Nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelző töröttnek tűnik és homályos rajta a szöveg.	Másik nyelv beállítva.	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot.

\* Kizárólag bizonyos típusok esetén



**A Biztonsági útmutatót, a Használati útmutatót, a termékspecifikációt és az energiafogyasztási adatokat letöltheti:**

- a [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) honlapról
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amikor a vevőszolgálatot hívja, kérjük, hogy készítse elő a termék azonosító lemezén látható adatokat.







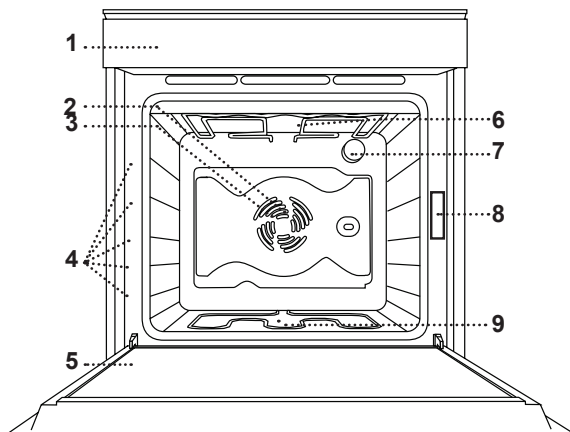
WHIRLPOOL ӨНІМІН САТЫП АЛҒАНЫҒЫЗ  
ҮШІН РАХМЕТ

Толығырақ көмек алу үшін, құрылғыңызды  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) сайтына тіркеңіз



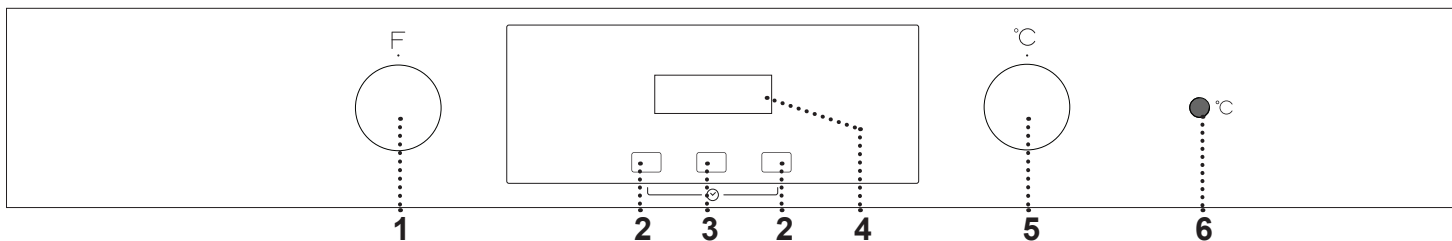
Құрылғыны пайдаланбас бұрын Қауіпсіздік  
нұсқаулығын мұқият оқыңыз.

## ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ



1. Басқару панелі
2. Айналмалы қыздыру элементі (көрінбейді)
3. Желдеткіш
4. Сөре бағыттауыштары (деңгей пештің алдыңғы жағында көрсетілген)
5. Есік
6. Үстіңгі қыздырғыш элемент/гриль
7. Шам
8. Нөмірлік тақтайша (алып тастамаңыз)
9. Төменгі қыздыру элементі (көрінбейді)

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



### 1. ТАҢДАУ ТЕТІГІ

Функцияны таңдау арқылы пешті қосуға арналған. Пешті өшіру үшін 0 бағытты қалпына бұраңыз.

### 2. - / + ТҮЙМЕЛЕРІ

Дисплейдегі көрсеткішті жоғарылату немесе төмендету.

### 3. САҒАТ ТҮЙМЕСІ

Өртүрлі параметрлерді таңдауға арналған: ұзақтығы, пісіру уақытының аяқталуы, таймер.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ТЕРМОЭЛЕМЕНТ ТЕТІГІ

Қажетті температураны орнату үшін тұтқаны бұру таңдалған функцияны белсендіреді.

### 6. ЖАРЫҚ ДИОДТЫ ТЕРМОСТАТ / ҚЫЗДЫРЫП АЛУ

Қыздыру барысында жанады. Қалаған температураға жеткенде сөнеді.

Ескеріңіз: Тетіктерді жылжытуға болады. Ортадағы тетіктерді басқан кезде олар ашылады.

## КЕРЕК- ЖАРАҚТАР

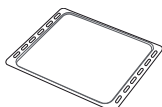
Керек-жарақтардың саны мен түрі сатып алынған үлгіге қарай басқаша болуы мүмкін. Қамтамасыз етілмеген басқа аксессуарларды Сатылымнан кейінгі қызмет ішінен бөлек сатып алуға болады.



ТОРЛЫ СӨРЕ. Тамақ пісіуге немесе табаларды, торт қалбырларын және пешке төзімді ыдыстарды тіреу үшін пайдалануға арналған.



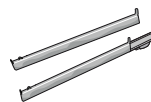
ТАМШЫ НАУАСЫ. Ет, балық, көкөніс, фокачча т.с.с. пісіретін пеш науасы ретінде немесе сым сөренің астына қойылған кезде тағамның сөлін жинау үшін пайдалануға арналған.



ПІСІРУ НАУАСЫ. Нан және қамыр өнімдерін, сондай-ақ ет, ұнға аунатылған балық т.б. дайындауға арналған.

Торлы сөрені сөрелер бағыттауышының бойымен сырғыту арқылы енгізіңіз, көтеріңкі жиегі бар бүйірі жоғары қаратылуы тиіс.

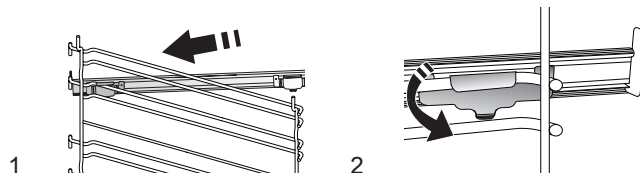
Тамшы науасы мен пісіру табағы сияқты басқа керек-жарақтар сым сөре сияқты көлбеу түрде салынады.



### ЖЫЛЖЫМАЛЫ БЛОК.\*

Керек-жарақтарды алып-салуды оңайлату үшін. Пластик қорғанышты алып тастаңыз. Тамшы науасын телескоптық бағыттаушқа арғы және алдыңғы бекіткіш бөлшектердің арасында орналастырыңыз.

Сырғымалы роликтер кез келген деңгейге орнатыла алады. Сырғымалы роликтерді лайықтау үшін, рельстің үстіңгі қапсырмасын сөре бағыттауышына бекітіп, артқа қарай барынша сырғытыңыз (1). Басқа қысқышты орнына түсіріңіз. Бағыттауышты мықтап орнату үшін қапсырманың астыңғы жағын бағыттауыштың үстінен қатты басыңыз (2). Роликтердің еркін қозғалатынына көз жеткізіңіз. Бұл қадамдарды басқа сөре бағыттауышында дәл сондай деңгейде қайталап шығыңыз.



### СӨРЕ БАҒЫТТАУЫШТАРЫН АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

Сөре бағыттауыштарын алу үшін, бағыттауыштарды жоғары көтеріп, төменгі бөлігін орнынан абайлап көтеріңіз: тор сөрені енді алуға болады.

Сөре бағыттауыштарын орнына қою үшін әуелі оларды үстіңгі орнына орнатыңыз. Оларды ұстай отырып пісіру бөлігіне қарай сырғытыңыз да, төменгі орнындағы деңгейіне түсіріңіз.

\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

## АЛҒАШҚЫ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

### 1. УАҚЫТ ПЕН ДЫБЫСТЫ ОРНАТУ

Құрылғыны алғаш рет қосқан кезде уақытты орнату қажет: Дисплейде «AUTO» және «0.00» жанады.



Тәулік уақытын орнату үшін, + және — батырмаларын бір мезетте басыңыз: + және — батырмаларын пайдалану арқылы тәулік уақытын орнатыңыз.

Растау үшін *уақыт түймешігін* басыңыз.

Қалаған уақыт шамасын таңдап алғаннан кейін, ескерту дыбысын де өзгертуге болады: дисплейде «ton 1» (1-үн) белгісі көрінеді.



Қажетті дыбысты таңдау үшін, — батырмасын басыңыз, сонан соң растау үшін *уақыт батырмасын* басыңыз.

Ескеріңіз: Күннің уақытын өзгерту үшін, мысалы, ұзақ уақыт өткеннен кейін жоғарыда сипатталғандай жалғастырыңыз..

## ФУНКЦИЯЛАРМЕН & КҮНДЕЛІКТІ ҚОЛДАНЫС

### • ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ

Функция таңдау үшін *таңдау тетігін* сізге қажет функцияға қарай бұраңыз.



#### ӨШІРУ

Пешті өшіруге арналған.



#### ШАМ

Пеш шамын қосуға арналған.



#### ДӘСТҮРЛІ

Кез келген тамақ түрін тек бір сәреде пісіруге арналған.

Түр	✓	°C	Темп.	Түр
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар	✓	160 - 180	35 - 55	2
Бисквиттер / шағын торттар	✓	170 - 180	15 - 40	3
Қатырылған Пицца	✓	250	10 - 15	2
Лазанья / паста / каннеллонни / ашық бөліштер	✓	190 - 200	40 - 65	2
Қой / бұзау / сиыр / шошқа 1 кг	✓	190 - 200	90 - 110	2
Тауық / қоян / үйрек 1 кг	✓	190 - 200	65 - 85	2
Тұмшاپешке пісірілген балық / қағазға оралған тағам 0,5 kg (қоң ет, бүтін)	✓	180 - 200	40 - 60	2



#### SMART CLEAN (Тек кейбір үлгілерде)

Осы арнайы төменгі температурада тазалау циклі кір мен тамақ қалдықтарын оңай кетіруге мүмкіндік береді. Бұл функция пеш суыған кезде және пештің түбіне 200 мл ауыз суды құйып алған соң тек қана бұл кезде іске қосыңыз. Таймерді 30 минутқа және 90°C температураға орнатыңыз. Цикл аяқталғаннан кейін пештің есігін ашпай, шамамен 15 минуттай күте тұрыңыз.



#### КОНВЕКЦИЯЛЫҚ ПЕШ

Етті дайындау немесе сұйық салмасы бар тоқаштарды бір сәреде пісіруге арналған. Бұл функция бірқалыпты, алтын, crisp үсті мен астын қамтамасыз етеді.

Түр	✓	°C	Темп.	Түр
Толтырмасы бар тор	✓	150 - 190	30 - 85	2
Тұзды бөліштер	✓	175 - 200	40 - 50	2
Тартылған көкөністер	✓	175 - 200	50 - 60	2

\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

### 2. ПЕШТІ ҚЫЗДЫРУ

Жаңа пештен өндіріс барысында қалып қойған иіс шығуы мүмкін: бұл қалыпты жағдай. Тамақ пісірмес бұрын, кез келген иістерді жою үшін пешті алдын ала қыздыру қажет.

Пештен кез келген қорғағыш картондарды немесе мөлдір таспаларды алыңыз және ішінен кез келген керек-жарақтарды шығарыңыз.

Пешті 250 °C температурада бір сағаттай қыздырыңыз. Осы уақыт барысында пеш бос болуы керек. Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.

Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланудан кейін бөлмені желдету ұсынылады.



#### ГРИЛЬ

Грильдегі стейк, кәуап және шұжықтарды қуыру, ұнға аунатылған көкөністерді пісіру немесе нанды қатыруға арналған. Етті грильге қуыру кезінде тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: науаны сым сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

Түр	✓	°C	Темп.	Түр
Қуырылған нан	✓	200	2 - 5	4
Балық еті / бөліктер	✓	200	30 - 40 *	4 3
Шұжықтар / кәуап / қабырғалар / гамбургерлер	✓	200	30 - 50 *	4 3

\* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз



#### ТУРБО ГРИЛЬ

Үлкен ет кесектерін (жіліктер, қуырылған сиыр еті, тауық) қуыруға арналған. Тағам сәлін жинау үшін тамшы науасын пайдалану ұсынылады: Науаны торлы сәренің астындағы кез келген деңгейге орнатып, 500 мл ауыз су құйыңыз.

Түр	✓	°C	Темп.	Түр
Қуырылған тауық 1-1,3 кг	-	200	55 - 70 *	2 1
Шала қуырылған сиыр еті 1 кг	-	200	35 - 50 **	2
Қуырылған картоптар	-	200	45 - 55 **	2
Көкөністі көміш	-	200	20 - 30	2

\* Пісіру барысында тағамды жартылай аударыңыз

\*\* Қажет болса, пісіру кезінде тағамды үштен екі айналымға аударыңыз (қажет болса).



#### ЖІБІТУ

Тағамды жылдамырақ ерітуге арналған. Тамақты ортаңғы текшеге салыңыз. Тамақтың сыртта кеуіп кетуіне жол бермес үшін, өзінің орамында қалдырыңыз.



#### ТУРБО ЖЕЛДЕТКІШ

Crisp асты мен жұмсақ үстінен тұратын тағамға арналған. Сұйықтық толтырылатын кекстерді және алдын ала пісірілген түпке арналған (мысалы, пироктер, кекстер, рикотта кекстері, қалың қамырлы пиццалар). Тағамды 2-ші сәреге салыңыз. Тамақ пісірмес бұрын духовканы алдын ала қыздырып алыңыз. Бұл функция мұздатылған тағамдар (мыс., пицца, картоп, штрудель, лазанья) үшін де аса оңтайлы. Өнім бумасындағы нұсқауларды орындаңыз.

## ЖЕЛДЕТКІШПЕН ПІСІРУ

Бір температураны талап ететін түрлі тағамды екі сәреде бір уақытта дайындау (мысалы, балық, көкөністер, кекстер). Бұл функцияны әр түрлі тағамдардың иістерін бір-біріне сіңірмей пісіру үшін пайдалануға болады.

Талап	✓	Температура	Уақыт	Талап 1	Талап 2
Ашытқы қамырынан жасалған тоқаштар	✓	150 - 170	30 - 90	3	1
Толтырмасы бар тор	✓	150 - 190	35 - 90	3	1
Бисквиттер / шағын торттар	✓	150 - 175	20 - 45	3	1
Нан / Пицца / Фокачча	✓	190 - 250	20 - 50	3	1
Қатырылған Пицца	✓	250	10 - 20	3	1
Тұзды бөліштер	✓	175 - 190	50 - 65	3	1
Лазанья & ет	✓	200	50 - 100 *	3	1
Ет & Картоптар	✓	200	45 - 100 *	3	1
Балық & көкөністер	✓	175	30 - 50 *	3	1

\* Болжамды уақыт ұзақтығы: тағамды пештен өз қалауыңызға сәйкес әр түрлі уақытта алуға болады.

## АСТЫН ҚЫЗДЫРУ

Тамақ пісірілген соң оның түбін күйдіру үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Бұл функцияны көкөністерді және етті бұқтыру үшін баяу пісіру мақсатында пайдалануға да болады.

## ПІСІРУ КЕСТЕСІН ОҚУ ӘДІСІ

Кесте рецептерді тізімі бар **IOI**, егер алдын ала жылыту қажетті болса **☑**, пісіруге ұсынылған температура **°C**, пісіру уақыты **☺**, керек-жарақтар мен деңгейі **┌─┐**. Пісіру уақыты алдын ала жылытуды ескермегенде тағам пешке салынған уақыттан басталады (талап етілген орында). Пісіру температуралары мен уақыттары тек шамамен берілген және олар тамақ мөлшеріне және қолданылатын қосымша құрал түріне байланысты болады. Ең төменгі ұсынылған параметрлерді пайдаланыңыз және тағам пісіруге жеткіліксіз болған кезде жоғары мөндерге жылжытыңыз. Қамтамасыз етілген аксессуарларды, қара түсті металл торт пішіндерін және пеш науаларын пайдаланыңыз. Сонымен қатар, Пирекс немесе қыш табалары мен керек-жарақтарды пайдалануға аласыз, бірақ пісіру уақыттары аздап ұзаратынын ескеріңіз.

Берілген керек-жарақтар:

- ~...~ Тор сәре
- ┌─┐ Торлы сәредегі бөліш қалыбы
- ┌─┐ Тамшы науасы / нан пісіру науасы
- ┌─┐ Торлы сәредегі немесе тамшы науасында / нан пісіру науасы
- ┌─┐ Су науасы

## ФУНКЦИЯНЫ ІСКЕ ҚОСУ

Таңдалған функцияны іске қосу мақсатында, қажетті температураны орнату үшін **термостат тетігін** бұраңыз.

Функцияны кез келген уақытта үзу үшін пешті сөндіріңіз де, **таңдау тетігі** мен **термостат тетігін** 0 және ● мәніне бұраңыз.

Функция белсендірілген жағдайда LED термостаттың шамы жанады және духовка қажетті температураға жеткен кезде қайта сөнеді: осы кезде тағамды ішіне салып, пісіруді жалғастырыңыз.

Ескеріңіз: алдын ала қыздыру аяқталмай тұрып тағамды пешке салу пісіру нәтижесіне теріс әсер етуі мүмкін.

## ЭЛЕКТРОНДЫҚ БАҒДАРЛАМАЛАҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

**Уақыт түймесін** басқанда, тағам дайындау уақытын сақтау немесе бағдарламалау болады және әр түрлі режимдерді таңдауға болады.

Ескеріңіз: Бірнеше секундтан кейін ешқандай әсер болмаған жағдайда дыбыстық сигнал шығады және барлық параметрлер расталады.

\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

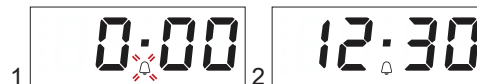
## САНАУДЫ РЕТТЕУ ОРНАТУУ

Бұл опция пісіруді үзбейді немесе оны іске қоспайды, бірақ функция белсенді болғанда немесе пеш өшкенде сізге дисплейді таймер ретінде қолдануға мүмкіндік береді.

Таймерді іске қосу үшін, **уақыт түймесін** ұзақ басыңыз: дисплейде **0:00** таңбасы жыпылықтайды (1).

Қажетті ұзақтықты орнату үшін, **+** және **-** батырмаларын пайдаланыңыз: бірнеше секундтан соң кері санау басталады. Дисплейде тәулік уақыты пайда болады және орнатылған таймерді растау үшін **☑** жанып тұрады (2).

Сонында, дыбысты өшіру үшін **уақыт түймесін** ұзақ басыңыз.



Ескеріңіз: Кері есептеуді көру үшін және, қажет жағдайда, оны өзгерту үшін, уақыт түймесін тағы да кем дегенде 2 секунд басыңыз.

## ҰЗАҚТЫҚТЫ ОРНАТУ

Функцияны таңдап оны белсендірілгеннен кейін, бұны автоматты түрде тоқтату үшін, сіз пісіру уақытын орната аласыз.

**Уақыт түймесін** ұзақ басыңыз: **☑** таңбасы жанады (3).

**уақыт түймесін** тағы да басыңыз: Дисплейде DUR және AUTO жанады (4).

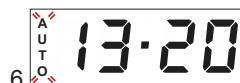
Ұзақтығы **+** және **-** түймесінің пайдалану арқылы орнатыңыз.

Бірнеше секундтан соң дисплейде тәулік уақыты көрсетіледі және AUTO параметрдің орнатылғанын көрсету үшін жанған күйі қалады (5).



Ескеріңіз: Қанша уақыттан қалғанын білу және дайындау уақытын өзгерту үшін жоғарда сипатталғандай қайталаңыз.

Орнатылған пісіру уақыты біткен соң, дыбыстық сигнал пайда болады және пісіру тоқтатылады (6).



**уақыт түймесін** ұзақ басып, дыбыстық сигналды сөндіре аласыз. **Таңдау тетігі** мен **термостат тетігін** 0 және ● қарай бұраңыз, пешті сөндіріңіз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

Кез келген техникалық қызмет көрсету немесе тазалаудан бұрын пештің суығанына көз жеткізіңіз.  
Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.  
Ысқыш, қатты тазалағыштарды немесе абразивті/коррозиялық тазалау заттарын пайдаланбаңыз, бұлар құрылғының бетін зақымдауы мүмкін.  
Қорғағыш қолғаптарын киіңіз.  
Техникалық қызмет көрсетуден бұрын пеш қуат көзінен ажыратылуы тиіс.

### СЫРТҚЫ БЕТТЕР

Беткі жақтарын дымқыл микроталшық шүберекпен тазалаңыз. Олар қатты кір болса, бейтарап жуғыш құралдың бірнеше тамшысын қосыңыз. Құрғақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Жеміргіш немесе түрпілі тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз. Егер осы заттардың кез келгені күтпеген жерден құрылғының беттерімен байланысқа түссе, оны дереу дымқыл микрофибра шүберегімен дереу тазалаңыз.

### ІШКІ БЕТТЕР

Әр пайдаланудан кейін пешті суытып, тағам қалдықтарын немесе шашырауларды жою үшін құрылғы сәл жылы болғанында тазалаңыз. Тағам пісірудің нәтижесі ретінде түзілген кез келген конденсатты құрғату үшін пешті толығымен суытыңыз да, матамен немесе ысқышпен сүртіңіз. Есіктегі шыны тиісті тазалау сұйықтығымен тазалануы тиіс. Тазалауды оңайлату үшін пеш есігін алып тастауға болады.

### КЕРЕК- ЖАРАҚТАР

Қосымша құралдарды пайдаланған соң ыдыс жуғыш сабынсу қосылған суға батырыңыз, олар әлі де ыстық болса, қолғаппен ұстаңыз. Тағам қалдықтарын жуғыш шөткемен немесе жөкемен тазалауға болады.

### ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

Пешті қуат көзінен ажыратыңыз, шамның қақпағын бұрап алыңыз да, лампаны ауыстырыңыз және қақпақты қайта орнына бұрап қойыңыз. Духовканы қуат көзіне қосыңыз.

Ескеріңіз: 20- 40 Вт/230 В, G9 тұрпатты, Т300 °С галоген шамын қолданыңыз. Құрылғыда пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыруы үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі). Шам лампаларын Қызмет орталығынан сатып алуға болады. - Шамдардың жалаң қолыңызбен ұстамаңыз, себебі саусағыңыздың іздері оны зақымдауы мүмкін. Шам қақпағы орнына салынбайынша, пешті пайдаланбаңыз.

### ЕСІКТІ АЛУ ЖӘНЕ ҚАЙТА ОРНАТУ

Есікті алу үшін оны толығымен ашыңыз және ілмектері көтеріп, құлыпталмаған күйінде болмайынша оларды алға басыңыз(1). Есікті мүмкіндігінше мықтап жабыңыз. Есікті екі қолыңызбен мықтап ұстаңыз - оны тұтқасынан ұстауға болмайды. Есік орнынан босамағанша оны жоғары қарай тартумен қатар жабуды жалғастырыңыз (2) . Есікті жұмсақ бетке салып, бір жаққа орнатыңыз.

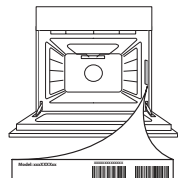
### АҚАУЛЫҚТЫ АНЫҚТАУ

Келесі жағдайларда не істеу керек...	Мүмкін себептері	Шешімдер
Пеш жұмыс істемейді.	Қуат іркілісі. Қуат көзінен ажыратылды.	Розеткада ток бар-жоғын және духовка электр көзіне жалғанғанын не жалғанбағанын тексеріңіз. Пешті өшіріңіз және қайта қосыңыз, сосын ақаулықтың кеткенін не кетпегенін тексеріңіз.
Дисплей анық емес мәтінді көрсетеді және сынған сияқты.	Басқа тіл жиынтығы.	Сізге жақын орналасқан Клиенттерге Сатудан кейінгі Қызмет көрсету Орталығына хабарласыңыз.

\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

Қауіпсіздік Нұсқаулығын, Пайдаланушы Нұсқаулығын, Өнім қағазын және Қуат деректерің жүктеу аласыз:

- Біздің веб-сайтымызды қараңыз [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- QR кодың қолдаңыз
- Кері жағдайда, **біздің Сатудан кейінгі қызметіне хабарласыңыз** (телефон нөмерің кепілдеме шарттарда қараңыз). Сатудан кейінгі қызметіне хабарласу кезінде өнімнің техникалық кестесінде көрсетілген кодтарды хабарлаңыз.





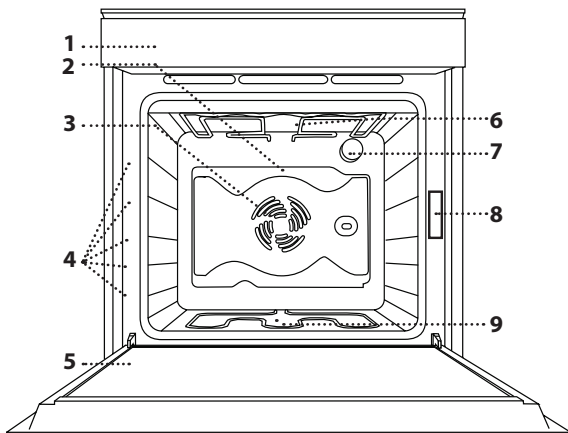
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ  
МАРКИ WHIRLPOOL**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



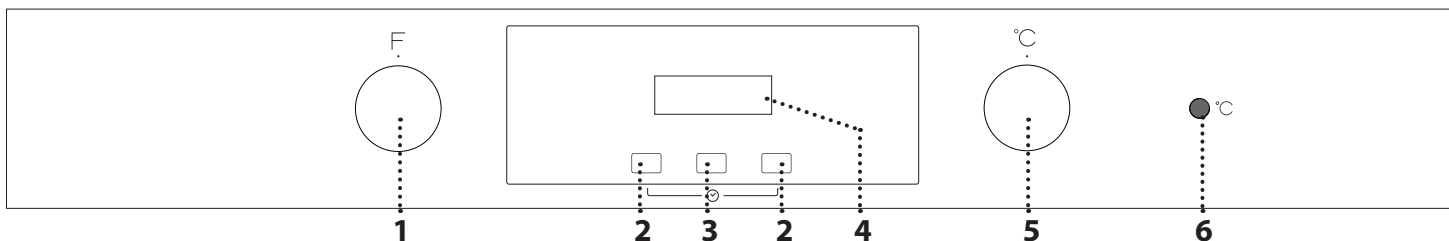
**Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.**

**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**



1. Панель управления
2. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
3. Вентилятор
4. Держатели противней (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент/гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**



**1. РУЧКА ВЫБОРА**

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните в положение 0.

**2. - / + КНОПКИ**

Уменьшение или увеличение значения, отображаемого на дисплее.

**3. КНОПКА ВРЕМЕНИ**

Для выбора различных настроек: длительность, время окончания приготовления, таймер.

**4. ДИСПЛЕЙ**

**5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА**

Поверните на необходимую температуру для запуска выбранного режима.

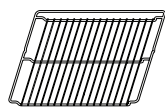
**6. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ**

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

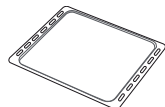
Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.



**РЕШЕТКА.** Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.



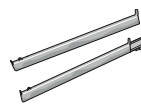
**ПОДДОН.** Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков от жарения.



**ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ.** Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

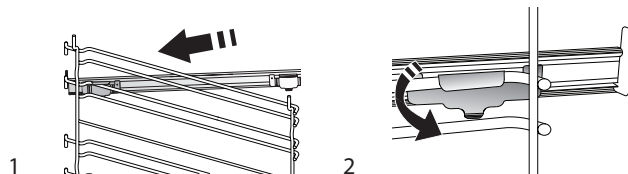
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.



**ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ.\***

Облегчают установку и извлечение принадлежностей. Снимите с них защитный полиэтилен. Поставьте противень на телескопические направляющие, закрепив его между задним и передним фиксатором.

Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне. Для установки телескопических направляющих закрепите верхний зажим на направляющей на держателе противня и сдвиньте его вглубь до упора (1). Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня (2). Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противня на том же уровне.



**СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК**

Для снятия держателей противней приподнимите их и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда. Теперь держатели противней можно вынуть.

Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели противня в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

\* Только в определенных моделях

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

При первом включении прибора необходимо установить время суток: на дисплее мигает «AUTO» и «0.00».



Чтобы перейти к установке времени суток, нажмите одновременно кнопки **+** и **-**: Установите время суток с помощью кнопок **+** и **-**.

Нажмите *кнопку времени* для подтверждения.

Выберите нужное значение времени, чтобы изменить звуковой сигнал: На дисплее появится надпись «**top 1**».



Чтобы выбрать нужный звуковой сигнал, нажмите кнопку **-**, затем для подтверждения нажмите *кнопку времени*.

Примечание: Чтобы изменить время суток, например, после длительного отключения питания, действуйте, как описано выше.

## РЕЖИМЫ & ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

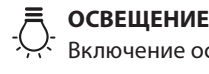
### . ВЫБОР РЕЖИМА

Чтобы выбрать режим, поверните *ручку выбора* на символ необходимого режима.



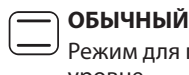
#### ВЫКЛ

Выключение духовки.



#### ОСВЕЩЕНИЕ

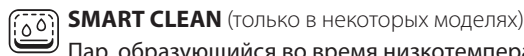
Включение освещения духовки.



#### ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

Пироги из дрожжевого теста	✓	160 - 180	35 - 55	
Печенье/тарталетки	✓	170 - 180	15 - 40	
Замороженная пицца	✓	250	10 - 15	
Лазанья / паста / каннелони / фланы	✓	190 - 200	40 - 65	
Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг	✓	190 - 200	90 - 110	
Курица / кролик / утка 1 кг	✓	190 - 200	65 - 85	
Запеченная рыба / в фольге 0,5 кг (филе, целиком)	✓	180 - 200	40 - 60	



#### SMART CLEAN (только в некоторых моделях)

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Включайте данный режим только при холодной духовке, предварительно установив ескость с 200 мл питьевой воды на дно духовки. Установите таймер на 30 минут и температуру — на 90°C. После завершения цикла подождите примерно 15 минут, прежде чем открывать дверцу.



#### ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне. Данный режим позволяет получить равномерную хрустящую корочку на верхней и нижней поверхности продукта.

Пирог с начинкой	✓	150 - 190	30 - 85	
Соленые пироги	✓	175 - 200	40 - 50	
Фаршированные овощи	✓	175 - 200	50 - 60	

\* Только в определенных моделях

### 2. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа. Во время этой процедуры духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования прибора рекомендуется проветрить помещение.



#### ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении на гриле мяса рекомендуется использовать поддон для сбора сока от жарения: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

Хлебные тосты	✓	200	2 - 5	
Рыбное филе / стейки	✓	200	30 - 40 *	
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры	✓	200	30 - 50 *	

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления



#### ТУРБОГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараны ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока от жарения: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.

Жареный цыпленок 1-1,3 кг	-	200	55 - 70 *	
Ростбиф с кровью 1 кг	-	200	35 - 50 **	
Печеный картофель	-	200	45 - 55 **	
Овощная запеканка	-	200	20 - 30	

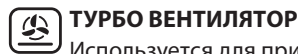
\* Переверните продукт в середине процесса приготовления

\*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).



#### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.



#### ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР

Используется для приготовления блюд с хрустящим низом и мягким верхом. Идеальный режим для выпекания кондитерских изделий с мягкой начинкой и без основания-полуфабриката (например, тортов, сливовых пирогов, чизкейков, а также пицц с большим количеством начинки) на одном уровне. Размещайте продукты на 2-м уровне. Прогрейте духовку перед началом приготовления. Этот режим также идеально подходит для приготовления замороженных полуфабрикатов (таких как пицца, жареный картофель, штрудель, лазанья). Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.

## КОНВЕКЦИЯ

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, на двух уровнях одновременно (например, рыбы, овощей, пирогов). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.

Иконка	Иконка	Температура	Время	Уровни
	✓	150 - 170	30 - 90	
	✓	150 - 190	35 - 90	
	✓	150 - 175	20 - 45	
	✓	190 - 250	20 - 50	
	✓	250	10 - 20	
	✓	175 - 190	50 - 65	
	✓	200	50 - 100 *	
	✓	200	45 - 100 *	
	✓	175	30 - 50 *	

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

## НИЖНИЙ НАГРЕВ

Используйте этот режим в конце приготовления для подрумянивания нижней стороны продукта. Данный режим может также использоваться для приготовления томленых блюд из овощей и мяса.

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны рецепты блюд , нужен ли прогрев , температура , время приготовления , принадлежности и уровень , рекомендуемые для приготовления. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что время приготовления в ней немного увеличивается.

Обозначение принадлежностей:

- Решетка
- Форма для выпечки на решетке
- Поддон / вставной противень
- Форма для выпечки на решетке или поддон / вставной противень
- Поддон с водой

## ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

Для включения выбранного режима введите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.

Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув *ручку выбора* и *ручку термостата* на **0** и **●**.

При включении режима загорится индикатор термостата.

Индикатор погаснет в момент достижения духовкой установленной температуры. Поместите блюдо в духовку и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить результат приготовления.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

Нажимайте *кнопку времени*, чтобы выбрать различные режимы и сохранить или запрограммировать для них время приготовления.

Примечание: Через несколько секунд без действия пользователя, звучит зуммер, и все настройки подтверждаются.

\* Только в определенных моделях

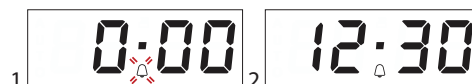
## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА

Данный режим не прерывает и не запускает процесс приготовления: он лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.

Для активации таймера нажмите и удерживайте *кнопку времени*: на дисплее (1) начнет мигать символ .

Кнопками **+** и **-** задайте нужную длительность: обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее появится время суток и останется символ , подтверждающий, что таймер установлен (2).

В заключении, нажмите и удерживайте *кнопку времени*, чтобы деактивировать сигнал.



Примечание: Чтобы увидеть и при необходимости изменить обратный отсчет, еще раз нажмите *кнопку времени* и удерживайте ее не менее 2 секунд.

## УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ

После выбора и активации режима для автоматического выключения можно задать время приготовления.

Нажмите и удерживайте *кнопку времени*: начинает мигать (3) символ .

Еще раз нажмите *кнопку времени*: на дисплее (4) начнут мигать «DUR» и «AUTO» (4).

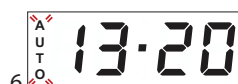
Задайте длительность, используя кнопки **+** и **-**.

Через несколько секунд на дисплее появится текущее время суток. «AUTO» останется гореть в подтверждение выполненной настройки (5).



Примечание: Чтобы узнать, сколько времени осталось, и изменить оставшееся время приготовления, повторите приведенные выше шаги.

По истечении заданного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и приготовление выключится (6).



Чтобы деактивировать сигнал, нажмите и удерживайте *кнопку времени*. Верните *ручку выбора* и *ручку термостата* на **0** и **●**, чтобы выключить духовку.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовке остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки.

Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

### ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите насухо сухой тканью. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

### ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

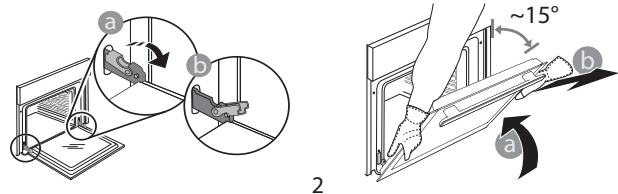
### ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Отключите духовку от электросети, отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300 °С. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах. Не трогайте лампу голыми руками, так как отпечатки пальцев могут повредить лампу. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

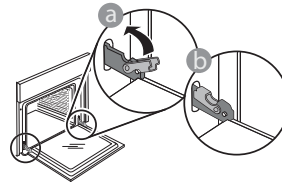
### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки(1). Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх (2). Положите дверцу на мягкую поверхность.



Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Опустите фиксаторы в исходное положение (3): Убедитесь, что вы опустили их вниз до упора. Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

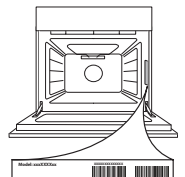
Если прибор не работает...	Возможные причины	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается нечеткий текст и кажется, что он неисправен.	Установлен другой язык.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

\* Только в определенных моделях



Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:

- Посетите наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Используйте QR-код
- Или обратитесь в наш Сервисный центр (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.







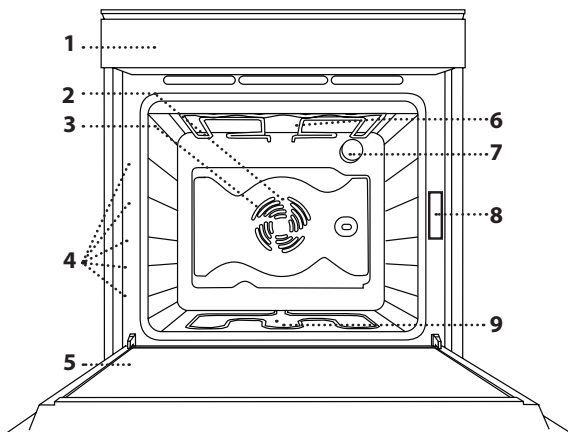
**ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBK WHIRLPOOL**

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc, zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



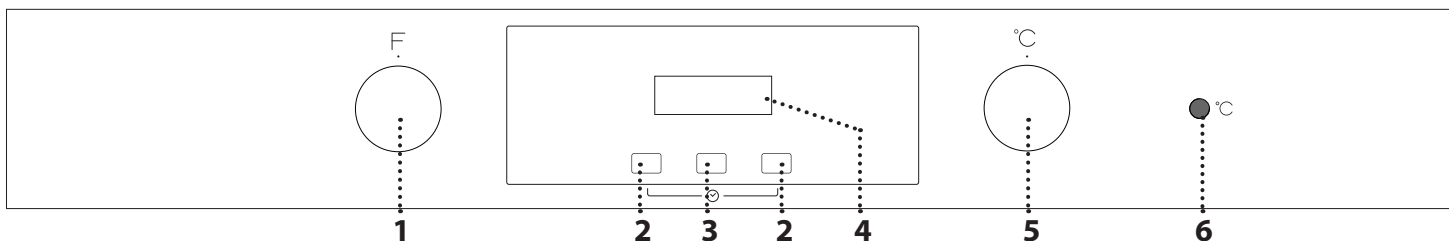
**Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte Bezpečnostné pokyny.**

**OPIS SPOTREBIČA**



1. Ovládací panel
2. Okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
3. Ventilátor
4. Vodiace lišty (úroveň je uvedená v prednej časti rúry)
5. Dvierka
6. Horný ohrevný článok/gril
7. Svetlo
8. Výrobný štítok (neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)

**OVLÁDACÍ PANEL**



**1. VOLIACI GOMBÍK**

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

**2. TLAČIDLÁ - / +**

Na zníženie alebo zvýšenie hodnoty zobrazenej na displeji.

**3. TLAČIDLO NASTAVENIA ČASU**

Na výber rôznych nastavení: času trvania, ukončenia prípravy jedla, časovača.

**4. DISPLEJ**

**5. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU**

Otáčaním zvolíte požadovanú teplotu, aktivujete zvolenú funkciu.

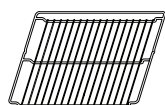
**6. LED KONTROLKA TERMOSTATU/PREDOHREVVU**

Rozsvieti sa počas prebiehajúceho predohrevu. Vypne sa po dosiahnutí požadovanej teploty.

Upozornenie: Gombíky sú zatlačacie. Stlačením v strede sa gombíky vysunú.

**PRÍSLUŠENSTVO**

Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

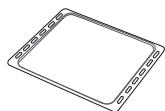


**ROŠT.** Používa sa na prípravu jedál alebo ako držiak na hrnce, formy na koláče a iné nádoby vhodné na pečenie v rúre.

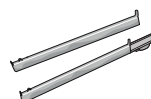


**NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE.** Používa sa ako pekáč na pečenie mäsa, rýb, zeleniny, focaccie a pod. alebo na zachytávanie štiav pod roštom.

Používa sa na pečenie a cukrárenských pečeného mäsa, rýb atď.



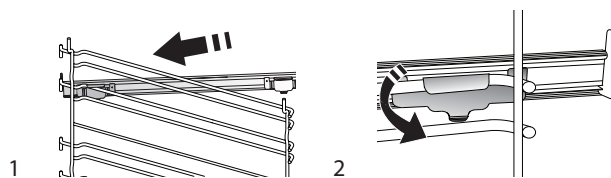
**PLECH NA PEČENIE.** akéhokoľvek chleba výrobkov, ale tiež pečených v alobalu



**POSUVNÉ BEŽCE \***

Na ľahšie vloženie a vyberanie príslušenstva. Odstráňte z nich ochranné plasty. Položte nádobu na odkvapkávanie na teleskopické lišty, upevnite ju medzi zadnú a prednú úchytku.

Posuvné bežce možno nasadiť na hociakorej úrovni. Nasadíte ich tak, že pripichnete vrchnú svorku bežca na vodiacu lištu a nasuniete, pokiaľ to ide (1). Druhú svorku spustíte na miesto. Vodiacu lištu zaistíte tak, že spodnú časť svorky pevne potlačíte o vodiacu lištu (2). Presvedčte sa, či sa bežce môžu voľne pohybovať. Zopakujte tieto kroky na druhej vodiacej lište na tej istej úrovni.



**VYBERANIE A VSÁDZANIE VODIACICH LIŠŤ**

Vodiace lišty vyberiete tak, že nadvihnete kolajničky a potom opatrne vytiahnete spodnú časť zo sedla: rošty teraz možno vybrať. Pri opätovnom nasadzovaní vodiacich lišt ich najprv znova nasadíte do horného sedla. Zdvihnuté ich zasuňte do priestoru rúry a potom uložte do spodného sedla.

\*K dispozícii len na niektorých modeloch

## PRVÉ POUŽITIE

### 1. NASTAVENIE ČASU A TÓNU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť čas. Na displeji bliká „AUTO“ a „0.00“.



Čas nastavíte súčasným stlačením tlačidiel + a —. Čas nastavte pomocou tlačidiel + a —.

Stlačte tlačidlo na nastavenie času na potvrdenie.

Po zvolení želaného času môžete zmeniť tón alarmu: na displeji sa zobrazí „ton 1“.



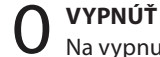
Želaný tón vyberiete stlačením tlačidla — a potvrdíte stlačením tlačidlo na nastavenie času.

Upozornenie: Ak chcete neskôr zmeniť čas, napríklad po dlhšom výpadku prúdu, postupujte, ako je opísané vyššie.

## FUNKCIE A KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### .VYBERTE FUNKCIU

Ak chcete vybrať funkciu, otočte voliacim gombíkom na symbol požadovanej funkcie.



#### VYPNÚŤ

Na vypnutie rúry.



#### OSVETLENIE

Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.



#### STATICKÝ OHREV

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

Kysnuté koláče	✓	160 – 180	35 – 55	2	
Sušienky/košíčky	✓	170 – 180	15 – 40	3	
Mrazená pizza	✓	250	10 – 15	2	
Lasagne/zapečené cestoviny/ plnené cest. závitky/nákyapy	✓	190 – 200	40 – 65	2	
Jahňacina/teľacina/hovädzie/bravčové 1 kg	✓	190 – 200	90 – 110	2	
Kurča/Králík/Kačica 1 kg	✓	190 – 200	65 – 85	2	
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0,5 kg (filety, vcelku)	✓	180 – 200	40 – 60	2	



#### SMART CLEAN (iba na niektorých modeloch)

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Táto funkcia by sa mala zapnúť, iba keď je rúra studená a na dno rúry ste naliali 200 ml pitnej vody. Nastavte časovač na 30 minút a teplotu na 90 °C. Po skončení cyklu počkajte cca 15 minút, až potom otvorte dverka.



#### KONVEKČNÉ PEČENIE

Na pečenie mäsa alebo koláčov s tekutou plnkou na jednej úrovni. Pri tejto funkcii sa jedlo prepeče rovnomerne, dozlatista a dochrumkava zhora i zospodu.

Plnený koláč	✓	150 – 190	30 – 85	2	
Slané koláče	✓	175 – 200	40 – 50	2	
Plnená zelenina	✓	175 – 200	50 – 60	2	

\*K dispozícii len na niektorých modeloch

### 2. ZOHREJTE RÚRU

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

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu. Rúra musí byť pritom prázdna. Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.



#### GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

Opečený chlieb	✓	200	2 – 5	4	
Rybíe filé / plátky	✓	200	30 – 40 *	4 3	
Klobásky / kebaby/ rebierka / hamburgery	✓	200	30 – 50 *	4 3	

\* V polovici prípravy jedlo obráťte



#### TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, rozbiť, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 500 ml pitnej vody.

Pečené kurča 1 – 1,3 kg	-	200	55 – 70 *	2 1	
Krvavý roastbeef 1 kg	-	200	35 – 50 **	2	
Pečené zemiaky	-	200	45 – 55 **	2	
Gratinovaná zelenina	-	200	20 – 30	2	

\* V polovici prípravy jedlo obráťte

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



#### ROZMRAZIT

Na rýchlejšie rozmrazovanie potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.



#### TURBO VENTILÁTOR

Na prípravu jedla s chrumkavým spodkom a mäkkým vrchom. Ideálne na prípravu nepredpečených jedál s tekutou plnkou (napr. tort, slivkových koláčov, zákuskov s ricottou a pizze s bohatou pokrývkou) na jednej úrovni. Vložte jedlo na 2. úroveň. Pred pečením rúru predhrejte. Táto funkcia je ideálna aj pre hotové mrazené jedlá (napr. pizza, zemiakové lupienky, štrúdlá, lasagne). Postupujte podľa pokynov na obale výrobku.

## VHÁŇANÝ VZDUCH

Na prípravu rôznych jedál, ktoré potrebujú tú istú teplotu, na dvoch úrovniach zároveň (napr. ryba, zelenina, koláče). Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

№	☑	🌡️°C	🕒	📏
Kysnuté koláče	✓	150 – 170	30 – 90	
Plnený koláč	✓	150 – 190	35 – 90	
Sušienky/košíčky	✓	150 – 175	20 – 45	
Chlieb / pizza / posúch	✓	190 – 250	20 – 50	
Mrazená pizza	✓	250	10 – 20	
Slané koláče	✓	175 – 190	50 – 65	
Lasagne a mäso	✓	200	50 - 100 *	
Mäso a zemiaky	✓	200	45 - 100 *	
Ryby a zelenina	✓	175	30 – 50 *	

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

## SPODNÝ OHREV

Túto funkciu použijete po upečení na zaistenie zhnednutia spodnej časti jedla. Túto funkciu môžete použiť aj na pomalú prípravu jedla, napríklad zeleniny, a na dusenie mäsa.

### AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené recepty №, či je potrebné predhriatie ☑, teplota 🌡️, čas prípravy 🕒, príslušenstvo a úroveň 📏 navrhovaná pre prípravu. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložением do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

Zobrazené príslušenstvo:

Rošt

Forma na tortu na rošte

Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie

Forma na tortu na rošte alebo nádoba na odkvapkávanie/plech na pečenie

Nádoba s vodou

## . AKTIVOVANIE FUNKCIE

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

Ak chcete funkciu kedykoľvek prerušiť, vypnite rúru, otočte *voliacim gombíkom* a *gombíkom termostatu* na 0 a ●.

Po aktivovaní funkcie sa rozsvieti kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

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

## . POUŽÍVANIE ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORA

Stlačením *tlačidla na nastavenie času* je možné zvoliť rôzne režimy na uchovanie alebo programovanie času prípravy.

Upozornenie: Po niekoľkých sekundách nečinnosti sa ozve bzučiak a všetky nastavenia budú potvrdené.

### NASTAVENIE ČASOVAČA

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

Časomer aktivujete dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času*: na displeji bliká symbol ⏰ (1).

Pomocou tlačidiel + a – zvolíte želané trvanie. Odpočítavanie sa spustí po niekoľkých sekundách. Na displeji sa zobrazí čas a ⏰ zostane svietiť, čo potvrdzuje, že časovač je nastavený (2).

Na konci dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času* alarm deaktivujete.



Upozornenie: Ak chcete zobraziť odpočítavanie a v prípade potreby ho zmeniť, znovu stlačte tlačidlo na nastavenie času na 2 sekundy.

### NASTAVENIE TRVANIA

Aby sa po zvolení a aktivovaní funkcia zastavila automaticky, môžete nastaviť čas prípravy.

Po dlhom stlačení *tlačidla na nastavenie času* bliká symbol ⏰ (3).

Znova stlačte *tlačidlo na nastavenie času*. Na displeji bliká „DUR“ a „AUTO“ (4).

Pomocou tlačidiel + a – nastavte trvanie.

Po niekoľkých sekundách sa na displeji zobrazí čas a nápis AUTO zostane svietiť, čím potvrdí nastavenie (5).



Upozornenie: Ak chcete vedieť, koľko času zostáva, a zmeniť zostávajúci čas, zopakujte vyššie uvedené kroky.

Po uplynutí nastaveného času sa ozve alarm a príprava jedla sa zastaví (6).



Alarm deaktivujete dlhým stlačením *tlačidla na nastavenie času*. Rúru vypnete otočením *voliaceho gombíka* a *gombíka termostatu* na 0 a ●.

\*K dispozícii len na niektorých modeloch

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či spotrebič vychladol.**

**Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.**

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

**Používajte ochranné rukavice.**

**Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.**

### VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou. Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

### VNÚTORNÉ POVRCHY

Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

Vybratie dvierok uľahčuje čistenie.

### PRÍSLUŠENSTVO

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

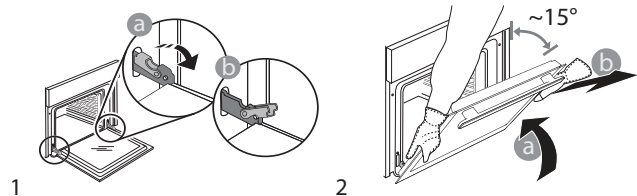
### VÝMENA ŽIAROVKY

Odpojte rúru od napájania, odskrutkujte kryt svetla, vymeňte žiarovku a naskrutkujte kryt naspäť. Rúru opäť zapojte do elektrickej siete.

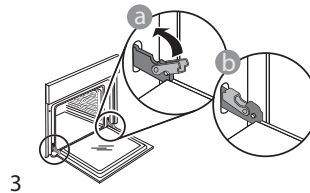
Upozornenie: Používajte iba halogénové žiarovky 20-40 W/230 V typu G9, T300°C. Žiarovka používaná vo vnútri spotrebiča je špeciálne určená pre domáce spotrebiče a nie je vhodná na bežné osvetľovanie miestností v domácnosti (Nariadenie ES 244/2009). Žiarovky dostanete v našom autorizovanom servise. Nechytajte žiarovky holými rukami, pretože odtlačky prstov by ich mohli poškodiť. Rúru nepoužívajte, kým nenamontujete kryt žiarovky.

### VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a zdvihnite úchytky a potlačte ich dopredu, až sú v polohe odomknutia (1). Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide. Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor, až kým sa neuvolnía zo sedla (2). Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.



Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo. Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy (3): Dávajte pozor, aby ste ich sklopili celkom. Opatrne potlačte a skontrolujte, či sú úchytky v správnej polohe



3 .Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky: Pri nesprávnom fungovaní by sa dvierka mohli poškodiť.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

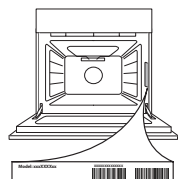
Čo robiť, ak...	Možné príčiny	Riešenia
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa porucha odstránila.
Na displeji se prikazuje nejasan tekst i čini se da je pokvaren.	Podešen je drugi jezik.	Kontaktirajte najbliži postprodajni servisni centar za kljente.

\*K dispozícii len na niektorých modeloch



**Bezpečnostné pokyny, Návod na používanie, Technické a energetické údaje spotrebiča si môžete stiahnuť:**

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





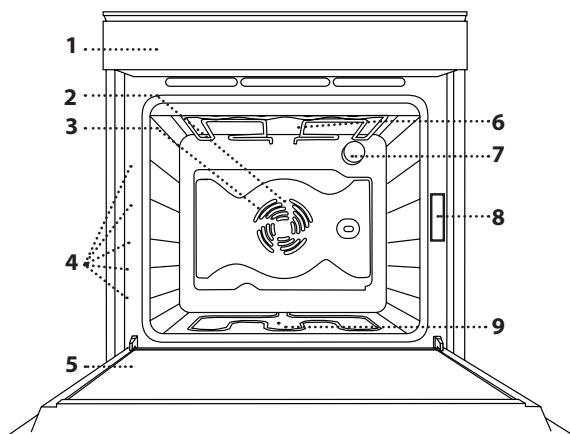
ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ ФІРМИ  
WHIRLPOOL

Для отримання більш повної допомоги зареєструйте  
свій прилад на сайті [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



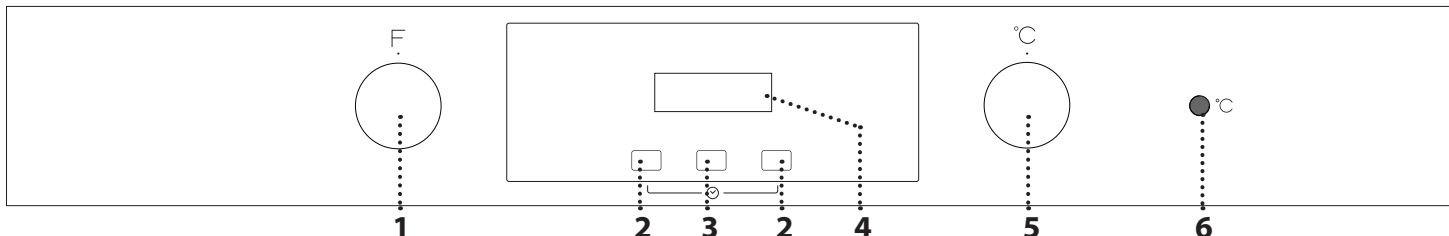
Перед використанням пристрою уважно прочитайте  
інструкції з техніки безпеки.

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
3. Вентилятор
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на передній стороні духової шафи)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент/гриль
7. Лампочка
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

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

### 2. КНОПКИ - / +

Для зменшення або збільшення значення, що відображається на дисплеї.

### 3. КНОПКА ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для вибору різних параметрів: тривалості, часу завершення готування, таймера.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть для вибору потрібної температури й активації вибраної функції.

### 6. ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Вмикається під час процесу нагрівання. Вимикається, коли потрібну температуру досягнуто.

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

## ПРИЛАДДЯ

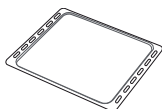
Кількість та тип приладдя може бути відрізнятися залежно від придбаної моделі. Інші види приладдя не входять до комплекту постачання, проте їх можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.



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



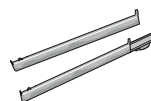
**ПІДДОН.** Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.



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

Вставте решітку горизонтально за допомогою напрямних для решітки таким чином, щоб бік із піднятими краями був повернутий догори.

Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляється горизонтально, так само як решітка.

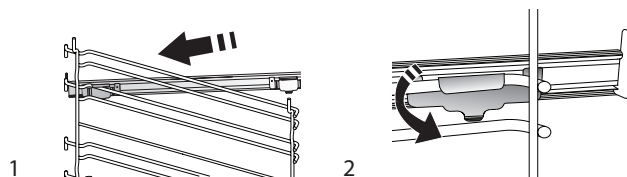


### ВИСУВНІ ПОЛОЗИ.\*

Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

Зніміть захисну пластикову упаковку. Встановіть піддон на телескопічні напрямні, фіксуючи його між задньою та передньою застілкою.

Висувні полози можна встановлювати на будь-якому рівні. Щоб вставити висувні полози, закріпіть верхній затискач телескопічної напрямної на напрямній для решітки та просуньте його вздовж напрямної до упору (мал. А). Опустіть інший затискач на його місце. Щоб зафіксувати напрямну, сильно притисніть нижню частину затискача до напрямної для решітки (2). Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Повторіть ці дії з іншою напрямною для решітки на тому ж самому рівні.



### ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

Щоб зняти напрямні для решітки, підніміть їх, а потім обережно витягніть нижню частину з гнізда: Тепер решітку можна зняти. Щоб встановити напрямні для решітки на місце, спочатку вставте їх у верхнє гніздо. Утримуючи напрямні піднятими, вставте їх у відсік для приготування, а потім опустіть на місце у нижньому гнізді.

\* Доступно лише на деяких моделях

## ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

### 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ТА ТОНУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час доби: на дисплеї блиматимуть написи «0.00» та «AUTO».



Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки + та -: Встановіть час доби за допомогою кнопок + і —.

Натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Обравши потрібне значення часу, можна змінити попереджувальний сигнал: На дисплеї з'явиться «тон 1».



Щоб вибрати тон, натисніть кнопку —, потім натисніть кнопку встановлення часу для підтвердження.

Зверніть увагу: Щоб змінити час доби, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, виконайте дії, описані вище.

### 2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально. 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 духовна шафа має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

## ФУНКЦІЇ І ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### . ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть ручку вибору на символ, що відповідає бажаній функції.



**ВИМК**  
Для вимкнення духової шафи.



**ЛАМПА**  
Для увімкнення освітлення духової шафи.



**ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ**  
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

Іконка	Символ	Температура	Температура	Температура	Рівні
Пирогов з дріжджового тіста	✓	160 - 180	35 - 55	2	2
Печиво/тарталетки	✓	170 - 180	15 - 40	3	3
Заморожена піца	✓	250	10 - 15	2	2
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги	✓	190 - 200	40 - 65	2	2
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг	✓	190 - 200	90 - 110	2	2
Курятина / кролятина / качатина 1 кг	✓	190 - 200	65 - 85	2	2
Запечена риба / у пергаменті 0,5 кг (філе, ціла)	✓	180 - 200	40 - 60	2	2



**SMART CLEAN** (Лише у деяких моделях)

Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видаляти бруд і залишки їжі. Цю функцію слід активувати, лише коли духовна шафа холодна, попередньо наливши 200 мл питної води на дно духової шафи. Встановіть таймер на 30 хвилин та температуру на 90°C. Щойно цикл буде завершений, почекайте приблизно 15 хвилин перед тим як відкривати двері.

### ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка.

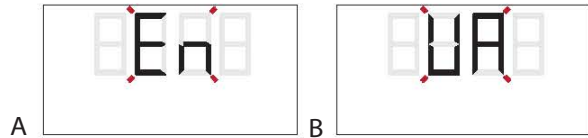
\* Доступно лише на деяких моделях

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

### 3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Ви можете змінити налаштування мови дисплея через хвилину після першого увімкнення приладу. Для цього потрібно:

- Натисніть і утримуйте «кнопку годинника» та кнопку + близько десяти секунд, 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).



- Використовуйте кнопки піктограм +/-, щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою «кнопку годинника», 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.



### ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ

Для приготування м'яса або випікання пирогів із рідкою серединою на одній полиці. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка.

Іконка	Символ	Температура	Температура	Температура	Рівні
Пиріг із начинкою	✓	150 - 190	30 - 85	2	2
Солоні пироги	✓	175 - 200	40 - 50	2	2
Фаршировані овочі	✓	175 - 200	50 - 60	2	2



### ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте в нього 500 мл питної води.

Іконка	Символ	Температура	Температура	Температура	Рівні
Підсмажений хліб	✓	200	2 - 5	4	4
Рибне філе / скибки	✓	200	30 - 40 *	4	3
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери	✓	200	30 - 50 *	4	3

\* Переверніть страву через половину часу приготування



### ТУРБОГРИЛЬ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налійте у нього 500 мл питної води.

Іконка	Символ	Температура	Температура	Температура	Рівні
Смажене курча 1-1,3 кг	-	200	55 - 70 *	2	1
Ростбіф з кров'ю (1 кг)	-	200	35 - 50 **	2	2
Смажена картопля	-	200	45 - 55 **	2	2
Овочева запіканка	-	200	20 - 30	2	2

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

### РОЗМОРОЖУВАННЯ



















Для швидкого розморожування їжі. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.

### ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР

Для страв з хрустким низом та м'яким верхом. Ідеально для приготування тортів з рідкою начинкою та без основи-напівфабрикату (наприклад, пироги, пироги зі сливами, пироги з сиром, а також піци з великою кількістю начинки) на одній полиці. Поставте продукти на полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу. Ця функція також ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів (наприклад, піци, смаженої картоплі, струдця, лазаньї). Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці продуктів.

### ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на двох полицях (наприклад, риби, овочів, пирогів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

№	📏	🌀	🌡️°C	🕒	🔧
Пироги з дріжджового тіста	✓	150 - 170	30 - 90	 3	 1
Пиріг із начинкою	✓	150 - 190	35 - 90	 3	 1
Печиво / тарталетки	✓	150 - 175	20 - 45	 3	 1
Хліб / піца / фокача	✓	190 - 250	20 - 50	 3	 1
Заморожена піца	✓	250	10 - 20	 3	 1
Солоні пироги	✓	175 - 190	50 - 65	 3	 1
Лазанья та м'ясо	✓	200	50 - 100 *	 3	 1
М'ясо та картопля	✓	200	45 - 100 *	 3	 1
Риба та овочі	✓	175	30 - 50 *	 3	 1

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

### НИЖНЕ НАГРІВАННЯ

Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад овочів та м'ясного рагу.

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці наведені рецепти 📏, якщо потрібне попереднє прогрівання 🌀, температура 🌡️°C, час приготування 🕒, приналежності та рівень 🔧 рекомендовані для приготування страви. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час попереднього прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони можуть залежати від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

Позначення приладдя:

\* Доступно лише на деяких моделях

..... Решітка

 Форма для випікання тортів на решітці

 Піддон/деко для випікання

 Форма для випічки на решітці або піддон / деко для випікання

 Для випікання із водою

### . АКТИВАЦІЯ ФУНКЦІЙ

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

Щоб перервати виконання функції у будь-який час, вимкніть духову шафу, поверніть *регулятор вибору* і *ручку термостата* на значок 0 і ●.

Після активації функції світлодіодний термостат засвітиться і знову вимкнеться, коли духову шафу досягне 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.

### . ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА

Натискаючи *кнопку встановлення часу*, можна обрати різні режими, щоб зберегти або запрограмувати час готування.

Зверніть увагу: Якщо не виконувати жодних дій кілька секунд, пролунає звуковий сигнал, і всі налаштування будуть підтверджені.

### НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Ця опція не перериває та не активує готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера, коли функція активована або коли духову шафу вимкнено.

Для того, щоб активувати таймер, натисніть довготривало *кнопку часу*: на дисплеї блимає символ ⏰ (1).

Встановіть бажану тривалість за допомогою кнопок + і -: зворотній відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї з'явиться час доби, а символ ⏰ продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера (2).

Наприкінці тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал.



Зверніть увагу: Щоб переглянути зворотній відлік і за необхідності змінити час, натисніть *кнопку часу* на 2 секунди.

### НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ

Після вибору та активації функції, щоб зупинити її автоматично, ви можете встановити час готування.

Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*: символ ⏰ блимає (3).

Знову натисніть *кнопку встановлення часу*: DUR та AUTO блимають на дисплеї (4).

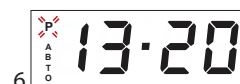
Встановіть тривалість за допомогою кнопок + та -.

Через кілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, а напис AUTO продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування (5).



Зверніть увагу: Щоб побачити, скільки часу залишилося, і змінити час, що залишився, повторіть описані вище кроки.

Коли встановлений час готування закінчиться, лунає попереджувальний сигнал, а готування припиняється (6).



Тривало натисніть *кнопку встановлення часу*, щоб деактивувати попереджувальний сигнал. Поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на значок 0, щоб вимкнути духову шафу.

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола.

Забароняється застосовувати пароочисники.

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

Надягайте захисні рукавички.

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

### ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхню вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою. Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхню приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОЛОКНА.

### ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати.

### ПРИЛАДДЯ

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

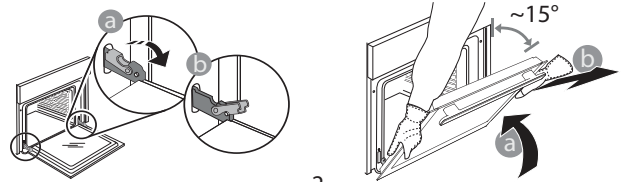
### ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Відключіть духову шафу від електромережі, відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу і прикрутіть плафон на його місце. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

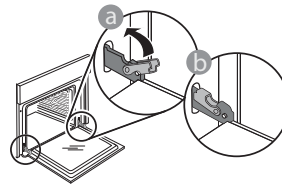
Зверніть увагу: Використовуйте лише галогенові лампи типу G9, 20-40 Вт/230 В, Т 300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009). Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки сліди від пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

### ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і піднімайте фіксатори, проштовхуючи їх вперед, поки вони не будуть встановлені в положення розблокування (1). Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти і водночас тягнути їх угору, поки вони не вивільняться зі свого гнізда (2). Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.



Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину в пазі. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть фіксатори в початкове положення (3): Переконайтеся, що повністю опустили їх. Легко натисніть, щоб пересвідчитися, що фіксатори знаходяться у правильному положенні.



Спробуйте зачинити дверцят і перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

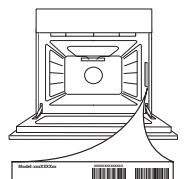
Що робити, якщо...	Можливі причини	Усування
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

\* Доступно лише на деяких моделях



Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки, інструкцію з експлуатації, довідковий листок технічних даних та дані з електроспоживання:

- Відвідайте наш веб-сайт [docs.whirlpool.eu](http://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



400011601735